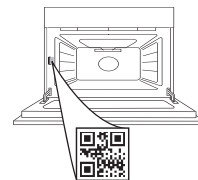




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

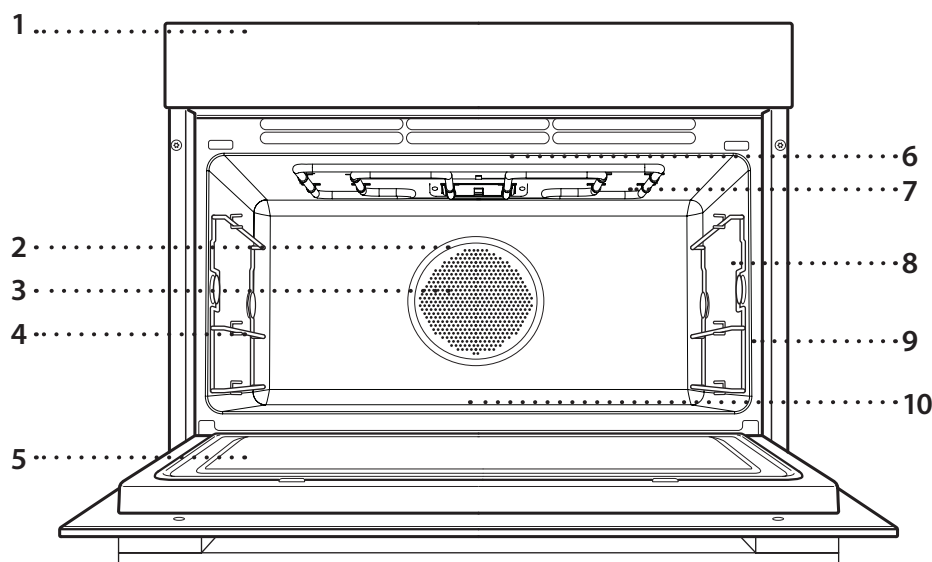
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



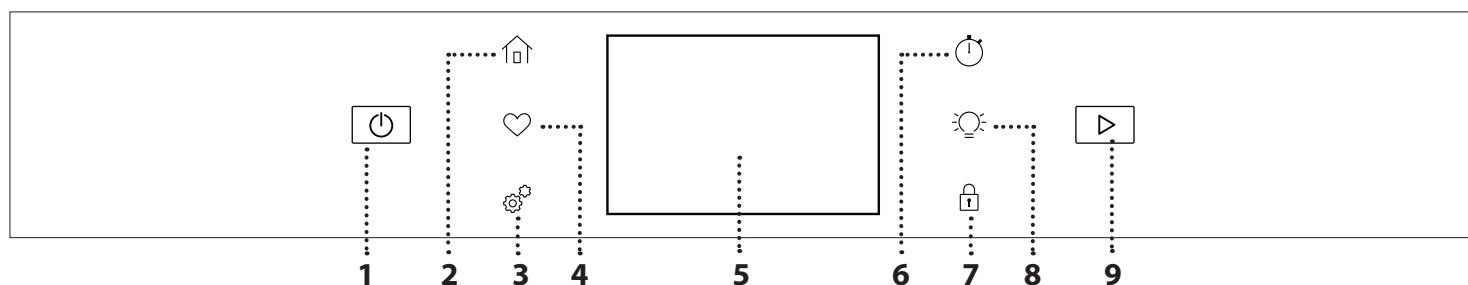
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. EXTRAS

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

4. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. SPERRE

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

8. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und zum Energiesparen.

9. START

Für den Start einer Funktion.

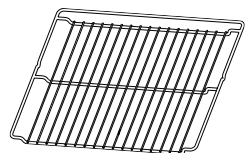
ZUBEHÖR

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

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

genügend Dampf strömen kann.

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



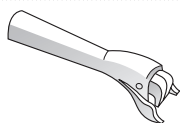
ROST

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



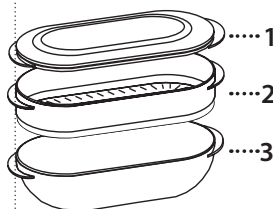
BACKBLECH

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



GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE

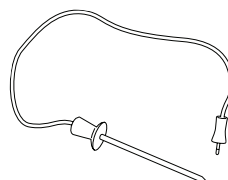
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.



DAMPFEINSATZ*

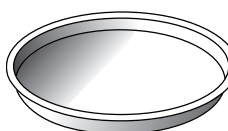
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

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.



KERNTEMPÉRATURFÜHLER

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.

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

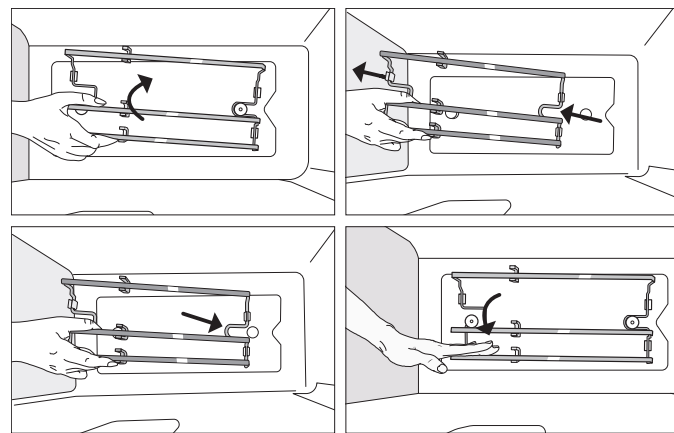
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

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

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

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



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

MANUELLE MODI

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

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

CRISP

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

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

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	10–12
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.

SCHNELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

ROST

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

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

GRILL + MW

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

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

TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch

Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

OBER- & UNTERHITZE

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

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

OBER-/UNTERHITZE + MW

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

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

HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

HEISSLUFT + MW + MW

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

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

UMLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

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

BESONDERE FUNKTIONEN

WARM HALTEN

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



AUFGEHEN LASSEN

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



JOGHURT

Für die Herstellung von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.



DÖRREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Rost



MAXI GAREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.



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

AUTOMATIK-MODI

Bei den Automatik-Modi einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.

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

Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

DYNAMIC AUFTAUEN

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

CRISP BROT AUFTAUEN

Diese exklusive 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.

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.

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

DYNAMIC 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.
Eiskrem erweichen	100–500 g	Wenn Sie den Eiscremebehälter direkt in den Ofen stellen, achten Sie bitte darauf, dass der Behälter mikrowellengeeignet ist.
Schokolade schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie die Schokolade in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende die Schokolade um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.

Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis
Käse schmelzen	100–500 g	Schneiden Sie den Käse in Stücke, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Rühren Sie am Ende den Käse um, um den Schmelzvorgang abzuschließen.

DYNAMIC MW SOUS-VIDE

Sous-vide ist eine professionelle Kochtechnik, die die Verwendung von vakuumierten lebensmittelechten Kunststoffbeuteln erfordert, in denen bei genau kontrollierten Temperaturen gegart wird. Diese innovative Funktion nutzt Mikrowellen, um den Garvorgang zu beschleunigen, ohne dass die Genauigkeit und Leistung dieser Garmethode verloren geht. Das allmähliche und präzise Garverfahren trägt zur Entwicklung einer außergewöhnlichen Zartheit und eines guten Geschmacks bei und sorgt für ein gleichmäßiges Garen des gesamten Lebensmittels. Mit dieser Funktion können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst garen und dabei die Ergebnisse eines Küchenchefs erzielen. Prüfen Sie die Sous-vide-Gartabelle, um die Funktion richtig zu nutzen.

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

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



KÜCHEN-TIMER

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

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



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



BEDIENSPERRE

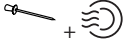
Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

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

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör				
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	1 				
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	1 				
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	1 				
	Dinkel	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Dinkel ein. Wasser und Dinkel zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Dinkel pro Portion. Für jede Portion Dinkel 300 g Wasser verwenden.	1 				
	Gerste	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Gerste ein. Wasser und Gerste zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Gerste pro Portion. Für jede Portion Gerste 300 g Wasser verwenden.	1 				
FLEISCH	Roastbeef	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  + 				
	Burger- Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 				
	Roastbeef - Niedrig- tempera- turgaren	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  + 				
	Schweine- braten	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  + 				
	Schweins- haxe	–	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1  + 				
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochenseite nach unten verteilen.	1 				
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 				
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1,0 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 				
	Brathähn- chen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	1 				
	Geflügel- stücke	1 Blech	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Verwenden Sie den Rost auf Ebene 2 und das Backblech mit einer Tasse Wasser auf Ebene 1, um die Lebensmittelsäfte aufzufangen.	2  1 				
Geflügel- brust ge- dünstet	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 					
Paniertes Backhähn- chen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 					
ZUBEHÖRTEILE								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntempera- turfühler	Dampfeinsatz und Deckel	Ganzer Dampfein- satz	Crisp-Platte

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

ZUBEHÖRTEILE								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Hitzebeständiger und mikrowelleneigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz und Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g - 1 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	1
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1
	Kartoffelstücke 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
	Wurzelgemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Zartes Gemüse gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Fruchstücke gedünstet	–	Etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1
	Gemüse gedünstet [*]	–	Geben Sie etwa 100 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1
	Bratkartoffeln [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Kartoffelkroketten [*]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
SALZIGES GEBÄCK	Gebratener Paprika	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1
	Sandwich	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens.	1
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1
	Quiches/ Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1

ZUBEHÖRTEILE								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntemperaturfühler	Dampfeinsatz und Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/ Portionen/ Stücke	Anmerkungen	Zubehör
SÜßES GEBÄCK	Biskuitku- chen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1 
	Marmor- kuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen Marmorkuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	2 
	Muffins	1 Blech	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2 
	Kekse	1 Blech	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtsenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2 
	Brownies	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1 
	Strudel	1 Blech	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein.	2 
	Apfelku- chen	–	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1 
EIER	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1 
SNACKS	Popcorn	–	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben. Dieses Programm verwendet Sensoren: Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.	1 
	Hühner Nuggets [*]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 

ZUBEHÖRTEILE								
	Ofenrost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Kerntempera- turfühler	Dampfeinsatz und Deckel	Ganzer Dampfein- satz	Crisp-Platte

MW SOUS VIDE TABELLE

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

Wählen Sie die Lebensmittelkategorie, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den vorgeschlagenen Einstellungen. Wählen Sie das Gewicht der Lebensmittel (und die Gartemperatur, nur für Rindfleisch) und beachten Sie die Angaben zur Dicke, falls vorhanden. Geben Sie die vorgeschlagene Garzeit ein: Dies ist die spezifische Garzeit für die Art der Lebensmittel und ihre Menge und beginnt nach einer Sensing-Phase, in der der Ofen die Speisen auf die optimale Temperatur für den Beginn des Garvorgangs bringt. Damit eine optimale Leistung gewährleistet wird. Die Sensing-Phase dauert bei schwererem Gewicht länger. Um Ihre Mahlzeiten besser planen zu können, verwenden Sie die Spalte in der Tabelle, in der die ungefähren Zeiten der Sensing-Phase angegeben sind. Verwenden Sie maximal 2 Beutel mit ähnlichen Mengen an Lebensmitteln und wählen Sie in der Funktion das Gesamtgewicht der beiden Beutel aus. Denken Sie daran, die empfohlenen Garzeiten beziehen sich auf gekühlte Lebensmittel. Die Ergebnisse hängen von der Qualität der Zutaten und einer guten Hygiene ab. Verwenden Sie lieber frische und hochwertige Lebensmittel, um beste Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speisen. Legen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel auf den Rost auf Ebene 1. Legen Sie die Beutel nicht übereinander, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

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

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

GAREN NACH GARMETHODEN

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

Crisp Rezepte

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

Crisp Fry Rezepte

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

MW Dampf-Rezepte

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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

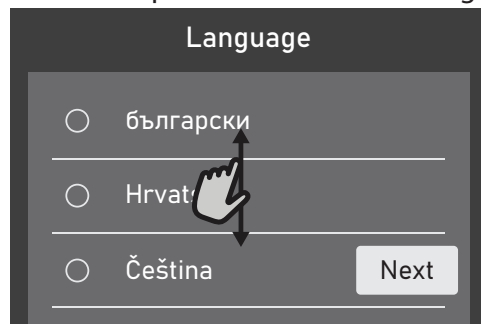
ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

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

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren. Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modi und Automatik-Modi.



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

JET START

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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

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

DAUER

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

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

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0“ einstellen oder Sie können das Drei-

Punkte-Menü  öffnen und die Garzeit bearbeiten.

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

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

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

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

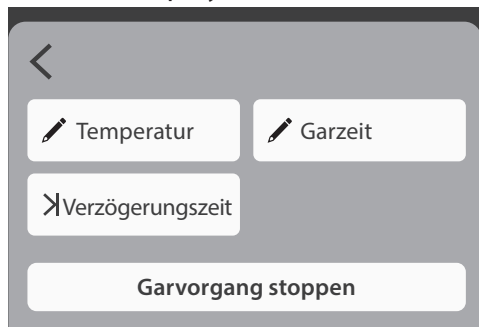
- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

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



Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. PREHEATING (VORHEIZEN)

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

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

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

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

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

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Automatik-Modi muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

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

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

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

8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

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

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

9. FAVORITES (FAVORITEN)

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

NACH DEM SPEICHERN

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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

10. TOOLS (EXTRAS)

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen

zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

STUMM

Zum schnellen Ein- oder Ausschalten der Töne Ihres Geräts.

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



DYNAMIC REINIGEN

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

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

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

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

VOREINSTELLUNGEN

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



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert,

wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie den Kerntemperaturfühler an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTOMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

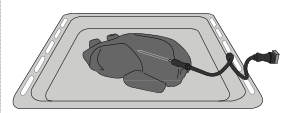
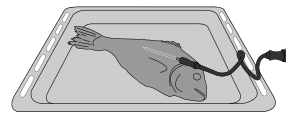
Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn der Kerntemperaturfühler entfernt wird.

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

VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

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

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.

AUTOMATIK-MODI-Funktionen, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie den Fühler zum Garen mit AUTOMATIK-MODI-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

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

- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein. Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät.
- Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen. Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

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

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

FLÜSSIGKEITEN

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

BABYNAHRUNG

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

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

KUCHEN UND BROT

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

FLEISCH UND FISCH

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

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

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-neutralen Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

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

optimale Reinigung der Innenflächen.

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

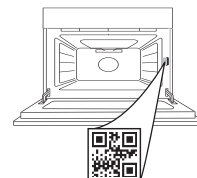
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
- Der Dampfeinsatz kann entweder von Hand oder im Geschirrspüler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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Auf dem Display erscheint F3E3.	Der Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen oder hat möglicherweise keinen richtigen Kontakt.	Überprüfen Sie zunächst den Fühler. Wenn Sie richtig eingesteckt ist, der Fehler aber weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Melden Sie den Fehler, der auf dem Display erscheint.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



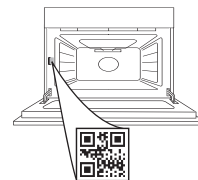

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

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

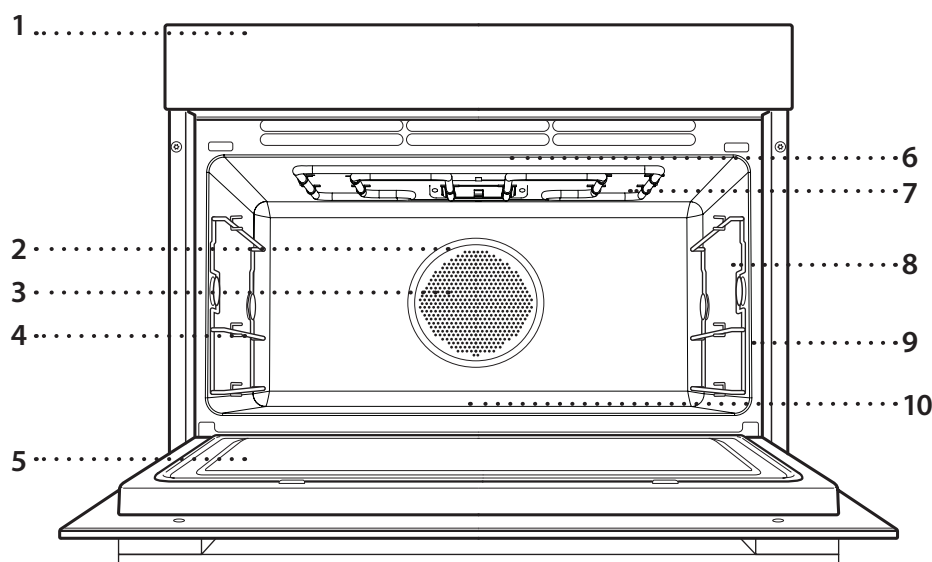


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

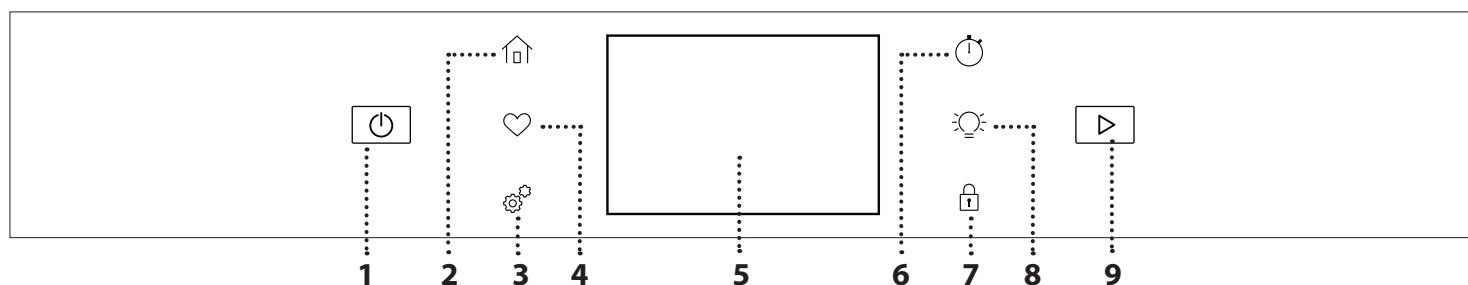


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION


1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY
6. TIMER

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

9. START

For starting a function.

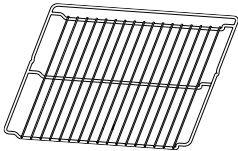
ACCESSORIES

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

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

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



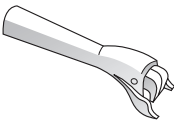
WIRE SHELF

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



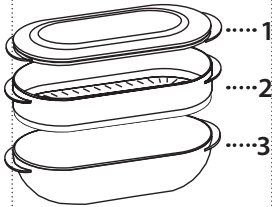
BAKING TRAY

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



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



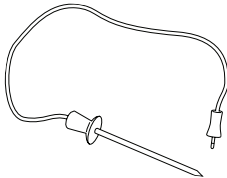
STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

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

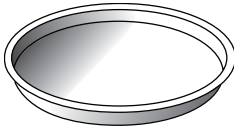
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

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



FOOD PROBE

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



CRISP PLATE

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

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

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

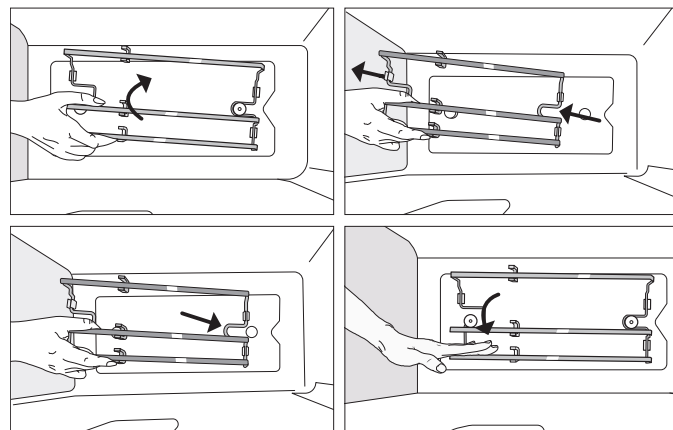
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then, once anchored, push the assy down until the ladder rack is inserted into the frontal support.



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

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



CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking



CONVENTIONAL

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

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

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Cookies	165	15 - 20



CONVENTIONAL + MW

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

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



FORCED AIR

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

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



FORCED AIR + MW

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

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



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVECTION BAKE + MW

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

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



SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

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



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.



COOK 3

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



COOK 3 MENU 1

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

Example of complete meal

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



COOK 3 MENU 2

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

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish

DI AUTO MODES

With the Auto Modes, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

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

DYNAMIC DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

DYNAMIC REHEAT

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

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

fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 - 900 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

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

DYNAMIC SOFT & MELT

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

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

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures. This innovative function uses microwaves to accelerate the cooking process without losing the accuracy and performance guaranteed by this cooking method. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

AUTO MODES COOKING TABLE

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

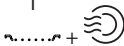
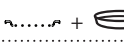
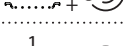
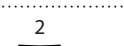
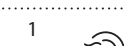
Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1  + 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1  + 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	1  + 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1  + 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1  + 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1  +  + 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1  + 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1  + 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1  + 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  + 1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories				
FISH	Roasted Whole Fish	-	Brush with oil and season as you prefer.	1 +  + 				
	Whole Fish Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and position the fish in the center of the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Roasted Fish Steak	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	1 + 				
	Fish Fillets Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Mussels Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Shrimps Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Fish and Chips [*]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	1 + 				
	Fried Seafood [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 + 				
	Fish Fingers [*]	200 - 800 g	Distribute evenly in the crisp plate.To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 + 				
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 + 				
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1 + 				
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1 + 				
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 + 				
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1 + 				
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 + 				
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 + 				
	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 + 				
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Heathproof tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Heath and MW-proof container	Food Probe	Steamer bottom and lid	Entire steamer	Crisp plate

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	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.	1 
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1 
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1 
	Marble Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a marble cake batter according to your favorite recipe. Pour into lined and greased baking pan.	2 
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2 
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2 
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1 
	Strudel	1 batch	Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part.	2 
	Apple Pie	-	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1 
EGGS	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1 
SNACKS	Popcorn	-	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 
	Chicken Nuggets [*]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 

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

MW SOUS VIDE TABLE

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

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

Use a maximum of 2 bags with similar amounts of food and select the total weight of the two in the function.

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

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

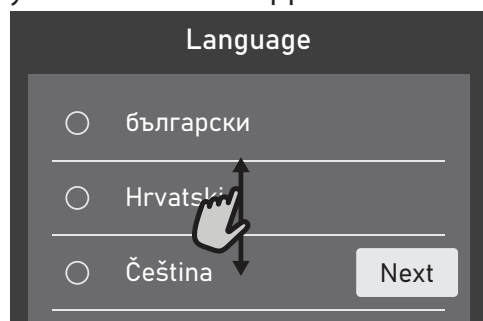
FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



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

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

appliance in order to achieve the best results.

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

- Choose a recipe from the list.

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

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

4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

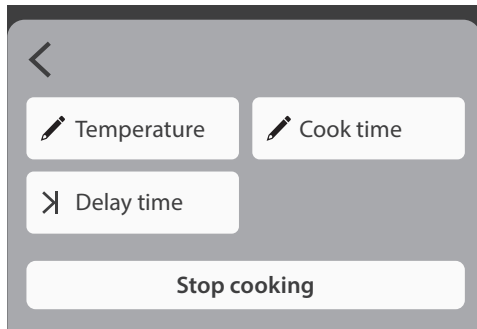
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

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

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

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



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

6. PREHEATING

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

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

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Check the food
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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

DYNAMIC CLEAN

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

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

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

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

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

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

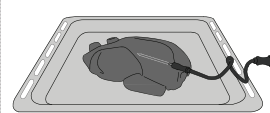
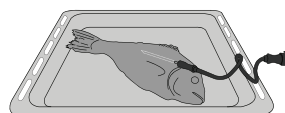
Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed.

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

USING THE FOOD PROBE

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

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.

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

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

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

FROZEN FOOD

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

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

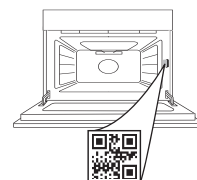
- Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
- The steamer can be washed either by hand or in a dishwasher.
- Never clean Food Probe and Crisp plate in the dishwasher.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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call After-sales Service Centre. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

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

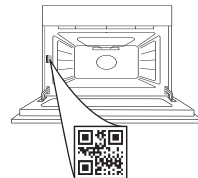
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

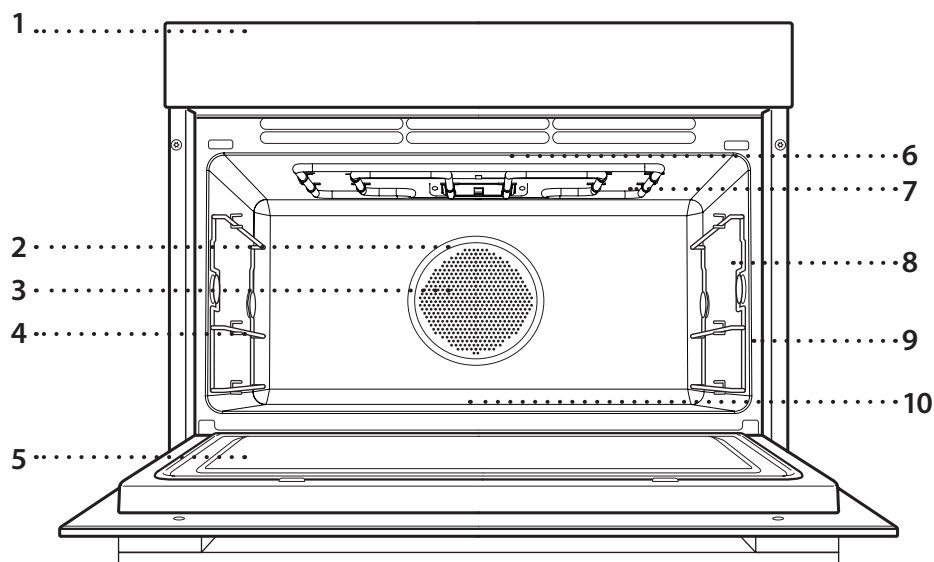
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



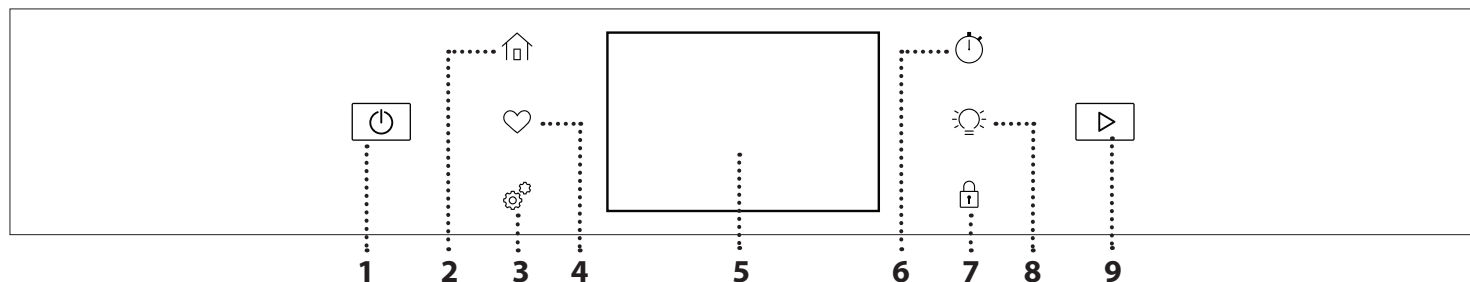
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON/OFF**

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

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

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN**6. MINUTERIE**

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

7. VERROUILLAGE

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

8. ÉCLAIRAGE

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

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

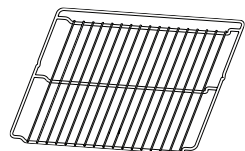
ACCESSOIRES

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

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

efficacement.

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



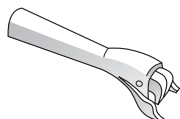
GRILLE MÉTALLIQUE

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



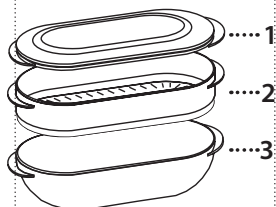
LÈCHEFRITE

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



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

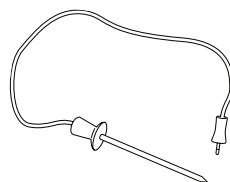
Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



CUIT-VAPEUR*

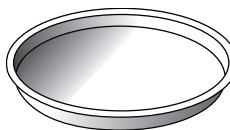
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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



SONDE AUTOPORTANTE

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



PLAT CRISP

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

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

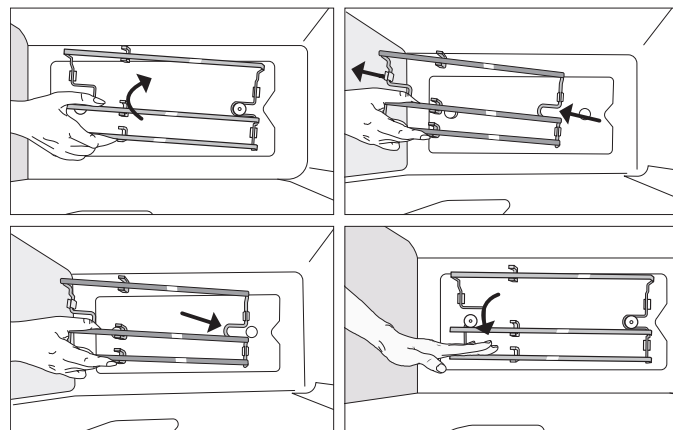
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

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

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



CRISP

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

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	10 - 12

ALIMENTS

DURÉE (min)

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.



PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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



GRIL + MICRO-ONDES

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

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



TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions micro-ondes, 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 GRIL	DURÉE (min)
Poulet rôti	350	Moyen	20 - 30

*Tourner les aliments à mi-cuisson



CONVECTION NATURELLE

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

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

ALIMENTS	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Biscuits	165	15 - 20



CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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



CHALEUR PULSÉE

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

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



CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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



CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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

S

FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

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



LEVAGE

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

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



YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

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



DÉSHYDRATATION

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

Accessoires nécessaires : grille



CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.



PROGRAMME ECO

e 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

MODES AUTO

Avec les Modes Auto, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.

Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.

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, laissez 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.

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

Exemple de repas complet

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

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.
Lasagnes (surgelées)	400 g - 1,5 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.
Soupe	100 - 800 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Lait	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.
Eau	100 - 500 g	Chauffer à découvert dans un seul récipient.

DYNAMIC SOFT & MELT

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

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Beurre ramolli	100 - 500 g	Pour de meilleurs résultats, placer le beurre dans un récipient directement sur la grille métallique.
Crème glacée ramollie	100 - 500 g	Si vous placez le récipient de crème glacée directement dans le four, assurez-vous qu'il est compatible avec les micro-ondes.

Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations
Chocolat fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le chocolat pour achever le processus de fusion.
Fromage fondu	100 - 500 g	Couper le chocolat en morceaux pour obtenir de meilleurs résultats. À la fin, remuer le fromage pour achever le processus de fusion.

DYNAMIC MO SOUS VIDE

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

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.
- Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

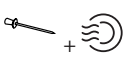
Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

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

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques			Accessoires		
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.			1 		
	Lasagnes	600 g - 2,0 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.			1 		
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.			1 		
	Épeautre	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'épeautre. Ajoutez l'eau et l'épeautre dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'épeautre pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'épeautre.			1 		
	Orge	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour l'orge. Ajoutez l'eau et l'orge dans la partie du fond du cuit-vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g d'orge pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion d'orge.			1 		
VIANDE	Rôti de bœuf	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.			1  		
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.			1 		
	Rosbif - Cuisson lente	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.			1  		
	Rôti de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.			1  		
	Jarret de porc	-	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.			1  		
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.			1 		
	Bacon	50 - 400 g	Le plat Crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.			1 		
	Saucisses et Würstel	200 g - 1,0 kg	Répartir uniformément sur le plat Crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.			1 		
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.			1 		
	Morceaux de volaille	1 fournée	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur la grille métallique. Utilisez la grille métallique au niveau 2 et la lèchefrite avec une tasse d'eau au niveau 1 pour recueillir les exsudats des aliments.			2  1 		
	Poitrine de volaille à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.			1 		
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.			1 		
ACCESSOIRES								
	Grille	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Sonde autoportante	Cuit-vapeur avec couvercle	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

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

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat Crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1  + 
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1  + 
	Morceaux de pommes de terre à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes racines cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Fruits en morceaux à la vapeur	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1  + 
	Légumes cuits à la vapeur [*]	-	Ajoutez environ 100 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1  + 
	Pommes de terre frites [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Croquettes de pommes de terre [*]	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
BOULANGERIE SALÉE	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1  + 
	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	1  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans une lèchefrite légèrement huilée. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1  + 
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;	1  + 

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	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Remarques	Accessoires
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1 
	Gâteau marbré	400 g - 1,2 kg	Préparez un mélange à gâteau marbré selon votre recette préférée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	2 
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur la lèchefrite.	2 
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2 
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1 
	Strudel	1 fournée	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-la dans une pâte et repliez la partie extérieure.	2 
	Tarte aux pommes	-	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1 
ŒUFS	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 
COLLATIONS	Pop-corn	-	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le micro-ondes. Ce cycle utilise des capteurs : n'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.	1 
	Nuggets de poulet [*]	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat Crisp.	1 

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	Cuit-vapeur complet	Plat Crisp

TABLEAU MO SOUS VIDE

Cette fonction vous permet de cuire de la viande, du poisson, des légumes et des fruits en obtenant des résultats dignes d'un chef cuisinier. Consultez ce tableau de cuisson pour utiliser correctement la fonction. Sélectionnez la catégorie d'aliments que vous souhaitez cuisiner et suivez les réglages proposés. Sélectionnez le poids de l'aliment (et la température de cuisson, uniquement pour le bœuf) et suivez les indications d'épaisseur, le cas échéant. Entrez le temps de cuisson suggéré : Il s'agit du temps de cuisson spécifique pour le type d'aliment et sa quantité. Il commence après une phase de détection au cours de laquelle le four amène l'aliment à la température optimale pour commencer la cuisson afin de garantir des performances optimales. La phase de détection sera plus longue pour les poids plus lourds. Pour mieux planifier vos repas, utilisez la colonne du tableau indiquant les heures approximatives de la phase de détection.

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

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

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

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

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

Recettes Crisp

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

Recettes Crisp Fry

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

Recettes à la vapeur au MO

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

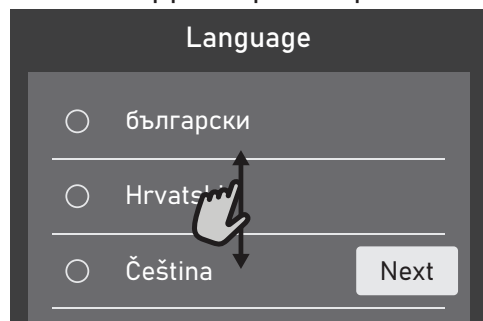
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.

- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.

- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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

JET START

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

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

DURÉE

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

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

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

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois

points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

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

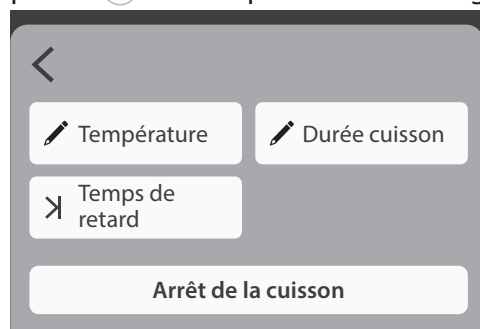
5. DÉMARRER LA FONCTION

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

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui

ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier.

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



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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Vérifiez les aliments

- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

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

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

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

DYNAMIC CLEAN

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

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

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

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

PRÉFÉRENCES

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



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

L'utilisation de la sonde autoportante vous permet de mesurer la température interne des différents types d'aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde autoportante à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelles (par méthode de cuisson) et les MODES AUTO (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

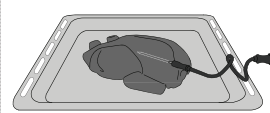
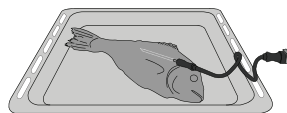
Une fois qu'une fonction de cuisson a démarré, elle sera effacée si la sonde est enlevée.

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

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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

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.

Les fonctions MODES AUTO permettent d'effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.

ATTENTION !

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

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

- Insérer les accessoires uniquement à leur hauteur respective. Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
- L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil.
- Le fonctionnement de l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

CONSEILS 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 « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Chaleur tournante ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.

Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Chaleur Tournante », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie.

VIANDES ET POISSONS

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
Portez des gants de protection.

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Activez la fonction « DYNAMIC Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

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

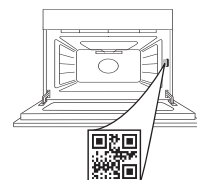
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'écran affiche F3E3.	La sonde n'est pas bien connectée ou n'établit pas correctement le contact.	Vérifiez tout d'abord la sonde ; si elle est entrée correctement mais que l'erreur persiste, veuillez appeler le centre de service après-vente. Notifier l'erreur qui apparaît sur l'écran.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».



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

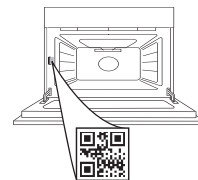
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

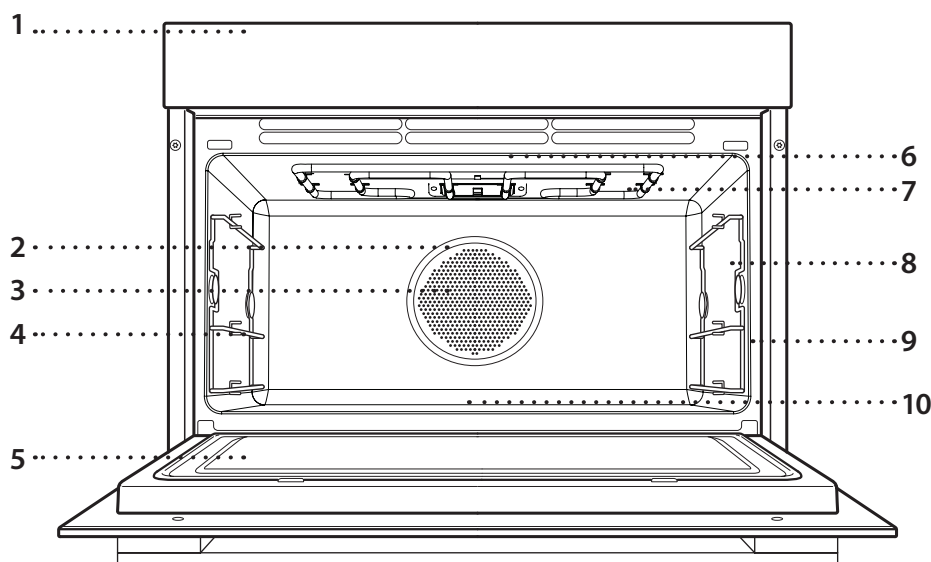
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



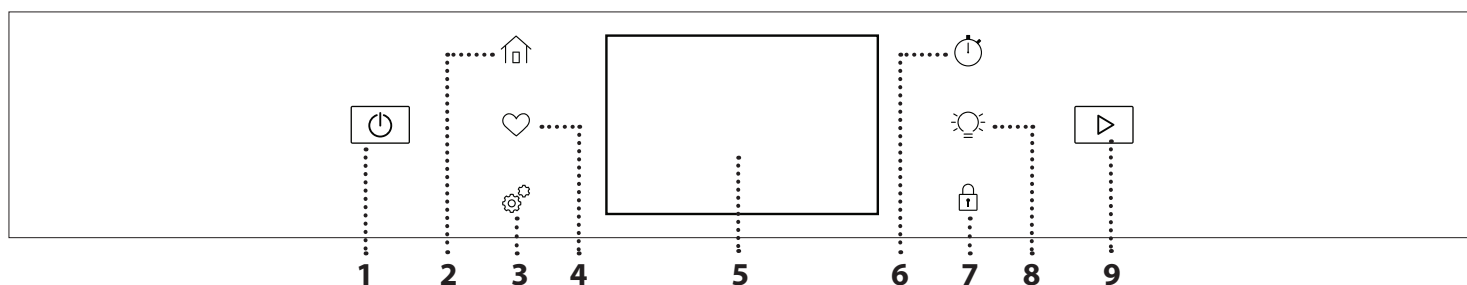
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien

2. HOME

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. TOOLS

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

4. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

5. DISPLAY
6. TIMER

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

7. SLOT

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

8. LICHT

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

9. START

Om een functie te starten.

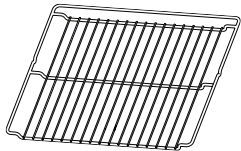
ACCESSOIRES

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

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

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

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



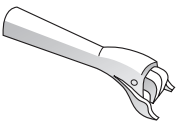
ROOSTER

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



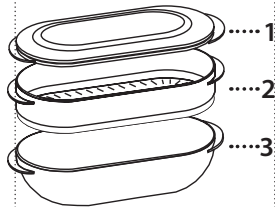
BAKPLAAT

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



HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT

Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

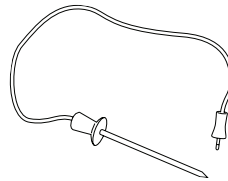


STOOMPAN* (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

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

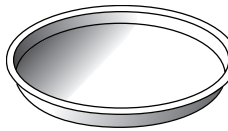
Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid. Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

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



VOEDSELSONDE

Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de stevige 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.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

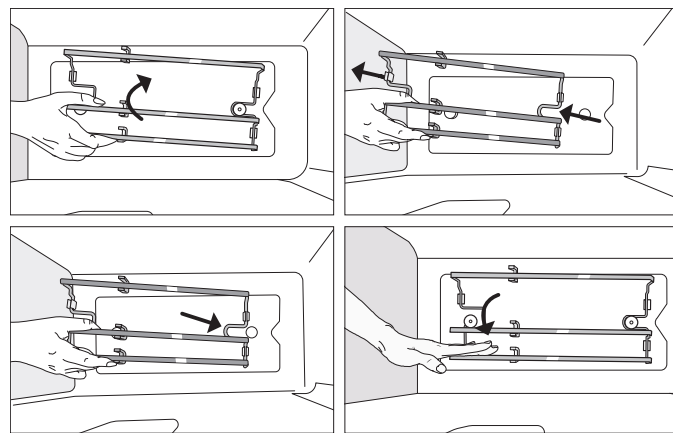
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

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

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



FUNCTIES

HANDMATIGE MODI



MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

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

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



CRISP

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

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

GERECHT	DUUR (min)
Gegiste cake	10 - 12

GERECHT

DUUR (min)

Hamburgers*

9 - 15

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

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

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

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



SNEL VOOR- VERWARMEN

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat



GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6



GRILL + MG

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

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



TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

TURBOGRILL + MG

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

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

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CONVENTIONEEL

Om elk gerecht perfect te garen en te bruinen, zowel boven als onder, op slechts één plank.

Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

GERECHT	TEMP. (°C)	DUUR (min)
Cupcake / Kleine cake	160	20 - 25
Koekjes	165	15 - 20

CONVENTIONEEL + MAGN.

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

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

TURBOHETELUCHT

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

HETELUCHT + MAGN.

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

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

HETE LUCHT

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

CONVECTIEBAKKEN + MG

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

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

SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

WARMHOUDEN

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

RIJZEN

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

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

YOGHURT

Om yoghurt te maken.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

DEHYDRATATIE

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

Benodigde accessoires: rooster

MAXI-COOKING

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

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

ECO-CYCLUS

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

COOK 3

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

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

KOEKJES

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

TAART

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

PIZZA (BEVROREN)

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

COOK 3 MENU 1

Deze cyclus is ontworpen om een volledige

vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

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



COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis-

Di AUTOMATISCHE MODI

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

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.

of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

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

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

DYNAMIC ZACHT LATEN WORDEN EN SMELTEN

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

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

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide is een professionele kooktechniek waarbij gevaccineerd plastic zakjes van voedselkwaliteit worden gebruikt, die bereiden bij precies gecontroleerde temperaturen. Deze innovatieve

functie maakt gebruik van microgolven om het kookproces te versnellen zonder de nauwkeurigheid en prestaties te verliezen die deze kookmethode garandeert. Het geleidelijke en nauwkeurige bereidingsproces draagt bij aan de ontwikkeling van uitzonderlijke malsheid en smaak en zorgt ook voor een gelijkmatige garing in het hele gerecht. Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef. Raadpleeg de Sous Vide-bereidingstabel om de functie goed te gebruiken.

MENU OVERIGE FUNCTIES



FAVORIET

Om de lijst van de favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.



KOOKWEKKER

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

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

- Tik op "PAUZE" als u de timer wilt pauzeren. U kunt dan op "HERVATTEN" tikken om de timer opnieuw te starten.
- Raak "ANNULEREN" aan om de wekker te annuleren of een nieuwe duur voor de wekker in te stellen.
- Tik op "+1 min" om de duur met 1 minuut te verlengen.



LAMPJE

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



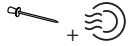
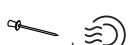
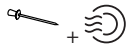
BEDIENINGSVERGREDELING

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

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

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

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

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	1 
	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.	1 
	Spelt	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de spelt. Doe water en spelt op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g spelt voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie spelt.	1 
	Gerst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de gerst. Doe water en gerst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g gerst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie gerst.	1 
VLEES	Rosbief	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 
	Burgerpas- teitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Rosbief- Langzame garing	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 
	Gebraden varkens- vlees	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 
	Varkens- schenkel	-	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 
	Varkensrib- ben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	1 
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1,0 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	1 
	Stukjes gevogelte	1 baksel	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op het rooster. Gebruik een rooster op niveau 2 en een bakplaat met een kopje water op niveau 1 om etensresten op te vangen.	2 1 
	Gevogel- teborst stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Gepaneer- de, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper- plaat

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

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper- plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1  + 
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	1  + 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1  + 
	Gestoomde aardappelpartjes	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Wortelgroenten stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Zachte groente stomen	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde stukjes fruit	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1  + 
	Gestoomde groenten [*]	-	Voeg ongeveer 100 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1  + 
	Gebakken aardappels [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
HARTIGE BAKSELS	Aardappelpkroketten [*]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1  + 
	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1  + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1  + 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1  + 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper- plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/ porties/stuks	Opmerking	Accessoires
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	1 
	Marmer-cake	400 g - 1,2 kg	Bereid een cakebeslag voor marmercake volgens uw favoriete recept. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	2 
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	2 
	Koekjes	1 baksel	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	2 
	Brownies	1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	1 
	Strudel	1 baksel	Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht.	2 
EIEREN	Appeltaart	-	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijdsels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	1 
	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1 
SNACKS	Popcorn	-	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer. Deze cyclus maakt gebruik van sensoren: Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.	1 
	Kipnuggets [*]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 

ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper- plaat

MW SOUS VIDE TABEL

Met deze functie kunt u vlees, vis, groenten en fruit bereiden, met de resultaten van een chef. Raadpleeg deze bereidingstabel om de functie correct te gebruiken. Selecteer de voedselcategorie die u wilt bereiden en volg de voorgestelde instellingen. Selecteer het voedselgewicht (en de bereidingstemperatuur, alleen voor rundvlees) en volg de dikte-indicaties indien aanwezig. Voer de voorgestelde bereidingstijd in: Dit is de specifieke bereidingstijd voor het type voedsel en de hoeveelheid en start na een sensorfase waarin de oven het voedsel op de optimale temperatuur brengt om te beginnen met koken om optimale prestaties te garanderen. De sensorfase duurt langer voor zwaardere gewichten. Om uw maaltijden beter te kunnen plannen, kunt u de kolom in de tabel gebruiken die bij benadering de tijden van de sensorfase aangeeft. Gebruik maximaal 2 zakken met vergelijkbare hoeveelheden voedsel en selecteer het totale gewicht van de twee in de functie. Denk eraan dat de voorgestelde bereidingstijden gelden voor gekoeld voedsel. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en goede hygiëne. Gebruik bij voorkeur verse voeding van hoge kwaliteit voor de beste resultaten. Gebruik deze functie niet om voedsel opnieuw op te warmen. Plaats het vacuümverpakte voedsel op het rooster op niveau 1. Plaats de zakken niet op elkaar om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld.

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

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

KOKEN VOLGENS KOOKMETHODE

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

Crisp recepten

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

Crisp Fry recepten

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

MW Stoomrecepten

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

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

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



Om door een menu of een lijst te scrollen:

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

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

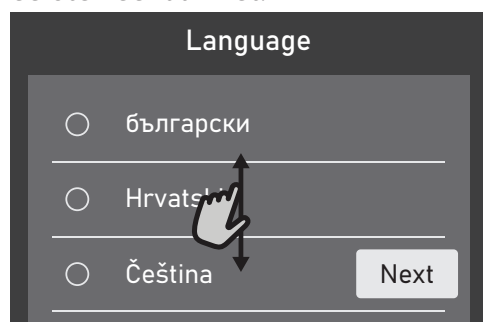
EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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



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

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

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

- Raak de nummers aan om de tijd in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Zodra u de tijd heeft ingesteld, stelt u de datum in

- Raak de gewenste nummers aan om de datum in te stellen.
- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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



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

JET START

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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

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

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de getimed modus blijft de oven bereiden tijdens de door u geselecteerde duur. Aan het einde van de bereidingstijd wordt het bereiden automatisch onderbroken.

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

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

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

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

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

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

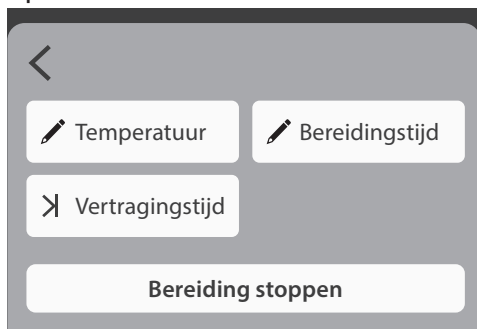
- Om de functie meteen in te schakelen en het programmeerde uitstel te annuleren, raakt u "VERTRAGING OVERSLAAN" aan.

5. DE FUNCTIE STARTEN

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

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

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



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

6. VOORVERWARMEN

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

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

Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

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

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

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige automatische modi wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding. Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 5% van de tijd tot het

einde van de bereiding overblijft.

Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

- Controleer het voedsel
- Sluit de deur en raak "START" aan om het bereiden te hervatten.

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

EENMAAL OPGESLAGEN

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

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

10. HULPMIDDELEN

Druk op om op elk gewenst moment het menu "Tools" te openen. Via dit menu kunt u kiezen uit verschillende opties en u kunt ook de instellingen of voorkeuren voor uw product of het display wijzigen.

GEEN GELUID

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

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



DYNAMIC REINIGEN

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

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

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knippen op het display, zodra de cyclus is voltooid. Laat de oven volledig afkoelen en veeg de binnenkant van het apparaat af met een doek of spons.

VOORKEUREN

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



INFO

Voor meer informatie over het product.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van

de warmtebron. Sluit de ovendeur. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en AUTOMATISCHE MODI (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

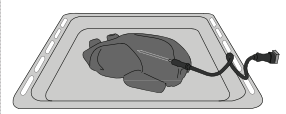
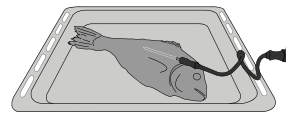
Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd.

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

DE VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN

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

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



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

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

AUTO MODI-functies om een sondegestuurde bereiding uit te voeren voor deze soorten voedsel. Als u de thermometer gebruikt bij bereidingen met de functie AUTOMATISCHE MODUS, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.

LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

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

geplaatst worden, genereren vonken.

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

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven. Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden. De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien. Verwijder alle sluitstrips met metaal draad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding. Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. 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 verwijderd.

CAKES EN BROOD

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

VLEES EN VIS

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

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

ACCESSOIRES

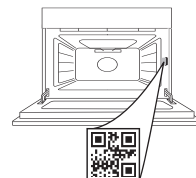
- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
- De stoompan kan met de hand of in de vaatwasser worden gewassen.
- Reinig de voedselsonde en crisperplaat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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F" Druk op  , tik op "Info" en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
Op het display verschijnt F3E3.	De sonde is niet goed aangesloten of maakt mogelijk niet goed contact.	Controleer eerst de sonde; Als het correct is ingevoerd maar de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de klantenservice. Meld de fout die op het display verschijnt.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

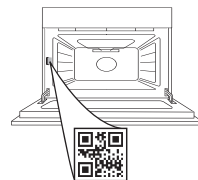
- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website **docs.bauknecht.eu**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat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



**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

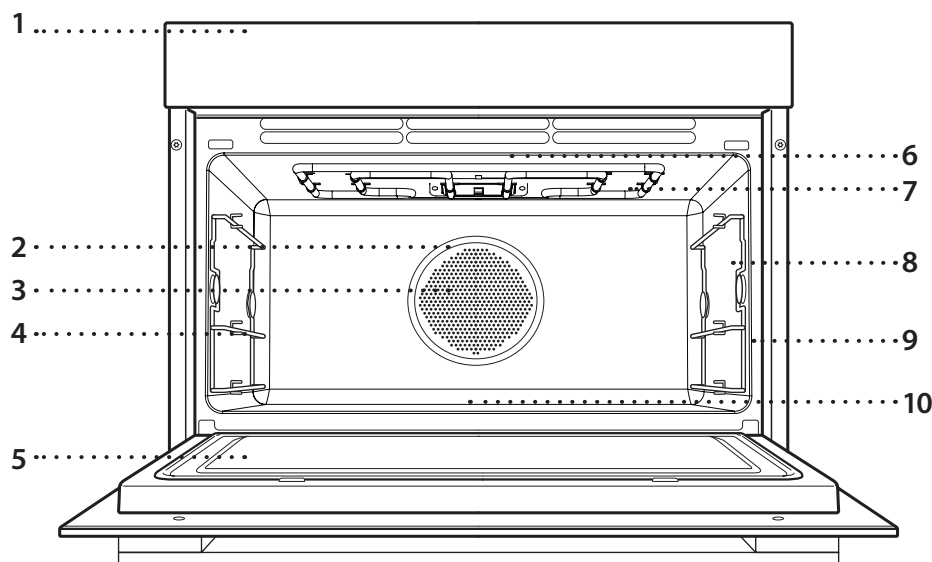
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



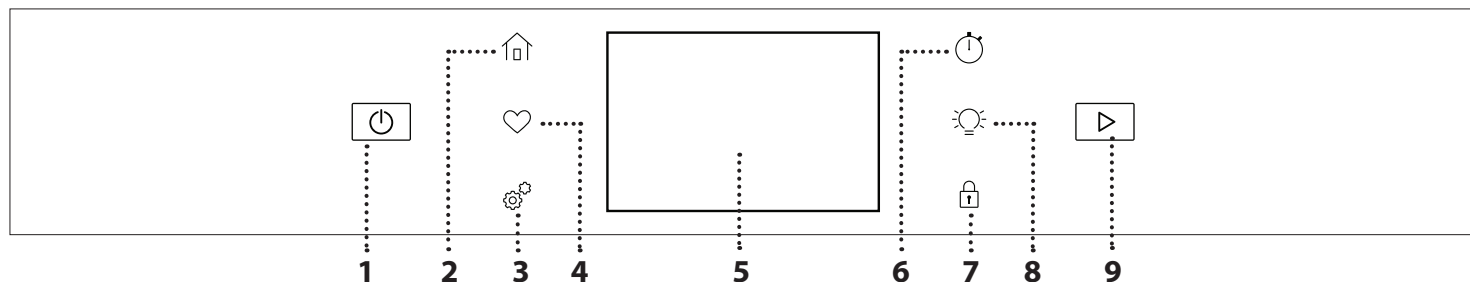
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME

Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER

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

4. FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

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

7. LÅS

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

8. LYS

Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

9. START

Bruges til at starte en funktion.

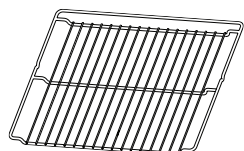
TILBEHØR

Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets

vægge, så dampen kan strømme frit.

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.



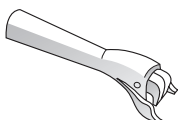
RIST

Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, også til mikrobølgetilberedning. Når du bruger mikrobølger, skal du altid placere risten på niveau 1 (det nederste). Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme og mikrobølger.



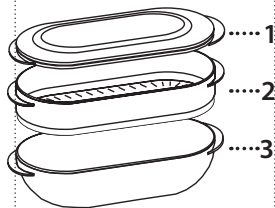
BRADEPANDE

Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder undtagen mikrobølgefunktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placer den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE

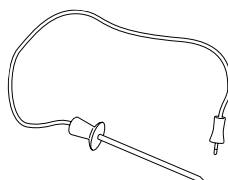
Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.



DAMPKOGER*

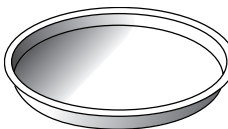
(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkokeren (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkokeren (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli. Dæk dampkokeren til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater. Anbring altid dampkokeren på risten i ribbe 1 og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.



STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive støtte kan det bruges til kød og fisk.



CRISP-PANDE

Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af risten, og kan forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden. Placer silikonefødderne mellem stængerne på risten for ekstra stabilitet.

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

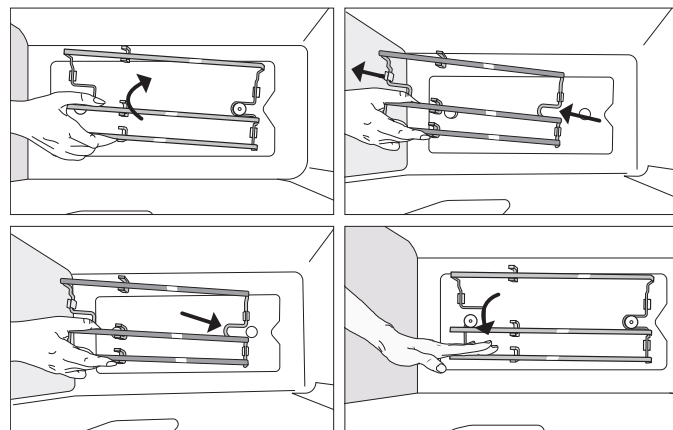
Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne. Skub tilbehøret helt ind, og sørg for, at det ikke rører ved apparatets låge.

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

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

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

2. Skub den bageste del på den bageste støtte for at sætte skinnestativerne på plads igen. Når den er forankret, skubbes enheden nedad, indtil skinnestativet er ind i den forreste støtte.



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

MICROMIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

Påkrævet tilbehør: Rist, ovn- og mikrobølgefast beholder.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
950	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750	Tilberedning af grøntsager.
600	Tilberedning af kød, fisk og retter, der ikke kan røres rundt i.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min)
Genopvarmning	2 kopper	950	1 - 2
Tilberedning	Sandkage	750	5 - 6
Tilberedning	Vaniljecreme	750	10 - 12
Tilberedning	Farsbrød	600	15 - 25

CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MAD	VARIGHED (min)
Surdejsskage	10 - 12

MAD	VARIGHED (min)
Hamburgere*	9 - 15

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

CRISP FRY: Friske og frosne fødevarer

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter.

For at opnå det bedste resultat med friske fødevarer påfører eller krydrer du med lidt olie. Tilbered frosne fødevarer direkte uden tilsætning af olie.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

GRILL + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagingsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist

TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og brunng af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Stegt kylling	350	Middel	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

OVER-/UNDERVARME

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20

OVER-/UNDERVARME + MIKRO.

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

VARMLUFT

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

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

VARMLUFT+ MIKRO.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe med en kombination af cirkulerende varm luft og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

OVER/UNDERV.

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

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

VARMLUFTSBAGNING + MB

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

SPECIELLE FUNKTIONER

HOLD VARM

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

HÆVER

Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig

er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.

Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-COOKING

XL Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

COOK 3

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

SMÅKAGER

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

TÆRTE

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

PIZZA (FROSSEN)

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

COOK 3 MENU 1

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.



COOK 3 MENU 2

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter dine ønsker

AUTO-TILSTANDE

Med Auto-tilstande skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnens vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

DYNAMIC OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af madvarer. Placer altid maden i en beholder direkte på risten for at opnå det bedste resultat, undtagen ved optøning af sprødt brød. Lad stå i 5 minutter efter afslutning.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frosset brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage og føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion, placeret direkte på risten.

MAD	VÆGT
Timed optøning	-
Kød	100 g - 2,0 kg
Fjerkræ	100 g - 3,0 kg
Fisk	100 g - 2,0 kg
Optøning sprødt brød	50 - 800 g

DYNAMIC GENOPVARMNING

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnens beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedste mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller et fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Tallerkenret	250 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet.

(1,5 - 2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Lasagne [frossen]	400 g - 1,5 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.
Suppe	100 - 800g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Mælk	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Vand	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.

DYNAMIC SMELTNING & BLØDGØRING

Til smeltning og blødgøring af fødevarer. Ovnens beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Blødgøring af smør	100 - 500 g	Placer smørret i en beholder direkte på risten for at få det bedste resultat.
Blødgøring af is	100 - 500 g	Hvis du sætter isbeholderen direkte i ovnen, skal du sørge for, at beholderen kan tåle mikrobølger.
Smeltning af chokolade	100 - 500 g	Skær chokoladen i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i chokoladen for at fuldføre smelteprocessen.
Smeltning af ost	100 - 500 g	Skær osten i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i osten for at fuldføre smelteprocessen.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarekvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer. Denne innovative funktion bruger mikrobølger til at fremskynde tilberedningsprocessen uden at miste den nøjagtighed og ydeevne, som denne tilberedningsmetode garanterer. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnens indstillinger.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op.

Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNUSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.



MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.
- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.



OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

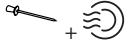
For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

AUTO-TILSTANDENES TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNPRO- DUKTER	Pastakog- ning	1 - 3 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld saltet vand og pasta i dampkogerens bund, og læg låget på. Brug cirka 100g pasta pr. portion. Brug 400g vand pr. portion pasta.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1 
	Ris	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Hæld vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g ris pr. portion. Brug 300g vand pr. portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for spelt. Hæld vand og spelt i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g spelt pr. portion. Brug 300g vand pr. portion spelt.	1 
	Byg	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for byg. Hæld vand og byg i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g byg pr. portion. Brug 300g vand pr. portion byg.	1 
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1  
	Hakkebøf	100 - 500 g	Smør crisp-pladen let, før den forvarmes. Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Roastbeef - Langtidstil- beredning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1  
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1  
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1  
	Svinerib- ben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i beholderen med bordsiden nedad.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Pølser & wienerpøl- ser	200 g - 1,0 kg	Fordel jævnt på crisp-panden. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad.	1 
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2 1 
	Dampet fjer- kræbryst	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Paneret stegt kylling	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermo- meter	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp- pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	1 
	Hel fisk, dampet	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og placér fisken i midten af dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	1 
	Dampede fiskefileter	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Muslinger, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Rejer, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler. Brug cirka 100g fisk og 100g pommes frites pr. portion.	1 
	Stegte fisk og skaldyr [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Panerede fiskepinde [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
GRØNTSA- GER	Ovnstegte kartofler	300 g - 1 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og smag til med krydderurter. Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	1 
	Kartoffel- gratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 
	Dampkog- te kartofler i stykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede rodfrugter	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede bløde grøntsager	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampkog- te frugts- tykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkokeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Grønts- ager, dam- pede [*]	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkokeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 
	Kartofler, stegte [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Kartoffel- kroketter [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Stegt peberfrugt	100 - 500 g	Skær i stykker, og krydr med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
SALTET BAGVÆRK	Sandwich- brød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævningsfunktion. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	1 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	1 
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermo- meter	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp- pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	2
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
	Småkager	1 portion	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2
	Brownies	1 portion	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2
	Æblekage	-	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1
ÆG	Røræg	2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1
SNACKS	Popcorn	-	Anbring altid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose ad gangen. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Kyllingenuggets [*]	200 - 700g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

MW SOUS VIDE TABEL

Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Kontrollér denne tilberedningstabel for at bruge funktionen korrekt. Vælg den madkategori, du vil tilberede, og følg de foreslåede indstillinger. Vælg madens vægt (og tilberedningstemperaturen, kun for oksekød), og følg tykkelsesangivelserne, hvis de findes. Indtast den foreslåede tilberedningstid: Dette er den specifikke tilberedningstid for madens type og mængde og starter efter en Sensing-fase, hvor ovnen bringer maden til den optimale temperatur for start af tilberedningen for at sikre optimal ydeevne. Sensing-fasen vil være længere for tungere mængder. Brug kolonnen i tabellen, der angiver de omtrentlige tidspunkter for Sensing-fasen, for at planlægge dine måltider på bedste måde. Brug maksimalt 2 poser med samme mængde mad, og vælg den samlede vægt af de to i funktionen. Husk på, at de anbefalede tilberedningstider gælder for nedkølet mad. Resultaterne er afhængige af ingrediensernes kvalitet og god hygiejne. Brug om muligt friske fødevarer af høj kvalitet for at opnå de bedste resultater. Brug ikke denne funktion til at genopvarme maden. Læg de vakuumforseglede fødevarer på risten på niveau 1. Læg ikke poserne oven på hinanden for at sikre, at varmen kan fordeles jævnt.

Opskrift	Mad	Tykkelse (kan ikke vælges)	Vægt (kan vælges)	Temperatur (°C)	Sensorisk fase (tid til at nå temperaturen - kan ikke redigeres)	Tilberedningens varighed*
Oksekød	Møre udskæringer (mørbrad)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårde udskæringer (klo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Svinekød	Møre udskæringer (mørbrad)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårde udskæringer (skulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fedt (laks)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magert (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grøntsager	Rodfrugter (kartofler, gulerødder)	Stykker	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Blødt (asparges, courgetter)	hele, stykker	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frugt	Æble, pære, ananas	stykker, både	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tilberedningens varighed: lavere værdier henviser til lavere vægt og gennemstegthed; højere værdier henviser til højere vægt og gennemstegthed.

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

For at gøre produktet mere brugervenligt samler de følgende menuer alle de funktioner, der har samme tilberedningsmetode, og som allerede findes i menuerne opdelt efter fødevarer.

Crisp-opskrifter

Crisp tilberedningsmetoden giver dig mulighed for automatisk at opnå et perfekt gyldenbrunt resultat både oven på og i bunden af maden. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

Crisp Fry-opskrifter

Crisp Fry-tilberedningsmetoden kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Den gør det muligt at opnå sprøde, velsmagende stegeresultater med en bemærkelsesværdig reduktion af behovet for olie i forhold til den traditionelle måde at tilberede på. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

MW Steam-opskrifter

Med MW-damptilberedning kan du opnå optimale resultater på samme måde som med traditionel damptilberedning, men på en nemmere og hurtigere måde. Dampkogertilbehør skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel eller på ovnens display, for at opnå de bedste resultater med denne funktion.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærbillede:

Bank let på ← .

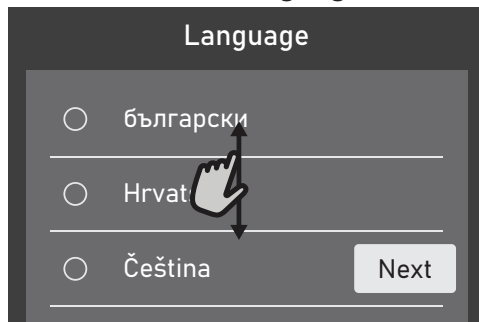
FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.



- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnens er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.



- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker man på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre de prikker  og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

Funktionen Auto sætter dig i stand til at tilberede

en lang række retter, ved at vælge dem fra listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO MODE funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevarer type, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "Auto tilstande" (se de relevante tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udsdudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovn vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

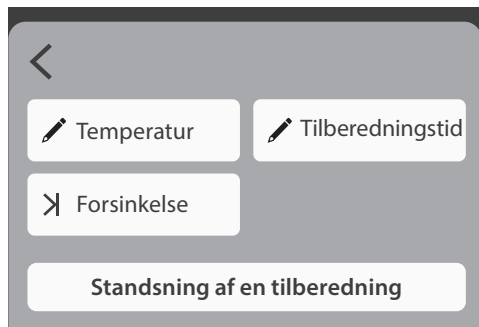
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker  nederst til venstre i displayet.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydssignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen, og tryk på knappen "Start nu" eller "START"  for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningsens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedikerede *Forvarmningsknap* nederst til højre i displayet til at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af Auto funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen
- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist: Alle de gemte funktioner vises i denne menu. Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker  i øverste højre hjørne.
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT"  i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

Andre specifikke lydstyrkeindstillinger kan administreres i menuen Præferencer under Lyd & Volume.

DYNAMIC RENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnen skal være kold, når funktionen aktiveres.

Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af,

og tør herefter de indre flader rene med en klud eller en svamp.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".



INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

STEGETERM.

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Du kan vælge mellem de manuelle (efter tilberedningsmetode) og de automatiske (efter madvarerstype) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

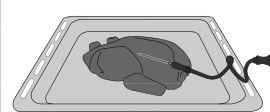
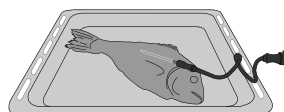
Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmelementet for oven under tilberedningen.



KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

AUTO MODES-funktioner for at udføre en termometerstyret tilberedning af disse fødevarer. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

OBS!

Overhold disse anvisninger, når du bruger mikrobølgeovnen.

- Hvis metal kommer i berøring med ovnrummets væg, skabes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge det indvendige glas i lågen.
- Metaldele, f.eks. teskeer i glas, skal holdes i en afstand af mindst 2 cm fra væggene i ovnrummet og fra indersiden af lågen. Tilbehør, der placeres direkte oven på hinanden, skaber gnister.
- Indsæt kun tilbehør i deres respektive højder.

Der kan dannes gnister og beskadigelse af ovnrummet.

- Apparatet er beskadiget på grund af gnistdannelse.
- Brug ikke aluminiumsbakker i apparatet.
- Brug af apparatet uden mad i ovnrummet kan føre til overbelastning.
- Start aldrig mikrobølgeovnen uden først at sætte mad i den. Den eneste tilladte undtagelse er en kort test af tallerkener.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevaren og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne. Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.

De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen. Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger. Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.

Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE FØDEVARER

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at tø madvaren op direkte på risten. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovs tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tøj op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge funktionen "Varmluft", mens vi anbefaler at bruge funktionen "Over-/Undervarme" til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen "Varmluft + mikro." med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde. Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne "Varmluft" og "Over-/Undervarme", og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 160W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen "DYNAMIC Rengøring" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.

- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

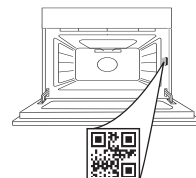
- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
- Dampenheden kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
- Rengør aldrig stegetermometeret eller Crisp-panden i opvaskemaskinen.
- Crisp-panden skal rengøres med vand og et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
På displayet vises F3E3.	Termometeret er ikke godt forbundet eller har måske ikke ordentlig kontakt.	Tjek først og fremmest termometeret; Hvis det sidder korrekt, men fejlen varer ved, bedes du ringe til vores kundeservice. Oplys om den fejl, der vises på displayet.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400020023897

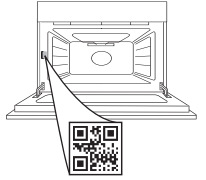
**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

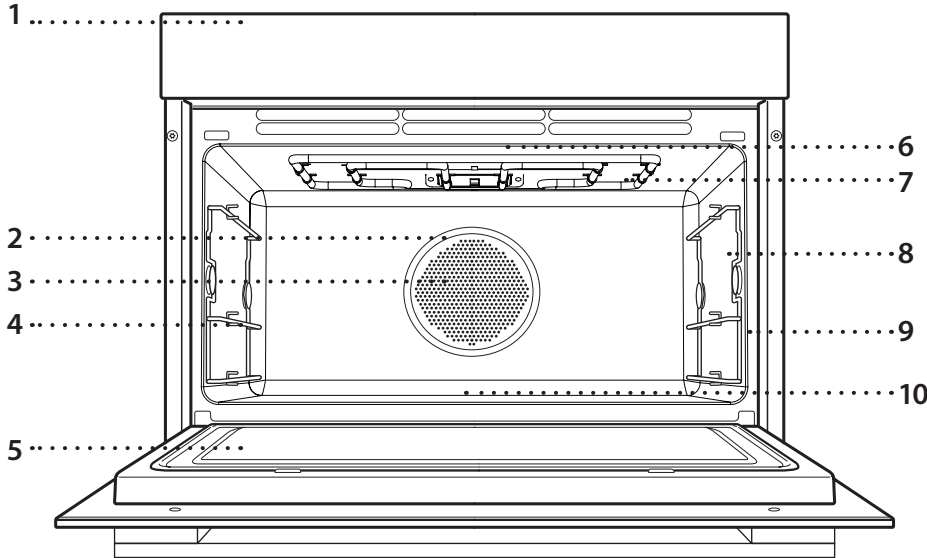


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**

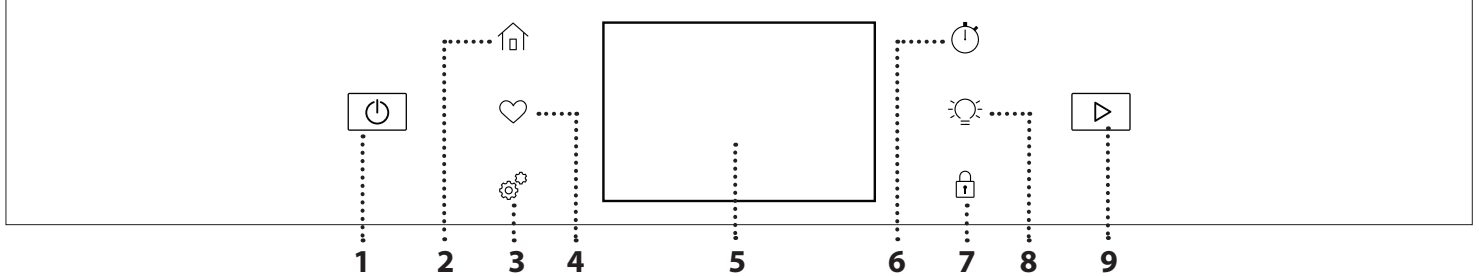


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Hyllykköohjaimet
5. Luukku
6. Lamppu
7. Grilli
8. Paistomittarin kytkentäpiste
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä

2. ALKU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

4. SUOSIKIT

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

5. NÄYTTÖ

6. AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

7. LUKITUS

Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa vahingossa.

8. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon.

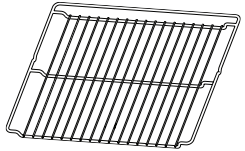
VARUSTEET

Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrystykseen.

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille,

jotta höyry voi kiertää riittävästi.

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.



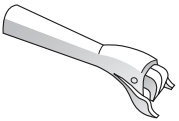
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin, myös mikroaaltoja käyttävään kypsennykseen. Kun käytät mikroaaltouunia, aseta ritilä aina tasolle 1 (alemmalle). Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.



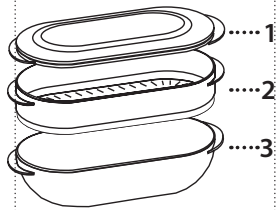
LEIVINPELTI

Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin, mikroaaltotoimintoja lukuun ottamatta. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



CRISP-ALUSTAN KAHVA

Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.



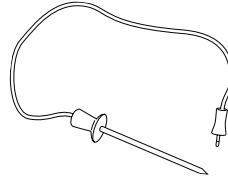
HÖYRYASTIA*

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

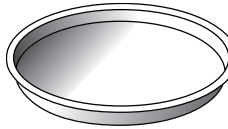
Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan. Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina ritilälle tasolle 1 ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.



LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tuen ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle.



CRISP-ALUSTA

Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina ritilän keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle. Aseta silikonijalat ritilän tankojen väliin vakauden lisäämiseksi.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.

*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

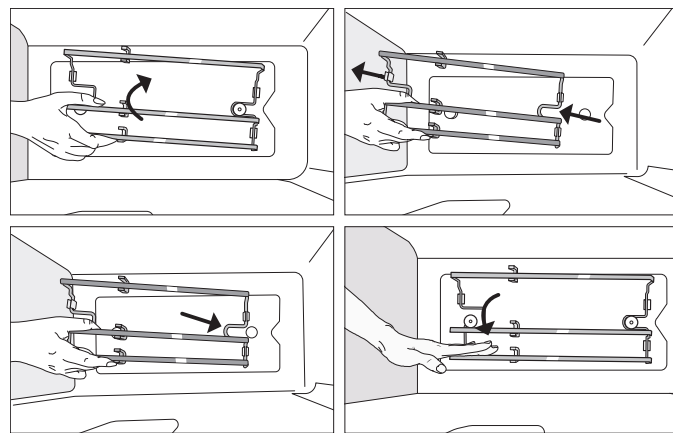
Työnnä lisävarusteet kokonaan sisään ja varmista, etteivät ne kosketa laitteen luukkuu.

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunitilan molemmilla puolilla on kaksi kiskotelineettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtaantuu etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatuen varaan. Kun kiskoteline on kiinnitetty, työnnä kokoonpanoa alaspäin, kunnes kiskoteline on työnnetty etutuen varaan.



TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Tarvittavat varusteet: ritalä, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TEHO (W)	SUOSITELLAAN
950	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750	Vihannesten kypsennys.
600	Lihan, kalan ja sellaisten ruokien valmistaminen, joita ei voi sekoittaa.
500	Lihaa, juustoa tai muna sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min)
Kuumentus	2 kuppia	950	1 - 2
Kypsennä	Sokerikakku	750	5 - 6
Kypsennä	Vanukas	750	10 - 12
Kypsennä	Lihamureke	600	15 - 25

CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: ritalä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

RUOKA	KESTO (min)
Kohotettu kakku	10 - 12
Hampurilaiset*	9 - 15

RUOKA

KESTO (min)

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

CRISP FRY: Tuoreet elintarvikkeet ja pakasteet

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan.

Parhaan tuloksen tuoreiden elintarvikkeiden kanssa saat sivelemällä tai maustamalla ne pienellä määrällä öljyä. Kypsennä pakasteet suoraan ilman öljyä.

Tarvittavat varusteet: ritalä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumentus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

Tarvittavat varusteet: ritalä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritalä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

(GRILLI + MIKRO)

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritalä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritalä

TURBOGRILLI + MIKRO

Kypsennä ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen

uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.
Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahdettu kana	350	Keskitaso	20 – 30

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

PERINTEINEN
Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppiakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20

PERINTEINEN + MIKRO
Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA
Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA + MIKRO
Kaikenlaisten ruokien valmistukseen vain yhdellä tasolla yhdistämällä kuuma ilmankierto ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOIL MAPAISTO
Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa

PERINTEINEN PAISTO + MIKRO
Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot, perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.
Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

ERIKOISTOIMINNOT
LÄMPIMÄNÄPITO
Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

RISING (KOHOTUS)
Makeiden ja suolaisten taikainoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI
Jogurtin valmistukseen.
Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS
Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan rutilälle.
Tarvittavat varusteet: rutilä

ISOT LIHAPALAT
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

SÄÄSTÖOHJELMA
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.
Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa.

COOK 3
Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.
Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (PAKASTETTU)
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1
Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.
Esimerkki kokonaisesta ateriasta
Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioiden kanssa

(500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

COOK 3 VALIKKO 2

Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta ateriasta

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan

AUTOMAATTISET TILAT

Automaattisten tilojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä.

Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

DYNAMIC DEFROST

Erilaisten elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen. Aseta ruoka astiaan aina suoraan rutilälle, jotta saat parhaan tuloksen, Crisp Leipä sulatettu -toimintoa lukuun ottamatta. Anna ruoan seistä lopuksi 5 minuuttia.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIPÄ SULATETTU)

Tällä eksklusiivisella toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa, joka asetetaan suoraan rutilälle.

RUOKA	PAINO
Ajastettu huurteenpoisto	–
Liha	100 g - 2,0 kg
Broileri	100 g - 3,0 kg
Kala	100 g - 2,0 kg
Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g

DYNAMIC LÄMMITYS

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan suoraan rutilälle tasolla 1.

pyöreään vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannelloni mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihanneksen kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Aterialautanen	250-800 g	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen lopussa 1–2 minuutin odotusaika parantaa aina lopputulosta.
Lasagne [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota.
Keitto	100 - 800 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Maito	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Vesi	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.

DYNAMIC PEHMENNYS & SULATUS

Ruoan sulattamiseen ja pehmennykseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväään astiaan suoraan rutilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Voin pehmenys	100 - 500 g	Parhaimman tuloksen saat, kun asetat voin astiaan suoraan rutilälle.
Jäätelön pehmenys	100 - 500 g	Jos laitat jäätelöastian suoraan uuniin, varmista, että astia kestää mikroaaltoja.
Suklaan sulatus	100 - 500 g	Leikkaa suklaa paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi suklaata, jotta se sulaa kokonaan.
Juuston sulatus	100 - 500 g	Leikkaa juusto paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi juustoa, jotta se sulaa kokonaan.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittotekniikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikekäyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa. Tämä innovatiivinen toiminto käyttää mikroaaltoja nopeuttamaan kypsennysprosessia menettämättä kuitenkaan tämän kypsennysmenetelmän takaamaa tarkkuutta ja suorituskykyä. Asteittainen ja tarkka

kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MUUT TOIMINTOVALIKOT



SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.



KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoja 1 minuutin verran, napsauta "+1 min".



VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



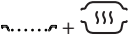
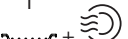
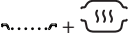
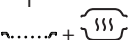
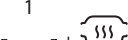
SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

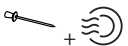
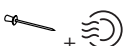
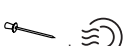
Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

AUTOMAATTISTEN TILOJEN KYPSENNYSTAULUKKO

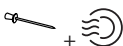
Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmailla ja nopeimmalla tavalla. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
PASTA & VILJAT	Pastan keittäminen	1–3 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja pasta kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä höyrytyskannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa pastaa. Käytä 400 grammaa vettä jokaista pasta-annosta kohden.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti.	1 
	Riisi	1 - 4 annosta	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja riisi kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa riisiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista riisiannosta kohden.	1 
	Speltti	1 - 4 annosta	Aseta spelttille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja speltti kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa spelttiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista spelttiannosta kohden.	1 
	Ohra	1 - 4 annosta	Aseta ohralle suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja ohra kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa ohraa. Käytä 300 grammaa vettä jokaista ohra-annosta kohden.	1 

VARUSTEET	 Ritilä	 Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	 Lämpömittari	 Höyrytysastian alaosa ja kansi	 Koko höyryastia	 Rapeapais-toalusta
-----------	--	---	---	---	--	--	---	--

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
LIHA	Paahto-paisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 
	Hampuri-laiset	100 – 500 g	Voitele Crisp-alusta kevyesti ennen esilämmitystä. Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 
	Porsaan paahto-paisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 
	Porsaan-potka	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti astiaan luupuoli alaspäin.	1 
	Pekoni	50 - 400 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Makkarat ja nakit	200 g - 1,0 kg	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Pistelet makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	1 
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti rutilälle. Käytä rutilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2  1 
	Höyrytetty linnunrinta	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkua kypsennyksen aikana.	1 
	Leivitetty paistettu kana	100 – 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti rutilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Rapeapais-toalusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1 
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja sijoita kala höyryastian korin keskelle. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1 
	Höyrytetty kalafileet	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty simpukat	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty katkaravut	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Kala ja ranskalaiset [*]	1–3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita. Varaa kutakin annosta varten noin 100 grammaa kalaa ja 100 grammaa ranskalaisia perunoita.	1 
	Paistetut äyriäiset [*]	200 - 800 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
VIHANNEK-SET	Kalapiikit [*]	200 - 800 g	Levitä tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 
	Paistinperunat	300 g - 1 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	1 
	Perunagra-tiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1 
	Höyrytetty lohkopu- runat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrytimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty kasvikset ja juurekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrytimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty pehmeät vihannekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrytimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty hedelmän palat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrytimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsennyksen aikana.	1 
	Höyrytetty kasvikset [*]	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	1 
	Paistetut perunat [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Perunakroketit [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Paistettu paprika	100 – 500 g	Leikkaa paloiksi ja mausta öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Rapeapais-toalusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
SUOLAISET LEIVONNAISET	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1 
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.	1 
	Voileipä-kakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti.	1 
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	2 
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2 
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2 
	Browniet	1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetylle leivinpellille.	1 
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2 
	Omenapiiras	–	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 
KANANMUNAT	Munakokkeli	2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 
NAPOSTELTAVAT	Popcorn	–	Laita pussi aina suoraan ritalälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsentämisen aikana.	1 
	Kananugetit [*]	200 - 700 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 

VARUSTEET								
	Ritalä	Kuumuutta kestävä pelti ritalällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Rapeapais-toalusta

MW SOUS VIDE -TAULUKKO

Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu tähän kypsennystaulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein. Valitse ryhmä, johon haluamasi ruokalaji kuuluu ja noudata ehdotettuja asetuksia. Valitse ruoan paino (ja kypsennyslämpötila, vain naudanlihalle) ja noudata ohjeita paksuudesta, jos sellaisia annetaan. Syötä ehdotettu kypsennysaika: tämä on nimenomainen kypsennysaika kyseiselle elintarviketyypille ja sen määrälle. Kypsennys alkaa Sensing-vaiheen jälkeen, jolloin uuni tuo elintarvikkeet optimaaliseen lämpötilaan kypsennyksen aloittamiseksi optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi. Sensing-vaihe on pidempi silloin, kun painoa on enemmän. Jos haluat suunnitella ateriat paremmin, noudata taulukon saraketta, jossa ilmoitetaan Sensing-vaiheen likimääräiset ajat.

Käytä enintään kahta pussia, joissa on yhtä paljon ruokaa, ja valitse toiminnossa näiden kahden pussin kokonaispaino. Muista, että ehdotetut kypsennysajat koskevat jäädytettyä ruokaa. Tulokset riippuvat ainesten laadusta ja hygieniasta. Käytä mieluummin tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita saadaksesi parhaat tulokset. Älä käytä tätä toimintoa ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta tyhjiöpakatut elintarvikkeet rutilälle tasolle 1. Älä aseta pusseja päällekkäin, jotta lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Resepti	Ruoka	Paksuus (ei valittavissa)	Paino (valittavissa)	Lämpötila [°C]	Tunnistusvaihe (aika lämpötilan saavuttamiseen - ei muokattavissa)	Kypsennysaika*
Naudanliha	Mureat osat (sisäfilee)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Sitkeämmät osat (etuselkä)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Sianliha	Mureat osat (sisäfilee)	3 - 5 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	70 - 90 min
	Sitkeämmät osat (lapa)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	55 - 75 min	90 - 120 min
Kala	Rasvainen (lohi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	40 - 60 min
	Vähärasvainen (turska)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	30 - 60 min
Kasvikset	Juurekset (perunat, porkkanat)	palat	100 - 225 g	–	10 min	5 min
			250 - 350 g	–	15 min	10 min
			375 - 500 g	–	20 min	15 min
	Pehmeä (parsa, kesäkurpitsa)	kokonaisina, paloina	100 - 225 g	–	10 min	3 min
			250 - 350 g	–	15 min	8 min
			375 - 500 g	–	20 min	12 min
Hedelmät	Omena, päärynä, ananas	paloina, lohkoina	100 - 250 g	–	35 min	5 min
			275 - 500 g	–	45 min	5 min

* Kypsennysaika: matalammat arvot viittaavat pienempään painoon ja matalampaan kypsyytasoon; korkeammat arvot viittaavat suurempaan painoon ja korkeampaan kypsyytasoon.

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Crisp-reseptit

Crisp-kypsennysmenetelmällä ruoasta tulee automaattisesti täydellisen kullanuskeaa sekä ylä- että alapuolelta. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Crisp Fry -reseptit

Crisp Fry -kypsennysmenetelmässä yhdistyvät crisp-toiminnon laatu ja lämpimän ilmankierron ominaisuudet. Sillä saadaan rapeita ja maukkaita paistotuloksia käyttämällä vähemmän öljyä kuin perinteisessä paistamisessa. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Mikro-höyryreseptit

MIKRO-höyrykypsennysmenetelmällä saadaan optimaaliset tulokset, jotka ovat samanlaisia kuin perinteisessä höyrykypsennysmenetelmällä, mutta helpommin ja nopeammin. Höyrytyksen lisävarustetta tarvitaan aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa tai uunin näytössä annettuja ohjeita.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

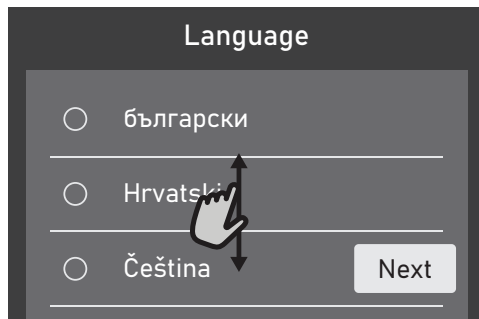
ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.



- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon  ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla.

Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi. Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästytyksen käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

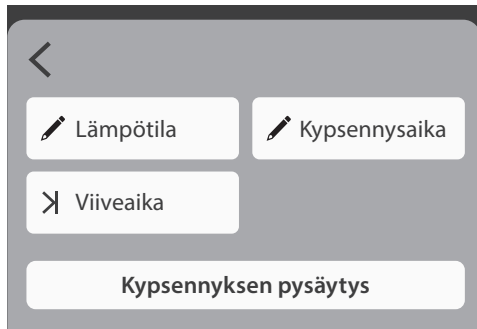
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko .



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta .
- Valitse muutettava määrittä.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" .

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

DYNAMIC-PUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Aktivoi toiminto painamalla : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukku ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.



INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

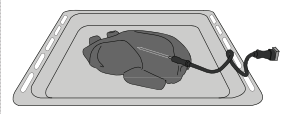
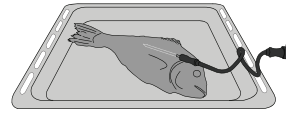
Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.



LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttämällä luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.

AUTO MODES -toiminnot, jolla näille ruokatyypeille suoritetaan anturilla ohjattu kypsennys. Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

HUOMIO!

Noudata näitä ohjeita mikroaaltoja käyttäessäsi.

- Jos metalli joutuu kosketuksiin kypsennystilan seinämän kanssa, syntyy kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa laitetta tai tuhota luukun sisäosan lasin.
- Metalliosat, esimerkiksi lasseissa olevat teelusikat, on pidettävä vähintään 2 cm:n etäisyydellä kypsennystilan seinistä ja luukun sisäpuolelta. Suoraan toistensa päälle asetetut tarvikkeet synnyttävät kipinöitä.
- Aseta lisävarusteet vain niille kuuluvalla

korkeudelle. Tällöin saattaisi syntyä kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa kypsennystilaa.

- Kipinöiden muodostuminen vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitteessa alumiinipeltejä.
- Laitteen käyttäminen ilman ruokaa kypsennystilassa johtaa ylikuormitukseen.
- Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia asettamatta ruokaa ensin uuniin. Ainoa sallittu poikkeus on lyhyt astioiden testaus.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYPSENNYSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.

Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.

Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsentämisen. Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.

Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaaltoja varten.

Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojuus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kuumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähtävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.

Sekoita kuumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTERUOKA

Parhaimman tuloksen saamiseksi suosittelemme sulattamista suoraan ritalän päällä. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa

kevyttä muoviastiaa.

Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana. Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä ja ettei se polta.

Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään "Kiertoilma"-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme "Konvektiouuni"-toimintoa. Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita "Kiertoilma + mikroaallot"-toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta leivonnaiset pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina. Käytä "Kiertoilma" ja "Konvektiouuni"-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne mukana toimitetun ritalän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot.

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen tehotasoksi 160 W.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesuria.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi "DYNAMIC puhdistus"-toiminto sisäpintojen

tehokasta puhdistamista varten.

- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

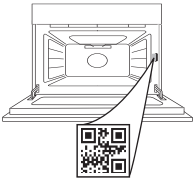
- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-ainesten jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatkko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita huoltopalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vierailemalla verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.

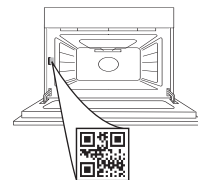


400020023897

**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

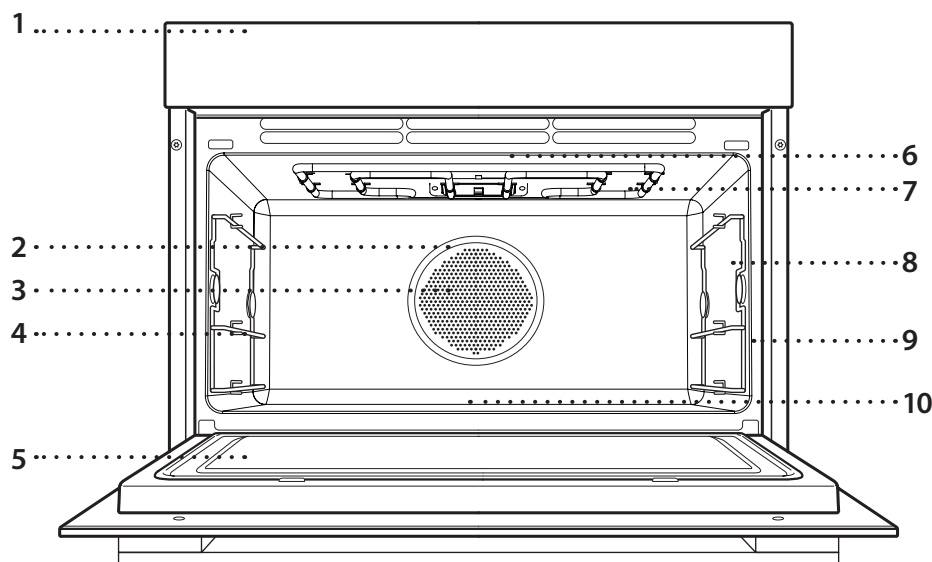
For å få en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på www.register10.eu

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



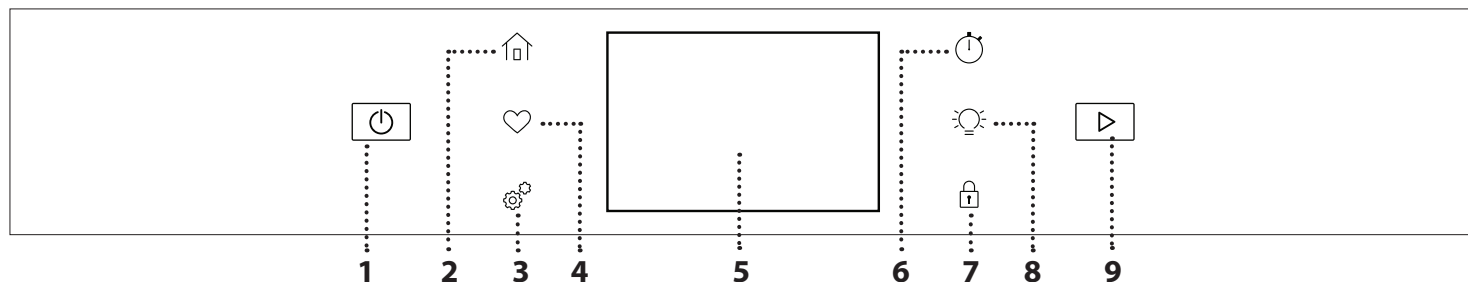
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBeskrivelse



1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristskinner
5. Dør åpen
6. Lampe
7. Grill
8. Punkt for innsetting av steketermometer
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
10. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL

**1. PÅ/AV**

For å slå ovnen på og av

2. HJEM

For rask tilgang til hovedmenyen.

3. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

4. FAVORITTER

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

7. LÅS

Gjør det mulig å låse knappene på berøringsskjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.

8. LYS

For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.

9. START

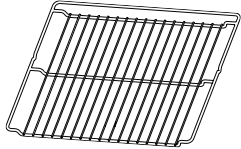
For å starte en funksjon.

TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet

for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig. Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.



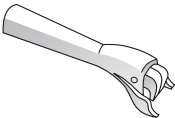
RIST

Risten egner seg for alle tilberedningsmoduser, også for tilberedning med mikrobølger. Når du bruker mikrobølger, må du alltid plassere risten på nivå 1 (det nederste). Du kan plassere maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



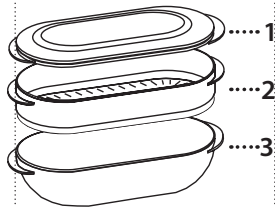
BAKEBRETT

Bakebrettet egner seg for alle tilberedningsmoduser med unntak av "mikrobølgefunksjonene". Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE

Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.



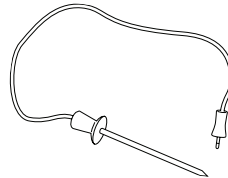
DAMPKOKER*

(KUN VED NOEN MODELLER)

For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plasser disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp. For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plasser disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

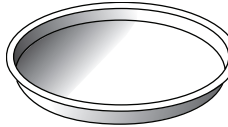
For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på risten på nivå 1 og bruk den kun med tilberedningsfunksjonene den er egnet for, eller mikrobølgefunksjonen.



MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være den stive støtten kan den brukes til kjøtt og fisk.



CRISP-PANNE

Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på risten og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen. Plasser silikonføttene mellom stengene på risten for ekstra stabilitet.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

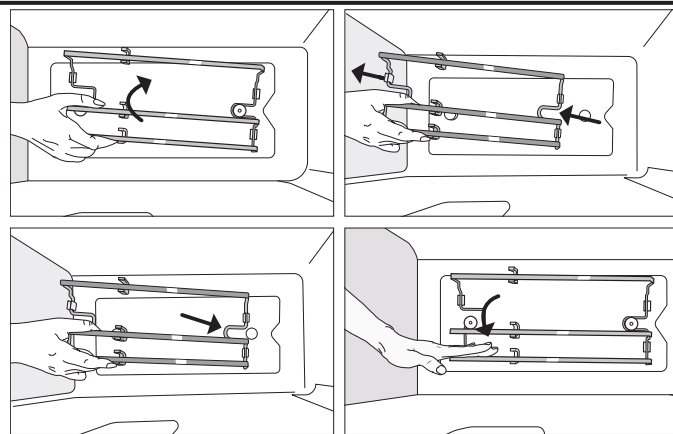
Skyv tilbehøret helt inn, og pass på at det ikke berører apparatets dør.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det to stativ som er festet på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av ovnsrommet.

2. For å flytte stativet, skyv den bakre delen på den bakre støtten. Når den er festet, skyver du enheten ned til stigestativet er satt inn i frontstøtten.



FUNCTIONS (FUNKSJONER)

MANUELLE MODUSER



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
950	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750	Tilberede grønnsaker.
600	Tilberedning av kjøtt, fisk og retter som ikke kan røres.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min)
Varm opp på nytt	2 kopper	950	1 – 2
Stek	Sukkerbrød	750	5 – 6
Stek	Eggekrem	750	10 – 12
Stek	Kjøttpudding	600	15 – 25



CRISP

For perfekt brunng av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

MAT	VARIGHET (min)
Gjærbakst	10 – 12
Hamburgere*	9 – 15

*Snu maten halvveis under steking

CRISP-STEKING: Fersk og frossen mat

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig reduksjon av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter.

For å oppnå best mulig resultat med ferske matvarer børstes eller krydres det med litt olje. Tilbered frossen mat direkte uten å tilsette olje.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.



HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6



GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.



TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombinere grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Grillet kylling	350	Middels	20 – 30

*Snu maten halvveis under steking

TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 – 25
Småkaker	165	15 – 20

TRADISJONELL STEKING + MB

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere den konvensjonelle ovnen og mikrobølgeovnen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

TVUNGEN LUFT + MB

For tilberedning av alle slags retter på én hylle bare ved å kombinere sirkulasjon av varm luft og mikrobølger.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

KONVEKSJONSBAKING + MB

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konvensjonell oppvarming og luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

S SPESIAL FUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist



MAXI-TILBEREDING

For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.



ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.



COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnens må forvarmes.



SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.



COOK 3-MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnens må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.



COOK 3-MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et

komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres

DI AUTO-MODUSER

Med automodusene kan du ganske enkelt velge type og vekt eller antall matbiter for å få de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene, og fortsetter å endre disse etterhvert som matlagingen fortsetter.

For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

DYNAMIC TINING

For rask opptining av ulike typer mat. Plasser alltid maten i en beholder direkte på risten for å oppnå best resultat, med unntak av Crisp Bread Defrost. La maten stå i 5 minutter til slutt.

TINING AV BRØD

Denne eksklusive funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen, plassert direkte på risten.

MAT	VEKT
Tidsinnstilt tining	-
Kjøtt	100 g – 2,0 kg
Fjærkre	100 g – 3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
Crisp tining av brød	50 – 800 g

DYNAMIC OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Tallerkenrett	250 – 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter.
Lasagna [frossen]	400 g – 1,5 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.

på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut tertent etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Suppe	100 – 800 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Melk	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Vann	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.

DYNAMIC MYKGJØRING & SMELTING

For smelting og mykgjøring av mat. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig beholder direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Smør mykgjøring	100 – 500 g	Plasser smøret i en beholder direkte på risten for best resultat.
Mykgjøring av iskrem	100 – 500 g	Hvis du setter iskremboksen direkte i ovnen, må du sørge for at boksen tåler mikrobølger.
Smelting av sjokolade	100 – 500 g	Skjær sjokoladen i biter for best resultat. Rør sjokoladen til slutt for å fullføre smelteprosessen.
Smelting av ost	100 – 500 g	Skjær osten i biter for best resultat. Rør osten til slutt for å fullføre smelteprosessen.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell matlagingsteknikk som krever bruk av plastlommer av matkvalitet for vakuumpakking, og tilberedning med presise, kontrollerte temperaturer. Denne innovative funksjonen bruker mikrobølger for å akselerere matlagingprosessen uten å miste nøyaktigheten og ytelsen som garanteres av denne tilberedelsesmetoden. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovnsens innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.



LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.



TASTSPERRE

«Control Lock» (tastspærre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

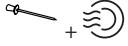
Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

AUTOMATISKE MODUSER KOKK ING TILBEREDELSESTABELL

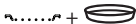
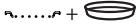
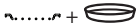
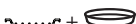
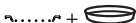
For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
PASTA OG FROKOST-BLANDINGER	Koke pasta	1 – 3 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett salt vann og pasta i bunnen av dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn 100 g pasta per porsjon. Bruk 400 g vann til hver porsjon pasta.	1 
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å oppnå perfekt bruning.	1 
	Ris	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen på dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g ris per porsjon. Bruk 300 g vann for hver porsjon ris.	1 
	Spelt	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for spelt. Tilsett vann og spelt i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g spelt per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon spelt.	1 
	Bygg	1 - 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for bygg. Tilsett vann og bygg i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g bygg per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon bygg.	1 
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1  
	Hamburger	100 – 500 g	Smør crisp-platen lett før forvarming. Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1  
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1  
	Svineknokke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1  
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover beholderen med siden med bein vendt nedover.	1 
	Bacon	50 – 400 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Pølser og Wurstel	200 g – 1,0 kg	Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover.	1 
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp drypp.	2  1 
	Fjærkrebryst dampet	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Panert stekt kylling	100 – 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 
	Dampet, hel fisk	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og plasser fisken i midten av dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 
	Dampede fiskefileter	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede blåskjell	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede reker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Fisk og chips [*]	1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter. Beregn 100 g fisk og 100 g pommes frites for hver porsjon.	1 
	Stekt sjømat [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Panerte fiskepinner [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt på crisp-platen. For å oppnå perfekte resultater, vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/ bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
GRØNNSAKER	Stekte poteter	300 g – 1 kg	Skjær i biter, krydre med olje, salt og smak til med urter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	1 
	Potet-grateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 
	Dampede potetstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede rotgrønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Myke dampede grønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede fruktstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede grønnsaker [*]	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 
	Stekte poteter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Potetkroetter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
SALT BAKST	Stekt paprika	100 – 500 g	Skjær i biter og smak til med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Sandwich-brød	400 g – 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødforn før det hever. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving.	1 
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnsens egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2 
	Pizza [*]	250 – 700 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	1 
	Middags-pai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/ bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1 
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	2 
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2 
	Småkaker	1 del	Lag en deig av 500 g mel, 200 g salt smør, 200 g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2 
	Brownies	1 del	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1 
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2 
	Eplepai	-	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1 
EGG	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 
SNACK	Popcorn	-	Plasser alltid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose om gangen. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Kyllingnuggets [*]	200 - 700 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/ bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

TABELL FOR MW SOUS VIDE

Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk denne tilberedelsestabellen for å bruke funksjonen på riktig måte.

Velg matkategorien som tilsvarer, og følg de anbefalte innstillingene. Velg matvekten (og tilberedelsestemperaturen, bare for biff) og følg tykkelsesindikasjonene hvis til stede. Skriv inn den anbefalte tilberedelsestiden: dette er den spesifikke tilberedelsestiden for mattypen og -mengden, og vil begynne etter en Sensing-fase hvor ovnen bringer maten til den optimale temperaturen for å begynne matlagingen for å sikre optimal ytelse. Sensing-fasen er lengre for tyngre varer. For bedre planlegging av måltidene, bruk kolonnen i tabellen som indikerer de omtrentlige tidene for Sensing-fasen.

Bruk maksimalt 2 poser med like mengder mat, og velg totalvekten for de to posene i funksjonen.

Husk at de anbefalte tilberedelsestidene henviser til mat i kjøleskapet. Resultatene avhenger av kvaliteten til ingrediensene og gode hygieneprosedyrer. Bruk ferske ingredienser av høy kvalitet for å oppnå beste resultater. Ikke bruk denne funksjonen for å varme opp mat. Plasser den vakuumpakkede maten på risten på nivå 1. Ikke plasser posene på toppen av hverandre, da dette kan gjøre at varmen ikke fordeles jevnt.

Oppskrift	Mat	Tykkelse (ikke valgbar)	Vekt (valgbar)	Temperatur [°C]	Sensing-fasen (tid for å nå temperaturen – ikke redigerbar)	Tilberedningstid*
Biff	Møre kutt (indrefilet)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 - 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Seige kutt (chuck)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 - 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Svin	Møre kutt (indrefilet)	3 – 5 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	40 – 60 in
			275 – 500 g	-	55 – 75 min	70 – 90 min
	Seige kutt (skulder)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	50 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	55 – 75 min	90 – 120 min
Fisk	Fet (laks)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	40 – 60 min
	Mager (torsk)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	30 – 60 min
Grønnsaker	Rot (poteter, gulrøtter)	deler	100 – 225 g	-	10 minutter	5 min
			250 – 350 g	-	15 min	10 minutter
			375 – 500 g	-	20 min	15 min
	Mykt (asparges, courgette)	hele, biter	100 – 225 g	-	10 minutter	3 min
			250 – 350 g	-	15 min	8 min
			375 – 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Eple, pære, ananas	stykker, kiler	100 – 250 g	-	35 min	5 min
			275 – 500 g	-	45 min	5 min

*Tilberedningstid: lavere verdier viser til lavere vekt og stek kvalitet; høyere verdier viser til høyere vekt og stek kvalitet.

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Crisp-oppskrifter

Crisp-tilbereding gjør det mulig å automatisk oppnå perfekte gyldne resultater både på toppen og på bunnen av maten. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

Crisp Fry-oppskrifter

Crisp Fry-tilbereding kombinerer crisp-funksjonens kvalitet med egenskapene til varmluftsirkulasjon. Den gir sprø og smakelige stekeresultater med en bemerkelsesverdig reduksjon av olje sammenlignet med tradisjonelle tilberedelsesmetoder. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MW dampeoppskrifter

MW dampeoppskrifter gir deg optimale resultater, på samme måte som tradisjonelle dampeoppskrifter men på en enklere og raskere måte. Dampetilbehøret er alltid nødvendig. Følg indikasjonene på den relevante tilberedelsestabellen eller ovndisplayet for å få de beste resultatene fra denne funksjonen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast ← .

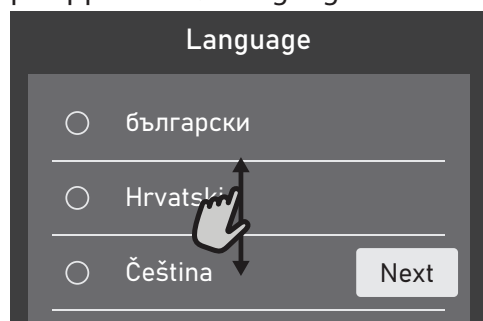
FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.



- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på «OK» for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen «Rask forvarming». Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.



- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

JET START

Når ovnen er slått av, trykk på  for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

MIKROBØLGE-EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten, trykk på Tidsseksjonen eller «angi tilberedningstid» etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast «NESTE» for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen  og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse stekingens til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingens før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

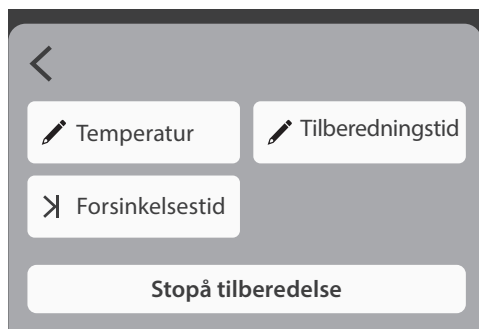
- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker  nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på .

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen  for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene når steking avsluttes.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan lagge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker  øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt)  i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk  når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvolminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

DYNAMIC RENGJØRING

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringscyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på  for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringscyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".



INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

MATSONDE

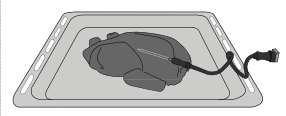
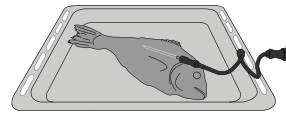
Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.



KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

AUTO MODUS-funksjoner for å utføre en sondekontrollert tilberedning for disse matvaretypene. Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

FORSIKTIG!

Følg disse instruksjonene når du bruker mikrobølgeovnen.

- Hvis metall kommer i kontakt med veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge det innvendige glasset i døren.
- Metallkomponenter, for eksempel teskjeer i glass, må holdes på en avstand på minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og fra innsiden av døren. Tilbehør som plasseres rett oppå hverandre, genererer gnister.

- Sett inn tilbehøret kun i de respektive høydene. Det kan dannes gnister som kan skade ovnsrommet.
- Apparatet er skadet på grunn av gnistdannelse.
- Bruk ikke aluminiumsbrett i apparatet.
- Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet, kan dette føre til overbelastning.
- Start aldri mikrobølgeovnen uten først å plassere maten i den. Det eneste tillatte unntaket er en kort test for tallerkener.

NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene. Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning. De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen. Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen. Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.

Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For å oppnå de beste resultatene, anbefaler vi å tine frossen mat direkte på risten. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brødvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen «Tvungen luft», mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen «Konveksjonsbaking». Alternativt, for å redusere steketiden, velg «Tvungen luft + mikrobølge», ved å stille inn mikrobølgenes effekt på 160 W for å holde produktene myke og duftende.

Med funksjonene «Tvungen luft» og «Konveksjonsbaking» må kakeformer av mørkt metall benyttes, og alltid plasseres på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.

For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 160 W.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver «Dynamic rengjøring» for optimal rengjøring av de innvendige overflatene.

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

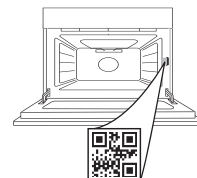
- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven «F». Trykk  , tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; Dersom det er riktig innført, men feilen fortsetter, ta kontakt med ettersalgstjenesten. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

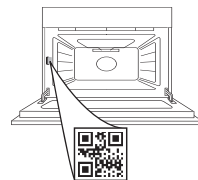




**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

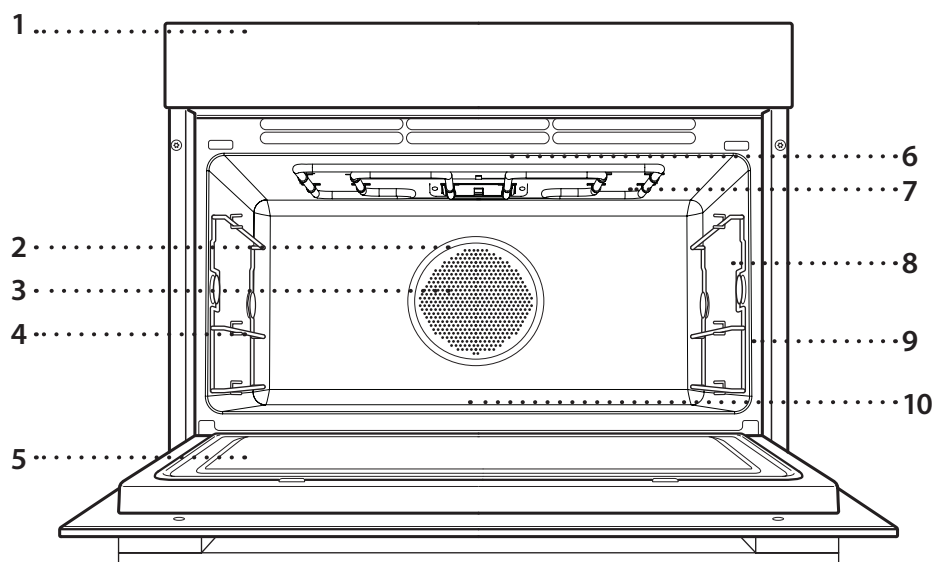
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**



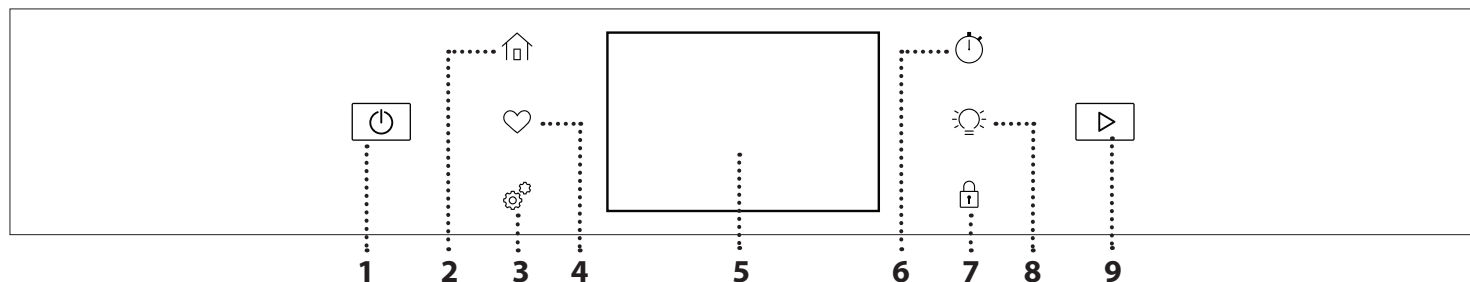
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Sidostegar
5. Lucka
6. Lampa
7. Grill
8. Instickstermometers införingspunkt
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

4. FAVORITER

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

5. DISPLAY

6. TIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

7. LÅS

Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.

8. LJUS

För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.

9. START

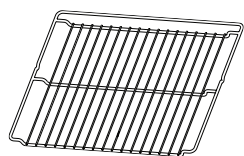
För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i

ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt. Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.



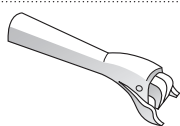
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen, även vid mikrovågstillagning. Vid användning av mikrovågor ska gallret alltid ställas på fals 1 (det nedre). Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.



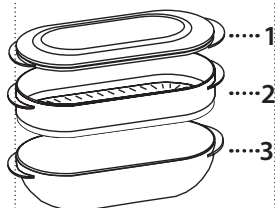
LÅNGPANNAN

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen förutom "mikrovågs"-funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



HANDTAG FÖR CRISPPANNAN

Används för att ta ut den heta crisplattan ur ugnen.



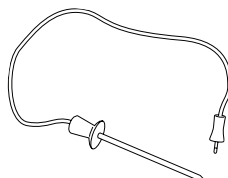
ÅNGKOKARE*

(ENDAST på VISSA MODELLER)

För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

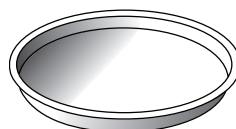
För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas. För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på gallret på fals 1 och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.



INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Tack vare det styva stödet kan den användas för kött och fisk.



CRISPPANNA

Bara för användning med den avsedda funktionen. Crisppannan måste alltid placeras i mitten av gallret och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål enbart. Lägg maten direkt i crisplattan. Placera silikonfötterna mellan gallrets stänger för extra stabilitet.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

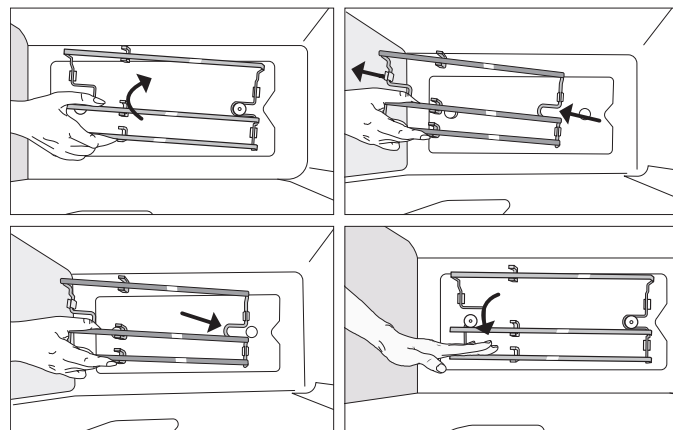
Skjut in tillbehöret ända in och se till att det inte kommer i kontakt med apparatens lucka.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det två ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakkdelen på det bakre stödet. När den är förankrad trycker du ner ugnsstegen tills den är insatt i det främre stödet.



FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

Nödvändiga tillbehör: galler och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAD FÖR
950	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750	Koka grönsaker.
600	Tillagning av kött, fisk och rätter som inte kan röras om.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Uppmjukning av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT(W)	TID (min)
Uppvärmning	2 koppar	950	1 - 2
Tillagning	Sockerkaka	750	5 - 6
Tillagning	Äggryta	750	10 - 12
Tillagning	Köttfärslimpa	600	15 - 25



CRISP

För perfekt grillering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

MAT	TID (min)
Bakverk med jäsmedel	10 - 12

MAT

TID (min)

Hamburgare*

9 - 15

*Vänd maten efter halva tiden

CRISP-STEKNING: Färska matvaror och djupfrysta matvaror

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls.

För att uppnå bästa resultat med färska matvaror ska du pensla eller krydda med lite olja. Tillaga fryst mat direkt utan att tillsätta olja.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.



SNABB FÖRVARMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6



GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.



TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBO GRILL + MW (TURBOGRILL + MIKRO)

För snabb tillagning och bryning av din mat

genom kombinerad av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

MAT	EFFEKT(W)	GRILLNIVÅ	TID (min)
Grillad kyckling	350	Medel	20 - 30

*Vänd maten efter halva tiden

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20

ÖVER-/UNDERV.+ MIKRO

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

VARMLUFT + MIKRO

För tillagning av alla typer av rätter på en enda fals genom att kombinera varmluftscirkulation och mikrovågor.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

S SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och

matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



YOGHURT

För att göra yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler



MAXI-COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.



EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt. Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.



KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mordegkakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



COOK 3 MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.



COOK 3 MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en

DIAUTO MODES

Med de automatiska funktionslägena behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår.

För att använda funktionen på bästa sätt, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell..

På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå.

Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.

DYNAMIC TINA

För att snabbt tina olika typer av matvaror. Lägg alltid maten i en behållare direkt på gallret för bästa resultat, utom vid Crisp-upptining av bröd. Låt sedan maten stå i 5 minuter.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffles. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
Tidsinställd upptining	-
Kött	100 g – 2,0 kg
Fågel	100 g–3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
CRISP UPPTINING AV BRÖD	50 g–800 g

DYNAMIC UPPVÄRMING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Portioner på tallrik	250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. När uppvärmningsprocessen är klar erhålls alltid ett bättre slutresultat av att låta maten stå i 1-2 minuter.
Lasagne [fryst]	400 g - 1,5 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.

metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Soppa	100 - 800 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Mjölk	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Vatten	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.

DYNAMIC SMÄLT OCH MJUKGÖR

För smältning och mjukgöring av matvaror. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig skål direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Mjukgöring av smör	100 - 500 g	Lägg smöret i en behållare direkt på gallret för bästa resultat.
Mjukgöring av glass	100 - 500 g	Om du lägger glassbehållaren direkt i ugnen, se till att behållaren är mikrovågssäker.
Smältning av choklad	100 - 500 g	Skär chokladen i bitar för bästa resultat. Rör om i chokladen på slutet för att smälta klart.
Smältning av ost	100 - 500 g	Skär osten i bitar för bästa resultat. Rör om i osten på slutet för att smälta klart.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer. Denna innovativa funktion använder mikrovågor för att påskynda tillagningsprocessen utan att förlora den noggrannhet och prestanda som garanteras av denna tillagningsmetod. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER



FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.



KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.
- En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.
- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
 - Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
 - Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.



UGNSLAMP

För att tända eller släcka ugnslampan.



KNAPPLÅS

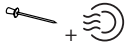
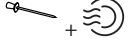
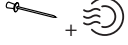
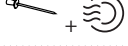
Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

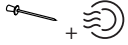
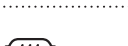
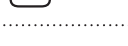
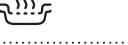
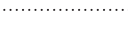
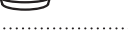
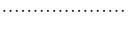
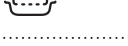
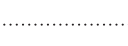
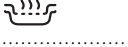
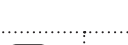
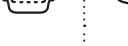
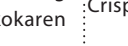
Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.
Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Koka pasta	1 - 3 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt saltat vatten och pasta i botten på ångkokaren och täck med ånglocket. Räkna med cirka 100 g pasta för varje portion. Använd 400 g vatten till varje portion pasta.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering.	1 
	Ris	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g ris för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för spelt. Tillsätt vatten och spelt tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g spelt för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion spelt.	1 
	Korn	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för korn. Tillsätt vatten och korn tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g korn för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion korn.	1 

TILLBEHÖR								
	Gallerhylla	Ugnsfast form på galler	Långpanna/ bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickster- monter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ång- kokaren	Crisppanna

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Burgerbiffar	100 - 500 g	Smörj crisppannan lätt före förvärmning. Crisppannan måste förvärmas innan du lägger i maten. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Revbens-spjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i behållaren med benet vänt nedåt.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Korv och wurstel	200 g - 1,0 kg	Fördela jämnt i crisppannan. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	1 
	Kyckling-bitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2  1
	ÅNGKOKT KYCKLING-BRÖST	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Panerad stekt kyckling	100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 

TILLBEHÖR								
	Gallerhylla	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermomter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

Kategori	Mat	Vikt/portioner/ stycken	Anmärknningar	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1  + 
	Ångkokt hel fisk	-	Häll ca 100 g vatten i botten på ångkokaren och lägg fisken i mitten av ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1  + 
	Ångkokta fiskfiléer	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	Ångkokta musslor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	Ångkokta räkor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och varva fiskfiléer och potatis. Räkna med cirka 100 g fisk och 100 g potatis per portion.	1  + 
	Friterad fisk [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1  + 
	Fiskpinnar [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1  + 
GRÖNSAKER	Rostad potatis	300 g - 1 kg	Skär i bitar, krydda med olja, salt och örter. Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1  + 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	1  + 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost.	1  + 
	Ångkokt potatis i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  + 
	Ångkokt frukt i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1  +
	Ångkokta grönsaker [*]	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 +
	Stekt potatis [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +
	Potatiskroketter [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 +
	Stekt paprika	100 - 500 g	Skär i bitar och krydda med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 +

TILLBEHÖR								
	Gallerhylla	Ugnsfast form på galler	Långpanna/ bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickster- momter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ång- kokaren	Crisppanna

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
SALT BAKNING	Smör-gåslimpa	400 g-1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.	1 
	Mid-dagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept.	1 
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1 
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkakssmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	2 
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2 
	Kakor	1 sats	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	2 
	Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1 
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lägg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2 
	Äppelpaj	-	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1 
ÄGG	Äggröra	2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 
SNACKS	Popcorn	-	Lägg alltid påsen direkt på gallret. Poppa bara en påse åt gången. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Kyckling-nuggets [*]	200 - 700 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 

TILLBEHÖR								
	Gallerhylla	Ugnsfast form på galler	Långpanna/ bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickster- momter	Ångkokarens underdel och lock	Hela ång- kokaren	Crisppanna

TABELL FÖR MW SOUS VIDE

Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera denna matlagningstabell för att använda funktionen på rätt sätt.

Välj den matkategori som ska lagas och följ de föreslagna inställningarna. Välj matens vikt (och tillagningstemperatur, endast för nötkött) och följ eventuella tjockleksangivelser. Ange rekommenderad tillagningstid: Detta är den specifika tillagningstiden för typen av mat och dess mängd och den startar efter en avkänningsfas, där ugnen värmer maten till den optimala temperaturen för start av tillagningen för att säkerställa optimal prestanda. Avkänningsfasen kommer att vara längre vid tyngre vikter. För att bättre kunna planera dina måltider kan du använda kolumnen i tabellen som anger ungefärliga tider för avkänningsfasen. Använd högst 2 påsar med liknande mängder mat och välj den totala vikten för de två i funktionen. Kom ihåg att de rekommenderade tillagningstiderna gäller för kyld mat. Resultaten beror på ingrediensernas kvalitet och god hygien. Använd helst färska livsmedel av hög kvalitet för att få bästa resultat. Använd inte den här funktionen för att värma upp mat. Placera vakuumsäcken på gallret på nivå 1. Placera inte påsarna ovanpå varandra för att säkerställa att värmen fördelas jämnt.

Recept	Mat	Tjocklek (kan inte väljas)	Vikt (kan väljas)	Temperatur [°C]	Avkänningsfas (tid för att nå temperatur - ej redigerbar)	Tillagningstid*
Nötkött	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårda styckningsdetaljer (högre)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Fläsk	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårda styckningsdetaljer (bog)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fet (lax)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grönsaker	Rot (potatis, morötter)	bitar	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Mjukt (sparris, zucchini)	hela, bitar	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Äpple, päron, ananas	bitar, klyftor	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tillagningstid: lägre värden avser lägre vikter och tillagningsgrad. Högre värden avser högre vikter och tillagningsgrad.

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Crisp-recept

Tillagningsmetoden Crisp gör att du automatiskt kan uppnå en perfekt gyllenbrun yta både på matens ovansida och undersida. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Crisp Fry-recept

Tillagningsmetoden Crisp Fry kombinerar kvaliteten på crisp-funktionen med egenskaperna hos varmluftscirkulation. Det gör det möjligt att uppnå krispiga, välsmakande friteringsresultat med en anmärkningsvärd mindre mängd olja jämfört med det traditionella matlagningssättet. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

MW Ånga-recept

Med tillagningsmetoden MW Ånga kan du uppnå optimala resultat, på samma sätt som med traditionell ångkokningsmetod, men på ett enklare och snabbare sätt. Ångtillbehöret behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell eller på ugnens display.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att bläddra genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på ← .

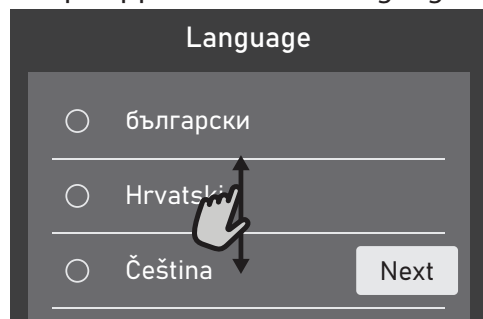
FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.



- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
 - Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.
- När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet
- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
 - Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.



- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

SNABBSTART (JET START)

När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (1000 W) under 30 sekunder.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter  och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter  längst ned till vänster i displayen.



Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen .

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START"  för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner, när tillagningen har avslutats, kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.
- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar  i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT"  i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.

DYNAMIC RENGÖRING

Effekten av vattenånga som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på  för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenånga försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välj Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".



INFO

För ytterligare information om produkten.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

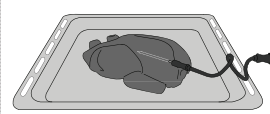
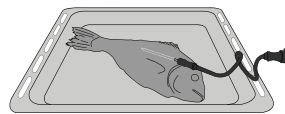
Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.



KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

AUTOMATISKA funktioner för att utföra en termometerstyrd tillagning för dessa typer av mat. Om du använder instickstermometern med **AUTOMATISKA** funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.

FÖRSIKTIGT!

Följ dessa anvisningar när du använder mikrovågor.

- Om metall kommer i kontakt med ugnsutrymmets vägg uppstår gnistor som kan skada apparaten eller förstöra det inre glaset i luckan.
- Metallkomponenter som t.ex. teskedar i glas måste hållas på minst 2 cm avstånd från ugnsutrymmets väggar och från luckans insida. Tillbehör som placeras direkt ovanpå varandra ger upphov till gnistor.
- Sätt endast in tillbehören på deras lämpliga fals.

Gnistor kan bildas och skada ugnsutrymmet.

- Apparaten kan skadas på grund av gnistbildning.
- Använd inte aluminiumbrickor i apparaten.
- Om apparaten slås på utan mat i ugnsutrymmet leder det till överbelastning.
- Starta aldrig mikrovågsugnen utan att först lägga mat i den. Det enda undantag som tillåts är ett kortvarigt test för tallrikar.

GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att så stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.

Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning. De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.

Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet. Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på gallret. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.

Kokt mat, stuvningar och köttssåser tinar bättre om

du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skållning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För tårtor och bröd rekommenderas funktionen "Varmluft", men för bakverk som har flytande fyllning rekommenderas att använda funktionen "Över/underv.". Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet "Varmluft + Mikro" och sätta mikrovågsugnens på maxeffekten 160 W för att få mjuka och väldoftande bakverk.

Med funktionerna "Varmluft" och "Över/underv." ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.

För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 160 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "DYNAMIC rengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna.

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen kontakta kundservice. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

