

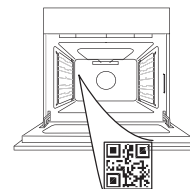

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

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

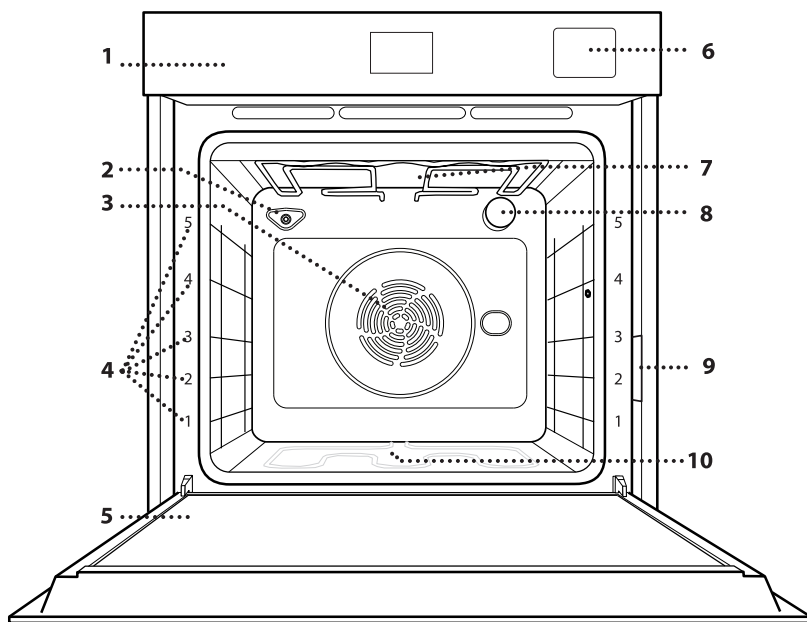


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

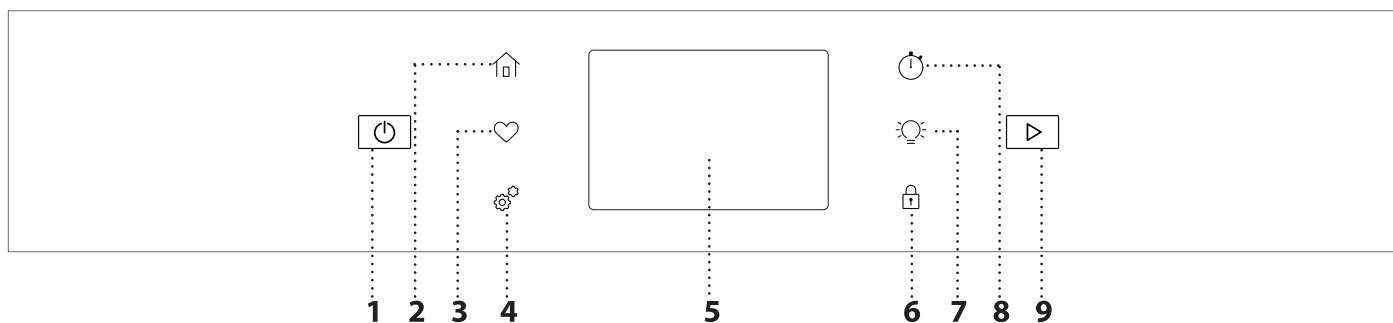


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Humidity sensor
3. Fan and circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Water drawer
7. Upper heating element/grill
8. Lamp
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

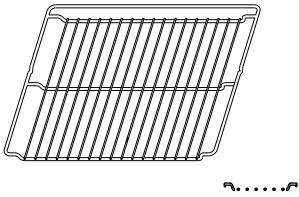
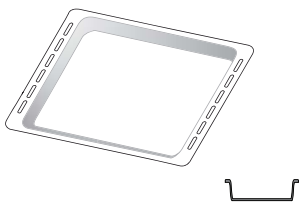
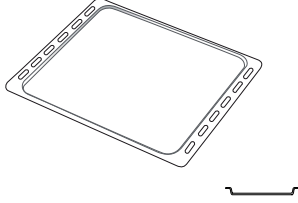
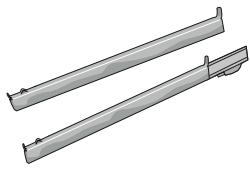
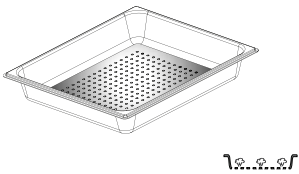
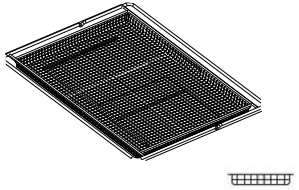
8. KITCHEN TIMER

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

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

WIRE SHELF  Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.	DRIP TRAY  Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.	BAKING TRAY *  Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.	SLIDING RUNNERS *  To facilitate inserting or removing accessories.
STEAM TRAY  This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. We recommend to place the Steam tray at Level 2 for optimal cooking performance. Place the drip tray on the Level 1 below to collect the cooking juices. **	AIR FRY TRAY *  To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.		

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

** Use for STEAM and SOUS VIDE functions only

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

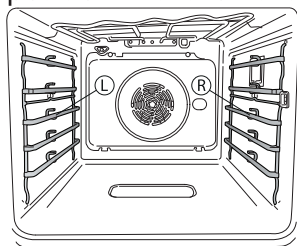
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

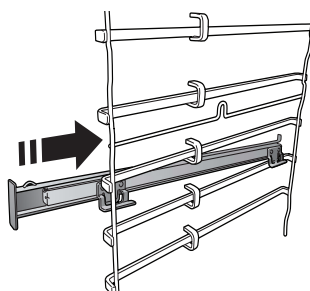
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



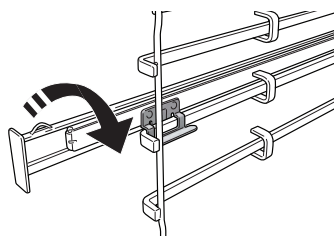
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **COOK4**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven. For more information on pure steam manual cooking cycles head to the "Pure Steam" Cooking Table.
 - » **STEAM AUTO**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.
The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achieve optimal cooking results.

- » **STEAM+AIR**

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

For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.

- **SOUS VIDE**

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

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu

- » **AIR FRY**

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **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.

» **CONVENIENCE**

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

» **MAXI COOKING**

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook 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.

» **ECO CYCLE ***

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

• **FROZEN FOOD**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

AUTO MODES

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

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

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 after by opening the settings menu.

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap “SET” to confirm.

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

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap “SET” to confirm.

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Tap “SET” to confirm.
For Water Hardness level, “Hard” is preset.

5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.
It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM 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).

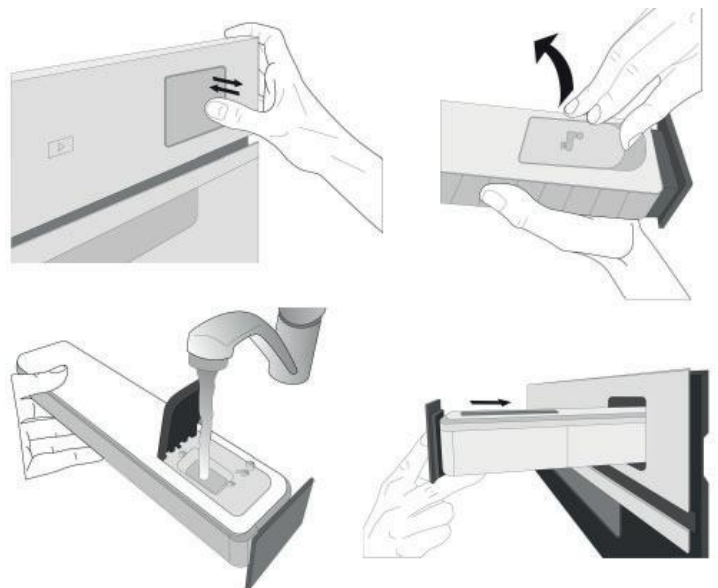
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

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

To proceed with steam cooking, it will be necessary to provide water to the boiler located inside the oven using the extractable drawer on the control panel.

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable

the oven preheating phase: The oven will reach the temperature your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

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

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will 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 stop 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 give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking

9. FAVORITES

The Favourites 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.



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.

STEAM CLEAN

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

FAST DRY

After a pure steam cycle, the oven will automatically suggest to start the fast dry cycle to help to remove the moisture from the cavity, which at least does not compromise the correct functioning of the appliance. Follow the instructions on the display. Clean the drip tray below the door with a soft cloth of absorbent paper to remove the water drops.

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display. The average duration of the full function is around 140 minutes.

Descale can be initiated anytime by the user from the Cleaning Menu.

The display will show you when it is time to run a Descale cycle (see the table below).

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

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

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit.

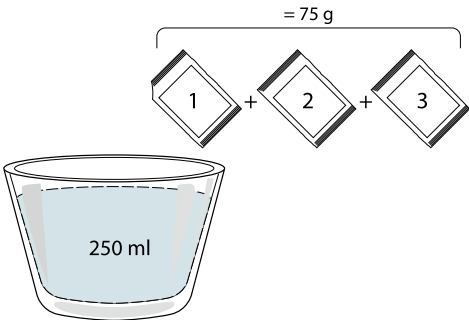
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 30 minutes have elapsed from the last cycle (or the last time the product

was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback “WATER IS HOT”.

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

When display will show <ADD 0.25 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. For best results in descaling, we recommend filling the tank with a solution composed of 75 g of the specific WPRO product and 250 ml of drinking water. WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu. Bauknecht will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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



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.



PREFERENCES

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



INFO

For obtaining further information about the product.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
SOUS VIDE 	Beef Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2 	1 
	Beef Chuck Steak		2-4 cm	-	-	-	2 	1 
	Pork Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2 	1 
	Salmon Fillet		1.5 - 3 cm	-	-	-	2 	1 
	Carrots		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2 	1 
	Asparagus		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2 	1 
	Pine Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
	Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	MED	-	2 	
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	2 	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	2 	
RICE & CEREALS 	Rice	White Rice	0.1 - 0.5 kg				2 	1 
		Brown Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
		Wholegrain Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
	Seeds & Cereals	Quinoa	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2 	1 
		Millet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2 	1 
		Spelt	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
		Barley	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 	1 
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg	MED	MED	-	3 	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 	4 
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	5 	4 
	Pork	Roast Pork	0.6 - 2.5 kg	-	MED	-	3 	
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	5 	4 
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5 	4 
	Chicken	Roasted chicken	0.6 - 3 kg	-	MED	-	2 	
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	4 	2 
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	4 	2 
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	4 	2 
			Chicken drumsticks	-	-	-	4 	2 
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	4 	2 
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	4 	2 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES				QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Chicken	Air fried chicken	Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	 
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	 
	Duck Fillet / Breast			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Turkey Fillet / Breast			1 - 5 cm	-	-	2/3	 
	Air fried meat	Meat skewers		0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	 
		Pork chops		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Burger Patties		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Sausages & Wurstel		1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 
		Breaded cutlet		1 - 4 (cm)	-	-	-	 
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Salmon Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 
		Swordfish Steak		0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 
		Cod Fillet		0.1 - 0.3 kg	-	-	-	 
		Seabass Fillet		0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Seabream Fillet		0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 
		Others Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Fillets [frozen]		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Steamed fillets & steaks 	Cod Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Fillets [frozen]		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Others Fillet		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Salmon Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
		Seabass Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Seabream Fillet		one tray*	-	-	-	 
		Swordfish Steak		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	
		Tuna Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	-	
	Grilled seafood	Scallops		one tray*	-	-	-	
		Mussels		one tray*	-	-	-	
		Shrimps		one tray*	-	-	-	
		King Prawns		one tray*	-	-	-	

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

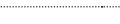
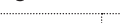
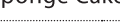
AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH & SEAFOOD	Steamed seafood 	Scallops	0.5 - 1 kg	-	-	-	2 	1 
		Mussels	0.5 - 3 kg	-	-	-	2 	1 
		Shrimps	0.1 - 1kg	-	-	-	2 	1 
		King Prawns	0.5 - 1.5 kg	-	-	-	2 	1 
		Squid	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	2 	1 
		Octopus	0.5 - 2 kg [each]*	-	-	-	2 	1 
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 	2 
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 	2 
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	4 	2 
		Shellfish	-	-	-	-	4 	2 
STEAMED EGGS 	Chicken		50 - 80g [each]*	-	-	-	2 	1 
	Quail		one tray*	-	-	-	2 	1 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	3 	
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	4 	
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3 	
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3 	
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	3 	
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4 	2 
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 	2 
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	4 	2 
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	4 	2 
		Fried Potatoes [frozen]	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4 	2 
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	4 	2 
	Steamed vegetables 	Whole Potatoes	50 - 500 g [each]	-	-	-	2 	1 
		Potatoes Pieces	one tray*	-	-	-	2 	1 
		Potatoes Pieces [frozen]	one tray*	-	-	-	2 	1 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
VEGETABLES 	Steamed vegetables	Peas	0.2 - 2.5 kg	-	-	-	2  1 
		Peas [frozen]	0.2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Broccoli	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Broccoli [frozen]	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Cauliflowers	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carrots	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Zucchini	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Other Vegetables	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg*	-	MED	-	2 
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	2 
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]	-	-	-	3 
		Medium Size Bread	200 - 500g [each]*	-	-	-	2 
		Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]	-	-	-	2 
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2 
		Baguettes 	200 - 300g [each]	-	-	-	3 
		Special bread	one tray*	-	-	-	2 
		Round pizza	round	-	-	-	2 
	Pizza & focaccia	Thick pizza	tray	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4  1 
			3 layers*	-	-	-	5  3  1 
			4 layers*	-	-	-	5  4  2  1 
		Focaccia Thin	one tray*	-	-	-	2 
		Focaccia Thick	one tray*	-	-	-	2 
SWEET BAKERY	Sponge Cake In Tin		0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2 
	Cookies		0.2 - 0.6 kg*	-	-	-	3 
	Muffin & Cup Cake		40 - 80g [each]*	-	-	-	3 
	Croissants		one tray*	-	-	-	3 
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	3 
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3 
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	3 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray

AUTO MODES COOKING TABLE

	FOOD CATEGORIES	QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Tart	0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3 
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie	0.5 -2 kg	-	-	-	2 
	Carmel Flan 	0.2 - 1 kg*	-	-	-	2  1 
STEAMED FRUITS	Fruit Pieces 	0.5 - 3 kg	-	-	-	2  1 
	Whole Fruits 	0.1 - 0.4 kg [each]	-	-	-	2  1 

* Suggested quantity

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam tray



STEAM + AIR COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL*	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	YES	140 - 150	35 - 55	
Small cake / Muffin	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Leavened cakes	LOW	YES	170 - 180	40 - 60	
Sponge cakes	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LOW	YES	200 - 220	20 - 40	
Bread loaf	LOW	YES	170 - 180	70 - 100	
Small bread	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	
Roast potatoes	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	YES	180 - 200	60 - 100	
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	YES	160 - 180	60 - 80	
Roast Beef rare 1 kg	MID	YES	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef rare 2 kg	MID	YES	200	55 - 65	
Leg of lamb	MID	YES	180 - 200	65 - 75	
Stew pork knuckles	MID	YES	160 - 180	85 - 100	
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	YES	200 - 220	50 - 70	
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	YES	200 - 220	55 - 65	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	YES	180 - 200	25 - 40	
Fish fillet	HIGH	YES	180 - 200	15 - 30	

*Please consider the In case of selecting Steam Auto function this correlation must be skipped. The oven will automatically select the best level of steam suited for the temperature selected.

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Food Probe

PURE STEAM COOKING TABLE

RECIPE		TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
	Chicken fillets	100	15 - 50	 2	 1
	Eggs	100	10 - 30	 2	 1
FISH	Whole fish	90	40 - 50	 2	 1
	Fish fillets	90	20 - 30	 2	 1
VEGETABLES & FRUITS	Fresh vegetables (Whole)	100	30 - 80	 2	 1
	Fresh vegetables (Pieces)	100	15 - 40	 2	 1
	Frozen vegetables	100	20 - 40	 2	 1
	Fruit (Whole)	100	15 - 45	 2	 1
	Fruit (Pieces)	100	10 - 30	 2	 1

Select the Pure Steam function from the manual functions menu. Set the cooking temperature and time. Refill the water tank following the instructions on the display. Place the food on the steam tray at level 2, and a drip tray on level 1 to prevent food dripping.

ACCESSORIES





Drip tray / Baking tray

Steam tray

SOUS VIDE COOKING TABLE

RECIPE		FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
BEEF & VEAL - LAMB	Tender cuts: Tenderloin, Steak, Chops	Beef Sous Vide	1.5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Tough cuts & grassfed: Chuck, Flank Steak, Ribs		1.5/2 cm	62	50 - 70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
PORK	Loin	Pork Sous Vide	1.5/2 cm	68	30 - 50		
			3/4 cm		50 - 70		
	Chop cutlets		-	68	120 - 140		
	Ribs		-	68	120 - 140		
SALMON & TUNA - TROUT	Fillet	Fish Sous Vide	1.5	62	65 - 75		
			3	62	80 - 90		
	Steak		1.5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
VEGETABLES & FRUITS	Asparagous	Vegetables Sous Vide	-	85	30 - 40		
	Carrots		2.5/3 cm	85 - 95	30 - 50		
	Broccoli		-	85	30 - 40		
	Cauliflower		-	85	30 - 40		
	Radicchio		-	85	30 - 40		
	Potatoes slices		2.5/3 cm	85 - 95	40 - 60		
	Zucchini		2.5/3 cm	85	30 - 40		
	Apple wegdes		2.5/3 cm	85	30 - 40		
	Pear wedges		2.5/3 cm	85	30 - 40		
	Pineapple slices		2.5/3 cm	85	25 - 35		

Select the cycle you want to perform and follow the suggested settings. Cooking times are referred to refrigerated food. If not served immediately, store the food in cold water and cool down completely, then put in the fridge. Adjust cooking times for larger amounts. 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 steam tray at level 2. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed. Place a drip tray on level 1.

ACCESSORIES



Drip tray / Baking tray



Steam tray



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	EcoCycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf			Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg	 XL	-	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30 **	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	 
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Cookies		Yes	135	50 - 70	   
Tarts		Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas		Yes	210	40 - 60	   
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	 
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

FUNCTIONS						 XL		ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf			Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water	

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Steam Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

WATER DRAWER MAINTENANCE

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

At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.

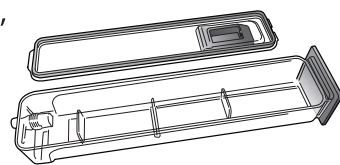
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

In order to completely remove the water inside or clean the internal surfaces, you can open the water drawer:



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

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



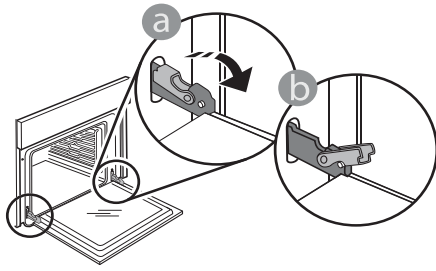
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

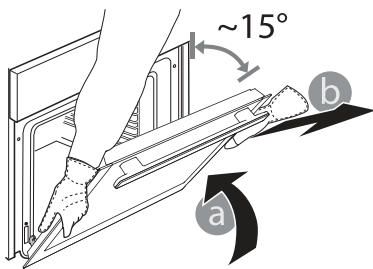
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



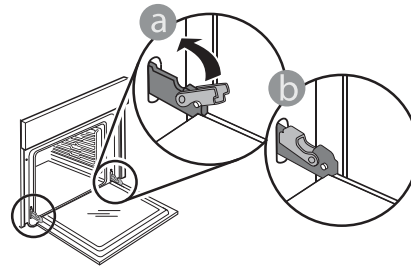
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

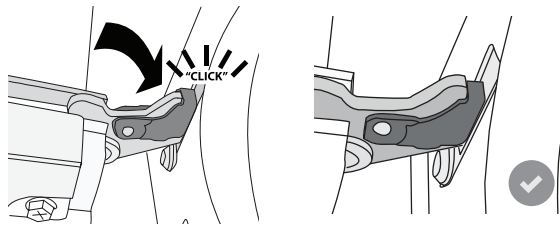


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

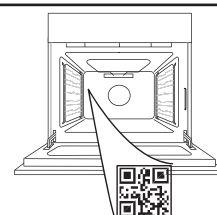
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

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 display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

- Using the QR on your product
- 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.





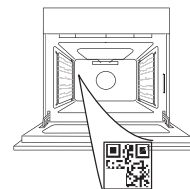
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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

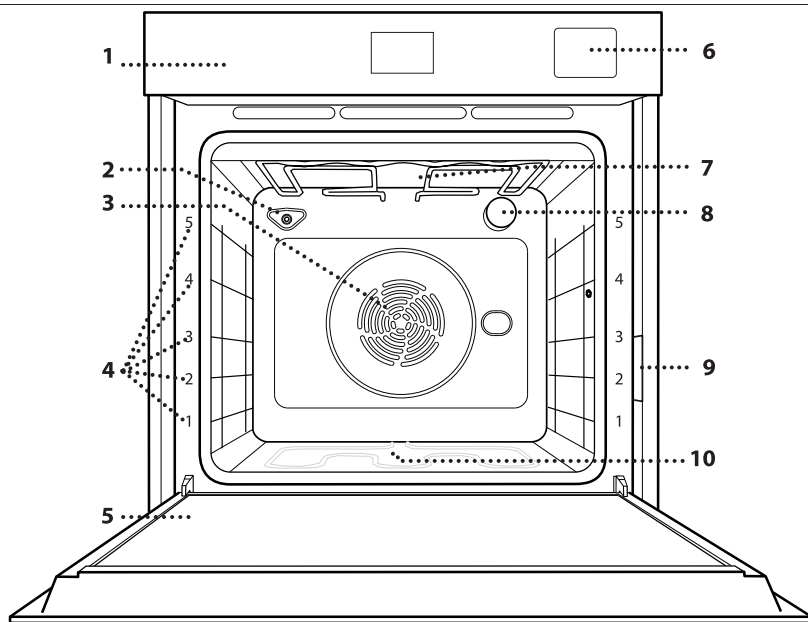


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

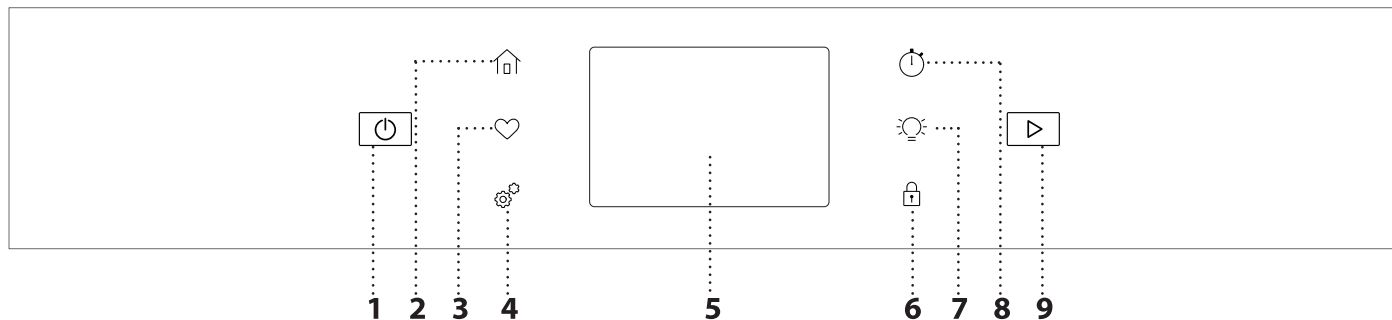


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Luftfeuchtigkeitssensor
3. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wassereinfüllfach
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Lampe
9. Typenschild (nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. EXTRAS

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

5. DISPLAY

6. BEDIENSPERRE

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

7. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

8. ZEITSCHALTUHR

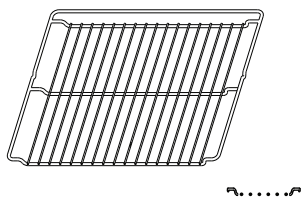
Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

9. START

Zum Starten der Garfunktion.

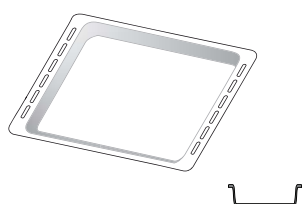
ZUBEHÖR

ROST



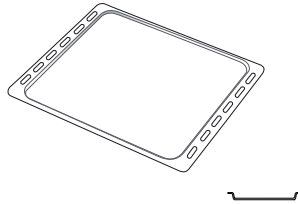
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



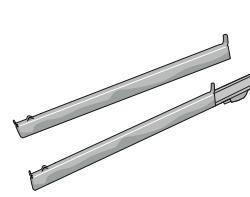
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



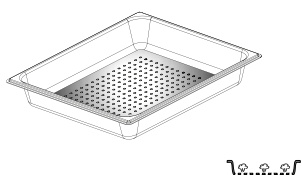
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE



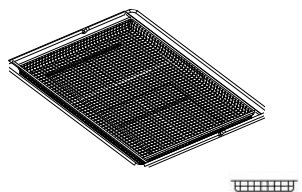
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Wir empfehlen, den Dampfeinsatz auf Ebene 2 zu stellen, um eine optimale Garleistung zu erzielen. Die Fettpfanne auf Ebene 1 darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen. **

AIRFRY-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der AirFry-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

** Nur für die Funktionen DAMPFGAREN und SOUS-VIDE verwenden

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

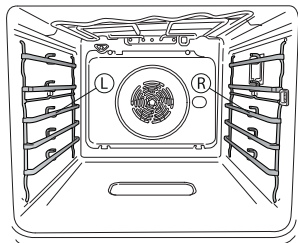
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

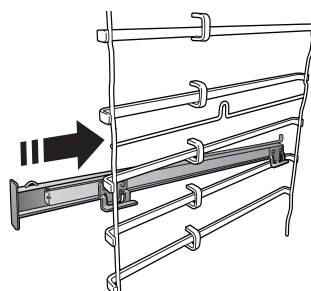
- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



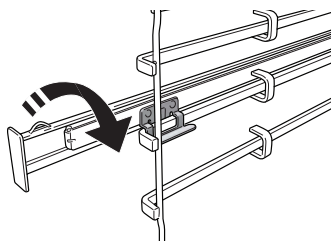
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

- **UMLUFT**

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

- **HEISSLUFT**

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

- **GRILL**

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **TURBO GRILL**

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **SCHNELL VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **COOK 4**

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

- **DAMPFGAREN**

- » **100% DAMPF**

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Obst als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nähere Informationen zu den manuellen 100%-Dampfgarzyklen sind in der Gartabelle „100 % Dampf“ angeführt.

- » **DAMPF AUTOMATISCH**

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen,

die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Der Ofen sprüht automatisch je nach gewählter Temperatur die richtige Menge an Dampf ein, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.

- » **DAMPFGAREN + UMLUFT**

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen. Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen Heißluft + Dampfgaren sind in der Gartabelle „Dampf + Umluft“ angeführt.

- **SOUS-VIDE**

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

- **BESONDERE FUNKTIONEN**

- » **PIZZA**

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten. Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist. Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.bauknecht.eu

- » **AIRFRY**

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse

können nur mit einem AirFry-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der AirFry-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

» **AUFTAUEN**

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.

» **WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» **AUFGEHEN**

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.

» **FERTIGGERICHTE**

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Teigwarengerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» **MAXI COOKING**

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (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.

» **ECO -PROGRAMM ***

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Zyklus bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

• **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

AUTOMATIK-MODI

Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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

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

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

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

WASSERHÄRTESTUFEN-TABELLE				
Stufe		°dH Deutsch Grad	°fH Franzö- sisch Grad	°Clark English Grad
1	Sehr weich	0-6	0-10	0-7
2	Weich	7-11	11-20	8-14
3	Mittel	12-16	21-29	15-20
4	Hart	17-34	30-60	21-42
5	Sehr hart	35-50	61-90	43-62

Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE

- 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).

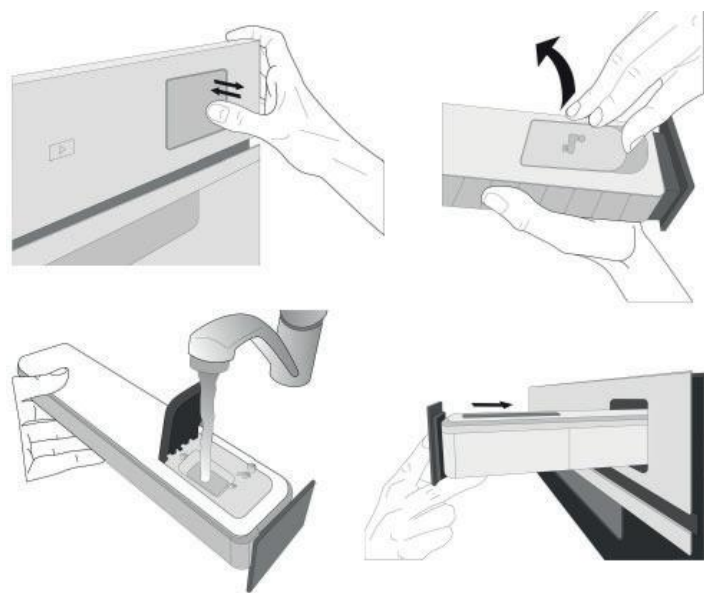
- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

. KOCHEN MIT DAMPF

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

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

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



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

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. 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. 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 „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.

9. 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. 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.

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.



DAMPFREINIGUNG

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

SCHNELLTROCKNEN

Nach einem 100%-Dampf-Zyklus schlägt der Backofen automatisch vor, den Schnelltrocknen-Zyklus zu starten, um die Feuchtigkeit aus dem Garraum zu entfernen, was zumindest die korrekte Funktion des Geräts nicht beeinträchtigt. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display. Reinigen Sie die Fettpfanne unter der Tür mit einem weichen Tuch oder saugfähigem Papier, um die Wassertropfen zu entfernen.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 140 Minuten.

Das Entkalken kann jederzeit vom Benutzer über das Reinigungsmenü eingeleitet werden.

Das Display zeigt Ihnen an, wenn es Zeit ist, einen Entkalkungszyklus durchzuführen (siehe Tabelle unten).

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

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

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn

der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

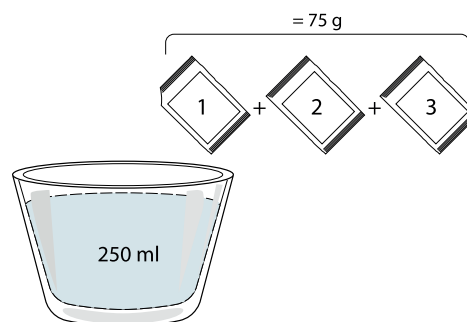
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

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

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

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

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



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

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

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

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

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

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

Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden. Bitte entleeren Sie das Schubfach. Der Entkalkungszyklus ist beendet.

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

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

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



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.



VOREINSTELLUNGEN

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



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Programms ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

.....

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

.....

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümel, bevor Sie die Füllung hineingeben.

.....

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20–25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHÜBBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
SOUS-VIDE 	Rinderfilet		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Rindersteak		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Schweinefilet		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Lachsfilet		1,5–3 cm	–	–	–	2	1
	Carrots (Möhren)		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2	1
	Asparagus (Spargel)		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2	1
	Ananas		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2	1
	Apfel		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2	1
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne	0,5 - 3 kg	–	MED	–	2	
	Tiefge- kühlt	Lasagne	0,5 - 3 kg	–	–	–	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	–	–	–	2	
REIS & MÜSLI 	Reis	White Rice (Weißer Reis)	0,1 - 0,5 kg				2	1
		Brown Rice (Naturreis)	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
		Vollkornreis	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
	Körner & Müsli	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2	1
		Hirse	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2	1
		Dinkel	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
		Gerste	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
FLEISCH	Rind	Roastbeef	0,6 - 2 kg	MED	MED	–	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	–	2/3	5	4
		Burger- Bratlinge	1,5–3 cm	–	–	3/5	5	4
	Schwein	Schweinebraten	0,6 - 2,5 kg	–	MED	–	3	
		Schweine Rippchen	0,5 – 2,0 kg *	–	–	2/3	5	4
		Speck	0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5	4
	Hähn- chen	Brathähnchen	0,6 - 3 kg	–	MED	–	2	
		Back- hähn- chen	Hähnchen (ganz)	0,6 - 2,5 kg	–	–	4	2
			Hühnerbrust	1-4 (cm)	–	–	4	2
			Chicken Pieces (Hähnchenstü- cke)	0,2 – 1,5 kg	–	–	4	2
			Hähnchen- schlegel	–	–	–	4	2
			Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	4	2
			Chicken Wings	0,2 – 1,5 kg	–	–	4	2

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz

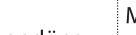
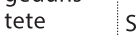
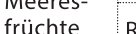
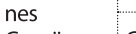
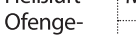
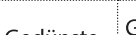
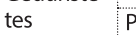
AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN				MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Hähn- chen	Back- hähn- chen	Hühner Nuggets [tiefgeköhlt]	–	–	–	–	 
			Hähnchen- flügel [tiefgeköhlt]	–	–	–	–	 
	Entenfilet/-brust			1–5 cm	–	–	2/3	 
	Putenfilet/- brust			1–5 cm	–	–	2/3	 
	Heißluft Fleisch- braten	Fleischspieße		0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 
		Schweinekoteletts		1-4 (cm)	–	–	–	 
		Burger- Bratlinge		1-4 (cm)	–	–	–	 
		Bratwurst & Wurst		1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Paniertes Schnitzel		1-4 (cm)	–	–	–	 
FISCH & MEERESFRÜCH- TE	Gebrate- ne Filets & Steaks	Thunfischsteak		1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Lachssteak		1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Schwertfischsteak		0,5–3 (cm)	–	–	3/4	 
		Kabeljaufilet		0,1 - 0,3 kg	–	–	–	 
		Wolfbarschilet		0,05 - 0,15 kg	–	–	–	 
		Doradefilet		0,05 - 0,15 kg	–	–	–	 
		Sonstige Filets		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Filets [tiefgeköhlt]		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
	Gedüns- tete Filets & Steaks 	Kabeljaufilet		ein Blech *	–	–	–	 
		Filets [tiefgeköhlt]		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Sonstiges Filet		0,5–3 (cm)	–	–	–	 
		Lachssteak		1 - 3 (cm)	MED	–	–	 
		Wolfbarschilet		ein Blech *	–	–	–	 
		Doradefilet		ein Blech *	–	–	–	 
		Schwertfischsteak		0,5–3 (cm)	–	–	–	
		Thunfischsteak		1 - 3 (cm)	MED	–	–	
	Fisch/ Meeres- früchte gegrillt	Jakobsmuscheln		ein Blech *	–	–	–	
		Mussels (Muscheln)		ein Blech *	–	–	–	
		Shrimps (Garnelen)		ein Blech *	–	–	–	
		Riesengarnelen		ein Blech *	–	–	–	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE	
FISCH & MEERESFRÜCH- TE	gedün- stete Meeres- früchte 	Jakobsmuscheln	0,5-1 kg	–	–	–	2 	1 
		Mussels (Muscheln)	0,5 - 3 kg	–	–	–	2 	1 
		Shrimps (Garnelen)	0,1-1 kg	–	–	–	2 	1 
		Riesengarnelen	0,5 - 1,5 kg	–	–	–	2 	1 
		Kalmar	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	2 	1 
		Tintenfisch	0,5 - 2 kg [jeweils]*	–	–	–	2 	1 
	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 	2 
		Fischfilet	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 	2 
		Ganzer Fisch	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	4 	2 
		Shellfish (Schalentiere)	–	–	–	–	4 	2 
GEDUNSTETE EIER 	Hähnchen		50 - 80 g [jeweils]*	–	–	–	2 	1 
	Wachtel		ein Blech *	–	–	–	2 	1 
GEMÜSE	Gebrate- nes Gemüse	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	3 	
		Kartoffeln [tiefgekühlt]	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	4 	
		Gefülltes Gemüse	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	3 	
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	3 	
	Gemüse- gratin	Kartoffelgratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Tomatengratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Paprikagratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Brokkoliauflauf	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Blumenkohlauflauf	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Gemüsegratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
	Heißluft Ofenge- müse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 	2 
		Potatoes wedges (Kartoffelspalten)	1-4 (cm)	–	–	–	4 	2 
		Mischgemüse	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 	2 
		Zucchini-Chips	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4 	2 
		Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 	2 
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 	2 
	Gedünste- tes Gemüse 	Ganze Kartoffeln	50 - 500 g [jeweils]	–	–	–	2 	1 
		Potatoes Pieces (Kartoffelstücke)	ein Blech *	–	–	–	2 	1 
		Kartoffel- stücke [tiefgekühlt]	ein Blech *	–	–	–	2 	1 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
GEMÜSE 	Steamed Vegetables (Gedünstetes Gemüse)	Peas (Erbsen)	0,2 - 2,5 kg	–	–	–	 2	 1
		Erbsen [tiefgekühlt]	0,2 - 3 kg	–	–	–	 2	 1
		Broccoli (Brokkoli)	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	 2	 1
		Brokkoli [tiefgekühlt]	0,2 - 2 kg	–	–	–	 2	 1
		Blumenkohl	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	 2	 1
		Carrots (Möhren)	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	 2	 1
		Zucchini	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	 2	 1
		Sonstiges Gemüse	0,2 - 2 kg	–	–	–	 2	 1
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck		0,8 - 1,2 kg *	–	MED	–	 2	
	Gemüsestrudel		0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	 2	
	Herkömm- liches Brot	Brötchen 	60 - 150 g [jeweils]	–	–	–	 3	
		Mittelgroßes Brot	200 - 500 g [jeweils]*	–	–	–	 2	
		Kastenbrot 	400 - 600 g [jeweils]	–	–	–	 2	
		Großes Brot 	0,7–2,0 kg	–	–	–	 2	
		Baguettes 	200 - 300 g [jeweils]	–	–	–	 3	
		Brot spezial	ein Blech *	–	–	–	 2	
		Runde Pizza	Rund	–	–	–	 2	
	Pizza und Focaccia	Pizza dick	Blech	–	–	–	 2	
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	 2	
			2 Lagen*	–	–	–	 4	 1
			3 Lagen*	–	–	–	 5	 3  1
			4 Lagen*	–	–	–	 5	 4  2  1
		Focaccia dünn	ein Blech *	–	–	–	 2	
		Focaccia dick	ein Blech *	–	–	–	 2	
SÜßES GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform		0,5 - 1,2 kg	–	–	–	 2	
	Plätzchen		0,2 - 0,6 kg *	–	–	–	 3	
	Muffins und Cupcakes		40 - 80 g [jeweils]*	–	–	–	 3	
	Croissants		ein Blech *	–	–	–	 3	
	Croissants [tiefgekühlt]		ein Blech *	–	–	–	 3	
	Beignets		ein Blech *	–	–	–	 3	
	Baiser / Meringues		10 - 30 g [jeweils]	–	–	–	 3	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz

DI AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
SÜßES GEBÄCK	Tart, Törtchen	0,4 - 1,6 kg *	–	–	–	
	Strudel	0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Obstkuchen	0,5 -2 kg	–	–	–	
	Karmelflan 	0,2 - 1 kg *	–	–	–	 
GEDÜNSTETES OBST	Fruchtstücke 	0,5 - 3 kg	–	–	–	 
	Ganze Früchte 	0,1 - 0,4 kg [jeweils]	–	–	–	 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR					
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz



DAMPF + UMLUFT GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE*	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	NIEDRIG	JA	140 – 150	35 – 55	
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	JA	160 – 170	30–40	
Hefekuchen	NIEDRIG	JA	170 – 180	40–60	
Biskuitkuchen	NIEDRIG	JA	160 – 170	30–40	
Fladenbrot	NIEDRIG	JA	200 – 220	20–40	
Brotlaib	NIEDRIG	JA	170 -180	70 – 100	
Brötchen	NIEDRIG	JA	200 – 220	30–50	
Baguette	NIEDRIG	JA	200 – 220	30–50	
Bratkartoffeln	MITTEL	JA	200 – 220	50–70	
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	JA	180–200	60 – 100	
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	JA	160 – 180	60-80	
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	JA	200 – 220	40 – 50	
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	JA	200	55 – 65	
Lammkeule	MITTEL	JA	180–200	65 – 75	
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	JA	160 – 180	85 – 100	
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	JA	200 – 220	50–70	
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	JA	200 – 220	55 – 65	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	JA	180–200	25 – 40	
Fischfilet	HOCH	JA	180–200	15–30	

*Bitte beachten Sie, dass bei Auswahl der Funktion Dampf Automatik diese Korrelation übersprungen werden muss. Der Backofen wählt automatisch die für die gewählte Temperatur am besten geeignete Dampfstufe.

ZUBEHÖR					
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisensonde



100% DAMPF GARTABELLE

	REZEPT	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE	
	Hähnchen- filets	100	15–50	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Eier	100	10 – 30	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
FISCH	Ganzer Fisch	90	40 – 50	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Fischfilets	90	20–30	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
GEMÜSE UND OBST	Frisches Gemüse (im Ganzen)	100	30 – 80	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Frisches Gemüse (in Stücken)	100	15 – 40	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Gefrorenes Gemüse	100	20–40	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Obst (im Ganzen)	100	15 – 45	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur
	Obst (in Stücken)	100	10 – 30	2 100% Dampf	1 Fettgarnitur

Wählen Sie die 100% Dampf-Funktion aus dem Menü der manuellen Funktionen. Stellen Sie Gartemperatur und -zeit ein. Füllen Sie den Wassertank entsprechend den Anweisungen auf dem Display auf. Legen Sie das Gargut auf den Dampfeinsatz auf Ebene 2 und geben Sie eine Fettpfanne auf Ebene 1, damit es nicht heruntertropft.

ZUBEHÖR



Fettpfanne/Backblech



Dampfeinsatz

SOUS-VIDE GARTABELLE

REZEPT		FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE	
RIND & KALB - LAMM	Zarte Stücke: Rinderfilet, Steak, Koteletts	Rind Sous-vide	1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Zähere Stücke und aus Weidehaltung: Nacken, Flanksteak, Rippchen		1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
SCHWEIN	Lende	Schwein Sous-vide	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50–70		
	Koteletts		–	68	120 - 140		
	Rippchen		–	68	120 - 140		
LACHS UND THUNFISCH - FORELLE	Filet	Fisch Sous-vide	1,5	62	65 – 75		
			3	62	80 - 90		
	Steak		1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
GEMÜSE UND OBST	Spargel	Gemüse Sous-vide	–	85	30–40		
	Karotten		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Brokkoli		–	85	30–40		
	Blumenkohl		–	85	30–40		
	Radicchio		–	85	30–40		
	Kartoffeln in Scheiben		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Zucchini		2,5/3 cm	85	30–40		
	Apfelspalten		2,5/3 cm	85	30–40		
	Birnenspalten		2,5/3 cm	85	30–40		
	Ananasscheiben		2,5/3 cm	85	25–35		

Wählen Sie das gewünschte Programm und folgen Sie den vorgeschlagenen Einstellungen. Die Garzeiten beziehen sich auf gekühlte Lebensmittel. Wenn die Speisen nicht sofort serviert werden, in kaltem Wasser lagern und vollständig abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen. Bei größeren Mengen die Kochzeit anpassen. 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 Dampfheizer auf Ebene 2. Legen Sie die Beutel nicht übereinander, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Stellen Sie die Fettpfanne auf Ebene 1.

ZUBEHÖR



Fettpfanne/Backblech



Dampfheizer

AIR FRY-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE	
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650–850 g	Ja	200	25–30	 4	 2
	Tiefgekühlte Hühner-Nuggets		500 g	Ja	200	15–20	 4	 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15–20	 4	 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15–20	 4	 2
GEMÜSE	FrISChe panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15–20	 4	 2
	Pommes Frites (AirFry)		300–800 g	Ja	200	20–40	 4	 2
	Gemischtes Gemüse		300–800 g	Ja	200	20–30	 4	 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1–4 cm	Ja	200	20–40	 4	 2
	Hähnchen- flügel		200–1500 g	Ja	220	30–50	 4	 2
	Paniertes Schnitzel		1–4 cm	Ja	220	20–50	 4	 2
	Fischfilet		1–4 cm	Ja	220	15–25	 4	 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	 AirFry		
ZUBEHÖR	 AirFry-Blech	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30–50	
		Ja	160	30–50	
		Ja	160	30–50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160–200	30–85	
		Ja	160–200	30–90	
Kekse		Ja	150	20–40	
		Ja	140	30–50	
		Ja	140	30–50	
		Ja	135	40–60	
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20–40	
		Ja	150	30–50	
		Ja	150	30–50	
		Ja	150	40–60	
Beignets		Ja	180–200	30–40	
		Ja	180–190	35–45	
		Ja	180–190	35–45 *	
Baiser/Meringues		Ja	90	110–150	
		Ja	90	130–150	
		Ja	90	140–160 *	
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190–250	15–50	
		Ja	190–230	20–50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7–12	
		Ja	220–240	25–50 *	
Tiefkühlpizza		Ja	250	10–15	
		Ja	250	10–20	
		Ja	220–240	15–30	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180–190	45–55	
		Ja	180–190	45–60	
		Ja	180–190	45–70 *	

FUNKTIONEN								ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	ECO-Programm	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost		Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost		Fettpfanne/Backblech		Fettpfanne mit 500 ml Wasser	

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190–200	20–30	
		Ja	180–190	20–40	
		Ja	180–190	20–40 *	
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190–200	45–65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190–200	80–110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		–	170	110–150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200–230	50–100	
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190–200	80–130	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180–200	40–60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180–200	50–60	
Toast		–	3 (hoch)	3–6	
Fischfilets/Steaks		–	2 (mittel)	20–30 **	
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger		–	2–3 (mittel–hoch)	15–30 **	
Brathähnchen 1–1,3 kg		–	2 (mittel)	55–70 ***	
Lammkeule/Haxe		–	2 (mittel)	60–90 ***	
Bratkartoffeln		–	2 (mittel)	35–55 ***	
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10–25	
Kekse		Ja	135	50–70	
Tart, Törtchen		Ja	170	50–70	
Runde Pizza		Ja	210	40–60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40–120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)		Ja	190	40–120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50–100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45–100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30–50 *	
Gefüllte Bratenstücke	ECO	–	200	80–120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	–	200	50–100 *	

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

FUNKTIONEN								ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	ECO-Programm	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

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

- Aktivieren Sie die „Dampfreinigung“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden. Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!

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

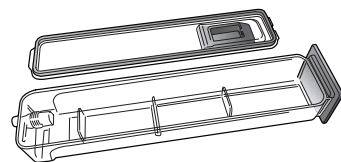
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



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

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



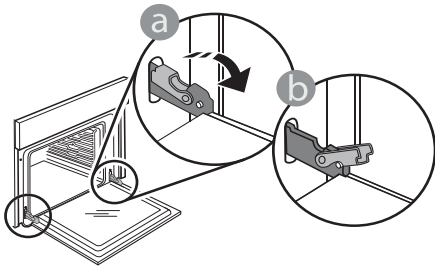
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

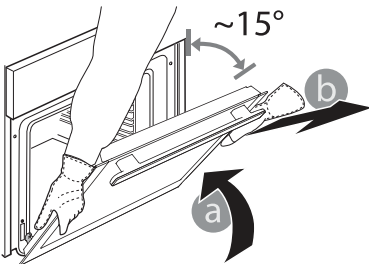
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden. Wurden die „Dampfgaren“-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

1. Zur Entfernung der Tür diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

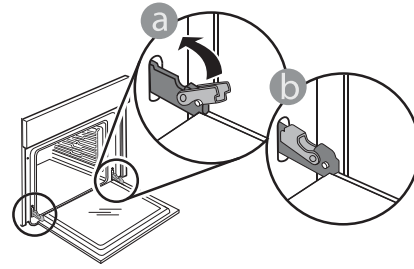


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

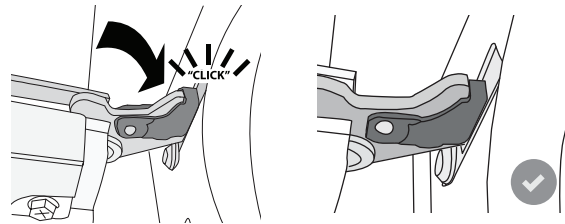


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

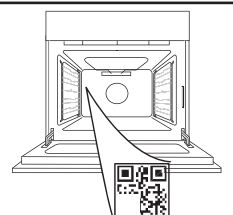
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



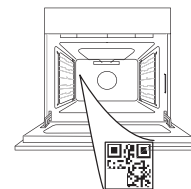
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

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

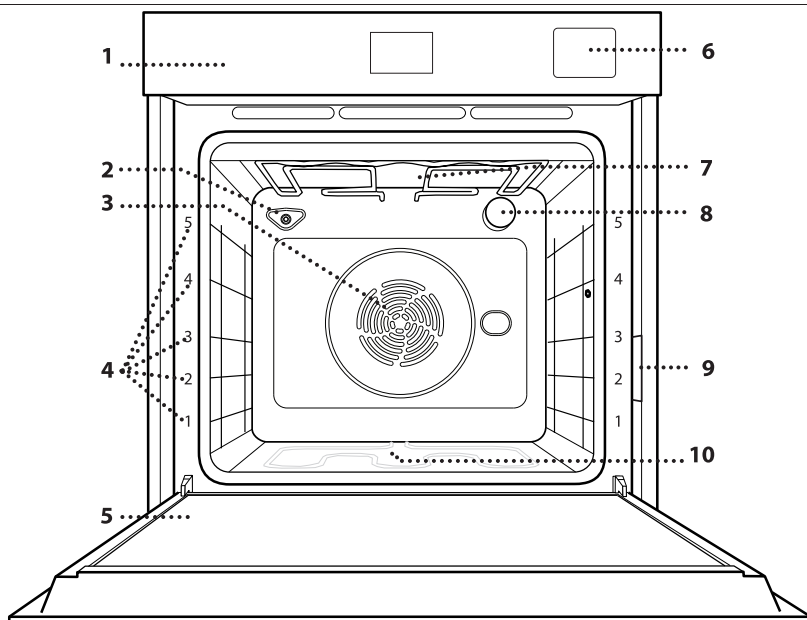


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

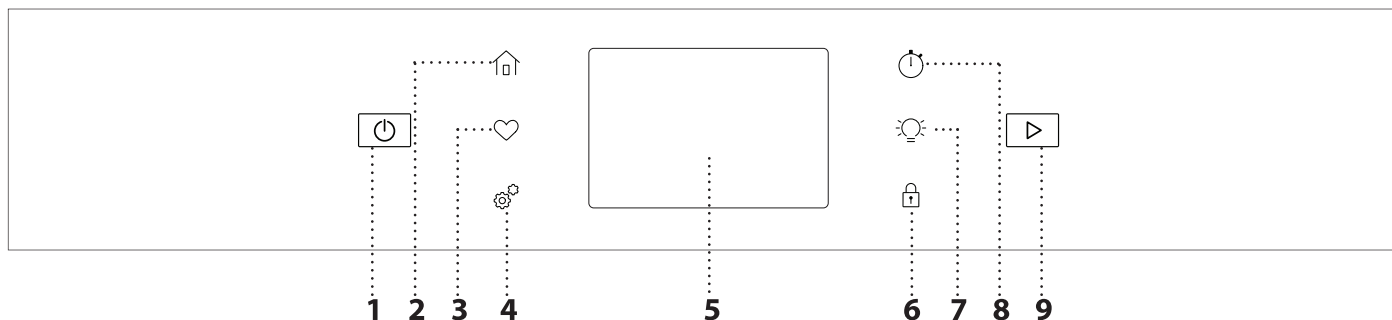


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Capteur d'humidité
3. Ventilateur et élément chauffant rond (non-visible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Tiroir d'eau
7. Élément de chauffage supérieur/gril
8. Ampoule
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
10. Élément chauffant inférieur (invisible)

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

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

5. ÉCRAN**6. 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.

7. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

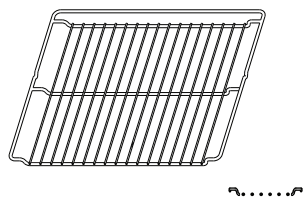
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

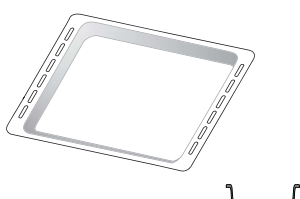
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



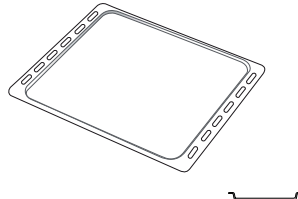
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



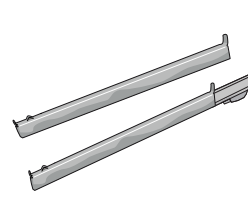
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



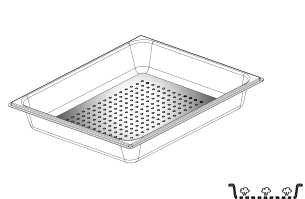
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES



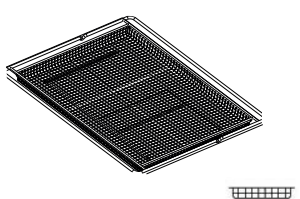
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

LÈCHEFRITE VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Nous recommandons de placer le bac à vapeur au niveau 2 pour des performances de cuisson optimales. Placez la lèchefrite sur le Niveau 1 en dessous pour recueillir les jus de cuisson. **

ACCESSOIRE AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

** À utiliser uniquement pour les fonctions VAPEUR et SOUS VIDE

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

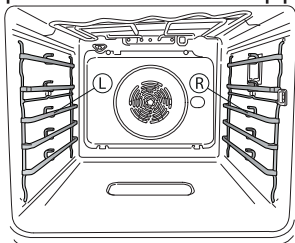
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.

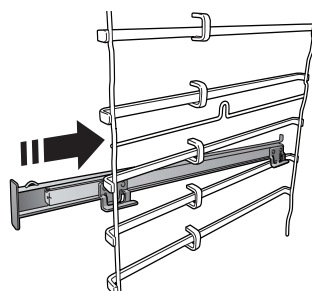
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite en position dans leur appui inférieur.



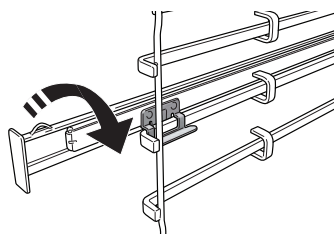
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRIL**
Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
 - » **100% VAPEUR**
Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four. Pour plus d'information sur les cycles de cuisson manuelle 100% vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « 100% Vapeur ».
 - » **VAPEUR AUTO**
En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur.

Le four injecte automatiquement la bonne quantité de vapeur en fonction de la température sélectionnée pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

» VAPEUR+AIR

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

Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».

• SOUS VIDE

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

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées. En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.

Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou www.bauknecht.eu

» AIR FRY

Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler

l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» **DÉCONGELER**

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu.

» **MAINTENIR AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **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.

» **PRATIQUE**

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» **CUISSON XXL**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 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.

» **PROG. ÉCO ***

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• **ALIMENTS CONGELÉS**

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

MODES AUTO

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

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

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. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur , appuyez sur . Ouvrez les préférences et sélectionnez « DURETÉ DE

L'EAU ». Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Sélectionnez le niveau approprié pour l'eau de votre région, en vous basant sur le tableau suivant :

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

5. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

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

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

DURÉE

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

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur START.
- 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 sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

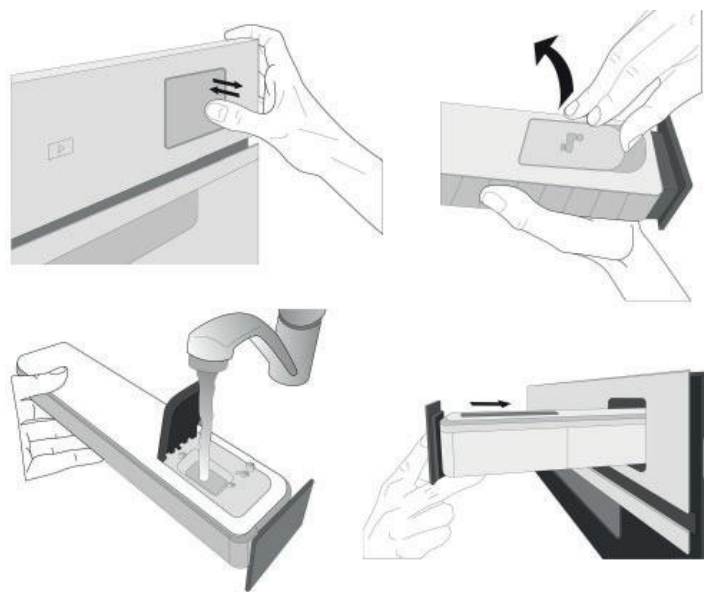
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

. CUISSON VAPEUR

En choisissant « Vapeur » ou « Chaleur pulsée + Vapeur » dans les Fonctions Manuelles ou l'une des recettes spécifiques DYNAMIC MENU, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments contrairement à la convection naturelle qui utilise de l'air chaud: cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson à la vapeur, il sera nécessaire de remplir d'eau le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir amovible sur le panneau de commandes.

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



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

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 « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous 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 la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

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 « START » 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 à trois points dans le coin 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.



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 reprendre 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.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

L'action des vapeurs 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.

SÉCHAGE RAPIDE

Après un cycle de vapeur pure, le four propose automatiquement de lancer le cycle de séchage rapide pour aider à éliminer l'humidité de la cavité, ce qui ne compromet pas le bon fonctionnement de l'appareil. Suivez les instructions figurant sur l'écran. Nettoyez la lèchefrite située sous la porte à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier absorbant afin d'éliminer les gouttes d'eau.

DÉTARTRAGE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran. La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

Le détartrage peut être déclenché à tout moment par l'utilisateur à partir du Menu de Nettoyage.

L'écran vous indique quand il est temps d'effectuer un cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

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

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

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.

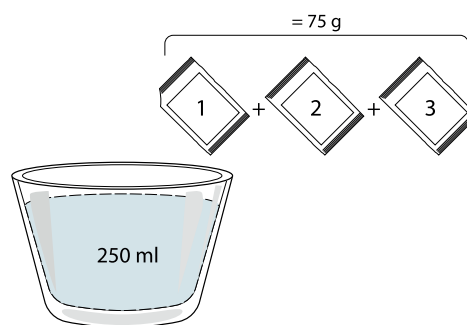
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

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

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



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

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

terminé.

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

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

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



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.



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.

REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
SOUS VIDE 	Filet de bœuf		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Steak de bœuf		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Filet de porc		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Filet de saumon		1,5 - 3 cm	-	-	-	2	1
	Carottes		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Asperges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Pomme		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	MED	-	2	
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
RIZ ET CÉRÉALES 	Riz	White Rice (Riz blanc)	0,1 - 0,5 kg				2	1
		Riz brun	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Riz complet	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Graines et céréales	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Millet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Épeautre	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Orge	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	4
		Burgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	3	
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5	4
	Poulet	Poulet rôti	0,6 - 3 kg	-	MED	-	2	
		Poulet frit à l'air	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	4	2
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2
			Pilons de poulet	-	-	-	4	2
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Lèche-frite vapeur

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS				QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Poulet	Poulet frit à l'air	Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	 4  2
			Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	 4  2
	Escalope/Magret de canard			1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Filet/Blanc de dinde			1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Viande frite à l'air	Brochettes de viande		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Côtelettes de porc		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burgers		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Saucisses et Würstel		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
Escalope panée		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2		
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Darne de saumon		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Darne d'espadon		0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Filet de morue		0,1 - 0,3 kg	-	-	-	 3  2
		Filet de bar		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Filet de daurade		0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Autres filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Filets [congelés]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur 	Filet de morue		un plateau *	-	-	-	 2  1
		Filets [congelés]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Autres filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Darne de saumon		1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Filet de bar		un plateau *	-	-	-	 2  1
		Filet de daurade		un plateau *	-	-	-	 2  1
		Darne d'espadon		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Darne de thon		1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
	Fruits de mer grillés	Pétoncles		un plateau *	-	-	-	4
		Moules		un plateau *	-	-	-	4
		Crevettes		un plateau *	-	-	-	4 3
		Crevettes		un plateau *	-	-	-	4 3

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Lèche-frite vapeur

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
POISSONS & FRUITS DE MER	Fruits de mer cuits à la vapeur 	Pétoncles	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2	 1
		Moules	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	 1
		Crevettes	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2	 1
		Crevettes	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2	 1
		Calmar	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 2	 1
		Poulpe	0,5 - 2 kg [chacun]*	-	-	-	 2	 1
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Fruits de mer	-	-	-	-	 4	 2
ŒUFS CUITS À LA VAPEUR 	Poulet		50 - 80 g [chacun]*	-	-	-	 2	 1
	Caille		un plateau *	-	-	-	 2	 1
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 3	
		Pommes de terre [surgelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	 4	
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 3	
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3	
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	 3	
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	 3	
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	 3	
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	 3	
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	 3	
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	 3	
	Légumes frits à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4	 2
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4	 2
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	 4	 2
	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur) 	Pommes de terre entières	50 - 500 g [chacune]	-	-	-	 2	 1
		Pommes de terre en morceaux	un plateau *	-	-	-	 2	 1
		Morceaux de pommes de terre [surgelées]	un plateau *	-	-	-	 2	 1

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Lèchefrite vapeur

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES 	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur)	Petits pois	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Petits pois [surgelés]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brocoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brocolis [surgelés]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carottes	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Autres légumes	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2 
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Pain	Petits pains 	60 - 150 g [chacun]	-	-	-	3 
		Pain moyen	200 - 500 g [chacun]*	-	-	-	2 
		Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	2 
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2 
		Baguettes 	200 - 300 g [chacun]	-	-	-	3 
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	2 
	PIZZA & FOCACCIA	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2 
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	2 
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2 
			2 couches*	-	-	-	4  1 
			3 couches*	-	-	-	5  3  1 
			4 couches*	-	-	-	5  4  2  1 
		Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	2 
		Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	2 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Lèche-frite vapeur

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
PÂTISSERIE	Génoise en moule	0,5 - 1,2 kg	-	-	-		
	Cookies	0,2 - 0,6 kg *	-	-	-		
	Muffin & Cup Cake	40 - 80 g [chacun]*	-	-	-		
	Croissants	un plateau *	-	-	-		
	Croissants [surgelés]	un plateau *	-	-	-		
	Pâte à choux	un plateau *	-	-	-		
	Meringues	10 - 30 g [chacun]	-	-	-		
PÂTISSERIE	Tarte	0,4 - 1,6 kg*	-	-	-		
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		
	Tarte aux fruits	0,5 -2 kg	-	-	-		
	Flan au caramel 	0,2 - 1 kg *	-	-	-		
FRUITS À LA VAPEUR	Fruits en morceaux 	0,5 - 3 kg	-	-	-		
	Fruits entiers 	0,1 - 0,4 kg [chacun]	-	-	-		

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Lèchefrite vapeur



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR*	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Petit pain/Biscuits	FAIBLE	OUI	140 - 150	35 - 55	
Petit gâteau/Muffins	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	OUI	170 - 180	40 - 60	
Génoise	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	FAIBLE	OUI	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	FAIBLE	OUI	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	OUI	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / morceaux	MOYEN	OUI	160 - 180	60 - 80	
Rôti de bœuf saignant 1 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	40 - 50	
Rôti de bœuf saignant 2 kg	MOYEN	OUI	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	MOYEN	OUI	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	OUI	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	OUI	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	OUI	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	ÉLEVÉE	OUI	180 - 200	15 - 30	

*En cas de sélection de la fonction Vapeur auto, cette corrélation doit être ignorée. Le four sélectionne automatiquement le niveau de vapeur le mieux adapté à la température sélectionnée.

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèchefrite / plaque de cuisson	 Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	 Sonde pour aliments
-------------	--	---	---	--	--

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR PURE

RECETTE		TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
	Escalopes de poulet	100	15 - 50	 2	 1
	Œufs	100	10 - 30	 2	 1
POISSON	Poisson entier	90	40 - 50	 2	 1
	Filet de poisson	90	20 - 30	 2	 1
LÉGUMES ET FRUITS	Légumes frais (Entier)	100	30 - 80	 2	 1
	Légumes frais (morceaux)	100	15 - 40	 2	 1
	Légumes surgelés	100	20 - 40	 2	 1
	Fruits (entiers)	100	15 - 45	 2	 1
	Fruits (Morceaux)	100	10 - 30	 2	 1

Sélectionner la fonction Pure Steam dans le menu de fonctions manuelles. Régler la température et l'heure de cuisson. Remplir le réservoir d'eau en suivant les instructions affichées à l'écran. Placez les aliments sur le plateau à vapeur au niveau 2, et sur un plateau d'égouttage au niveau 1 pour éviter que les aliments ne s'égouttent.

ACCESSOIRES





Lèche-frite / plaque de cuisson

Panier vapeur

TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE

RECETTE		FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES	
BOEUF & VEAU - AGNEAU	Coupes tendres : Filet, steak, côtelettes	Bœuf Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 	1 
			3/4 cm	62	80 - 100	2 	1 
	Coupes dures et aliments pour animaux : Paleron, bavette, côtes		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 	1 
			3/4 cm	62	110 - 130	2 	1 
PORC	Longe	Porc Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 	1 
			3/4 cm		50 - 70	2 	1 
	Escalopes		-	68	120 - 140	2 	1 
	Côtes		-	68	120 - 140	2 	1 
SAUMON ET THON - TRUITE	Filets	Poisson Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 	1 
			3	62	80 - 90	2 	1 
	Steak		1,5	62	70 - 80	2 	1 
			3	62	85 - 95	2 	1 
LÉGUMES ET FRUITS	Asperges	Légumes Sous Vide	-	85	30 - 40	2 	1 
	Carottes		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 	1 
	Brocoli		-	85	30 - 40	2 	1 
	Choux-fleurs		-	85	30 - 40	2 	1 
	Radis		-	85	30 - 40	2 	1 
	Tranches de pommes de terre		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 	1 
	Courgette		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 	1 
	Morceaux de pommes		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 	1 
	Morceaux de poires		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 	1 
	Tranches d'ananas		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 	1 

Sélectionnez le cycle que vous souhaitez effectuer et suivez les réglages proposés. Les temps de cuisson se réfèrent à des aliments réfrigérés. Si les aliments ne sont pas servis immédiatement, les conserver dans de l'eau froide et les laisser refroidir complètement, puis les mettre au réfrigérateur. Ajuster les temps de cuisson pour de plus grandes quantités. 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 scellés sous vide sur le plateau à vapeur au niveau 2. Ne placez pas les sacs l'un sur l'autre afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. Placez une lèchefrite sur le niveau 1.

ACCESSOIRES

Lèchefrite /plaque de cuisson

Panier vapeur



TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	 4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	 4 
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	 4 
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	 4 
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	 4 
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	 4 
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	 4 
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	 4 
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	 4 
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	 4 
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	 4 

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Accessoire Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	135	40 - 60	
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	40 - 60	
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	
		Oui	90	140 - 160 *	
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	
		Oui	220 - 240	15 - 30	
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique		Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique		Lèchefrite / plaque de cuisson		Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau				

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Utilisez la fonction « Steam Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.

L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.

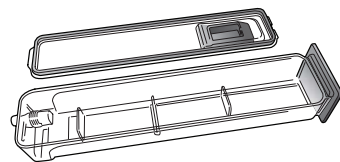
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



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

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



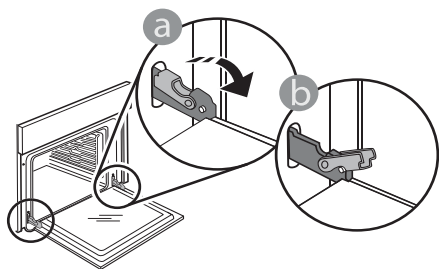
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

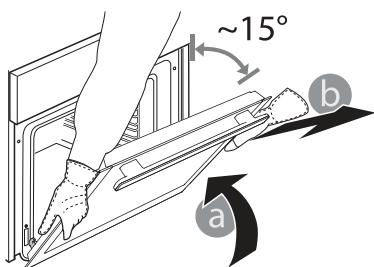
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



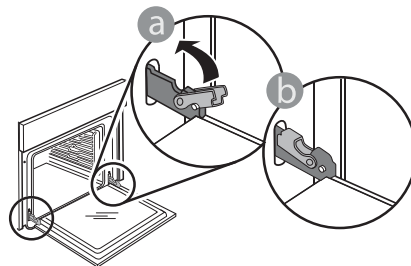
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



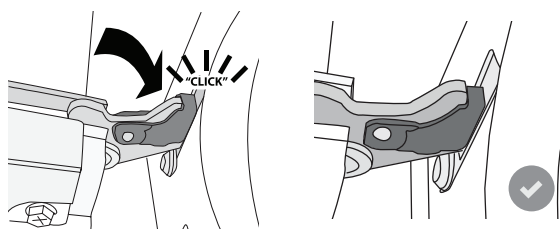
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

DÉPANNAGE

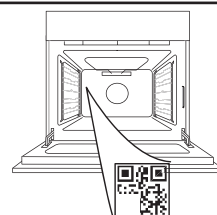
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'appels et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

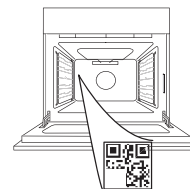
- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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





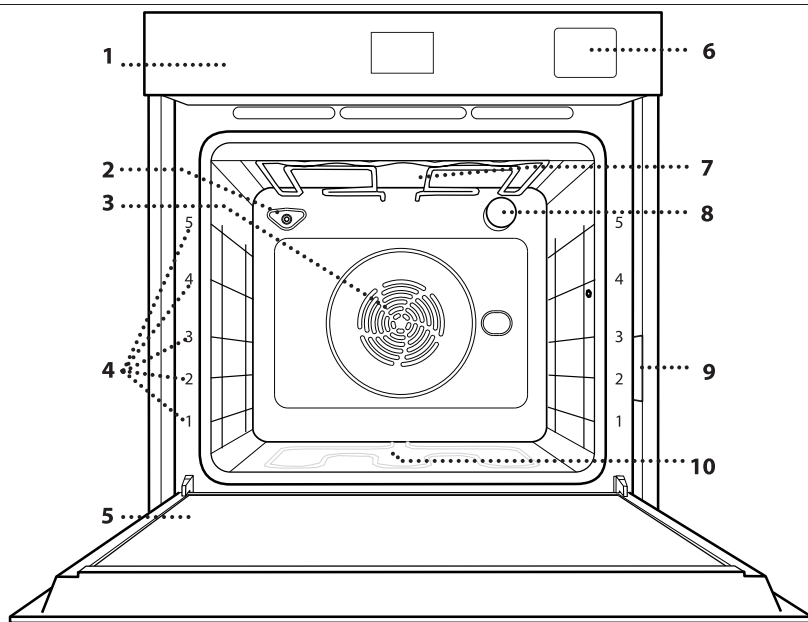
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren
op www.register10.eu

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



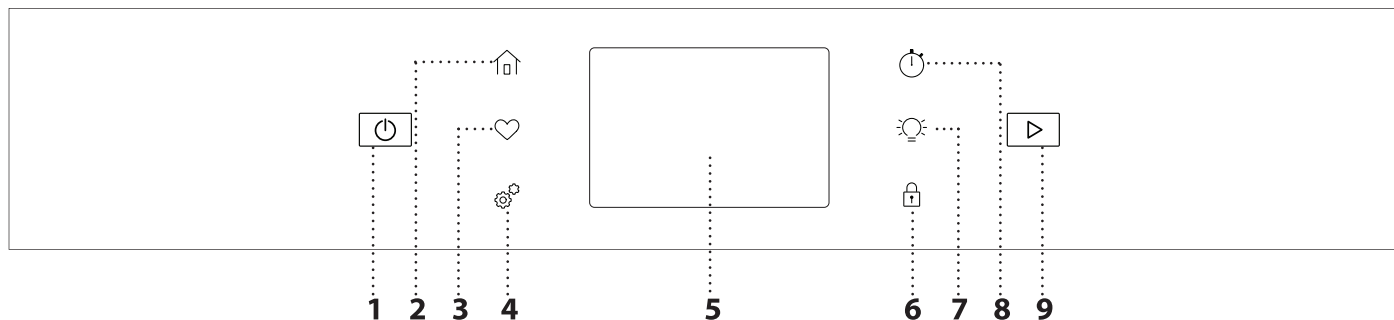
Lees de instructies aandachtig door voordat u het
apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Vochtigheidssensor
3. Ventilator en circulair
verwarmingselement
(niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders
(het niveau is op de voorkant van
de oven aangegeven)
5. Deur
6. Waterlade
7. Bovenste verwarmingselement/
grill
8. Lamp
9. Identificatieplaatje
(niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement
(niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Voor snelle toegang tot het
hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst met uw favoriete
functies op te vragen.

4. HULPMIDDELEN

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

5. DISPLAY

6. BEDIENINGSVERGRENDELING

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

7. LAMPJES

Om het ovenlampje in of uit te
schakelen.

8. KOOKWEKKER

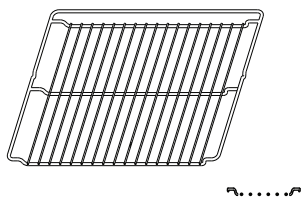
Deze functie kan worden
ingeschakeld bij het gebruik van
een bereidingsfunctie of enkel om
de tijd bij te houden.

9. START

Om de bereidingsfunctie te
starten.

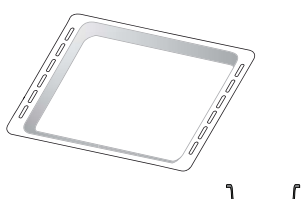
ACCESSOIRES

ROOSTER



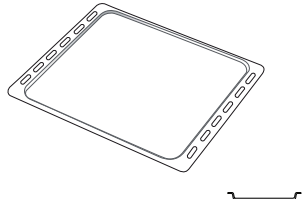
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



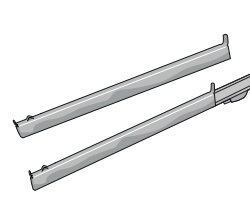
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



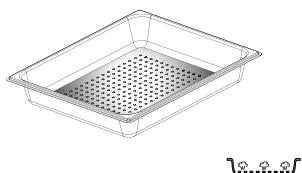
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS



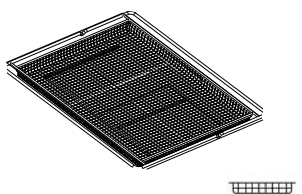
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

STOOBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. We raden aan om de stoombak op niveau 2 te zetten voor een optimale bereiding. Plaats de opvangbak op niveau 1 om het kookvocht op te vangen. **

AIR FRY-LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.

Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

** Alleen gebruiken voor de functies STOOM en SOUS VIDE

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

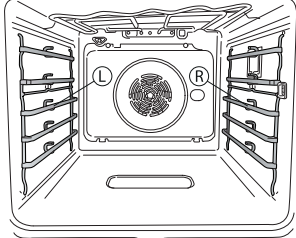
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt.

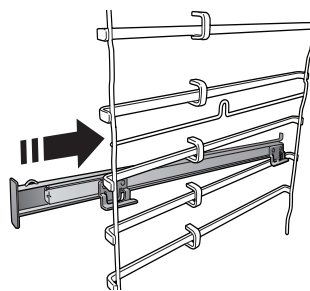
Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

- Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.



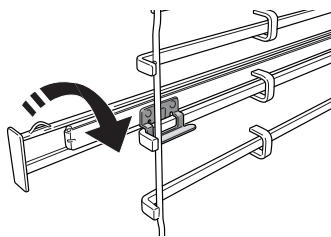
De linker ("L") en rechter ("R") plankgeleiders zijn te herkennen aan het logo in deze afbeelding.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de rails vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.

Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

FUNCTIES



HANDMATIGE MODI

- **CONVENTIONEEL**

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

- **GEVENTILEERD**

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

- **HETELUCHT**

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

- **GRILL**

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

- **TURBO GRILL**

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

- **SNEL VOOR- VERWARMEN**

Om de oven snel voor te verwarmen.

- **COOK 4**

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

- **STOMEN**

- » **PUUR STOOM**

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet. Voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met pure stoom gaat u naar de kooktabel "Pure Stoom".

- » **STOOM AUTO**

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom met die van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die

aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant.

De oven injecteert automatisch de juiste hoeveelheid stoom op basis van de geselecteerde temperatuur voor optimale bereidingsresultaten.

- » **STOMEN+LUCHT**

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

Ga voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met hete lucht + stoom naar de bereidingstabel "Hetelucht + Stomen".

- **SOUS VIDE**

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

- **SPECIALE FUNCTIES**

- » **PIZZA**

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.

De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.

Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de klantenservice of met www.bauknecht.eu

- » **AIR FRY**

Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen,

terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.

» **ONTDOOIEN**

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte.

» **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» **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.

» **KANT-EN-KLAAR**

Om kant-en-klaargerechten te bereiden die op kamertemperatuur of in de koelkast worden bewaard (broodjes, taartmix, muffins, pastagerechten en broodproducten). De functie bereidt alle gerechten snel en zorgvuldig; ze kan ook worden gebruikt om reeds bereid voedsel te verwarmen. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Volg de instructies op de verpakking.

» **MAXI COOKING**

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding 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.

» **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. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

• **BEVROREN VOEDSEL**

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

AUTOMATISCHE MODI

Hiermee kunnen alle types voedingsmiddelen volledig automatisch worden bereid. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

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

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.

De taal kan ook later veranderd worden in het menu "Instellingen".

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

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

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

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

juiste niveau voor het water in uw regio, gebaseerd op de volgende tabel:

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

Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU

- 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 getimedede 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).

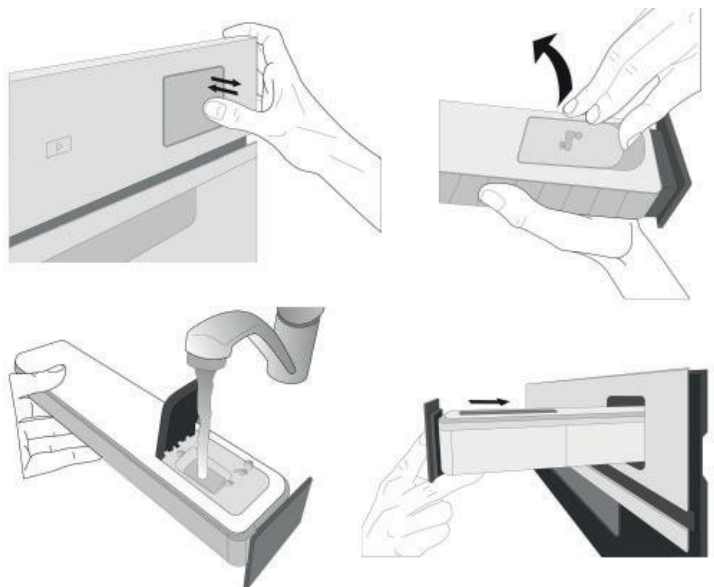
- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

. BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stoom" of "Hetelucht + Stomen" selecteert binnen de handmatige functies, of de recepten van een van de diverse DYNAMISCHE MENU'S, kunt u allerlei soorten gerechten bereiden met het gebruik van stoom. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten. Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

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

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



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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

- Druk op "DELAY" (UITSTEL) om de gewenste starttijd in te stellen. U kunt de starttijd selecteren of de tijd waarop u het voedsel klaar wilt hebben volgens de geselecteerde functies.

- Zodra u het gewenste uitstel heeft ingesteld, raakt u "INSTELLEN" aan om de wachttijd in te laten gaan.
- Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan 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 welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de 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 in het scherm 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 gestopt. 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 schakelaar Speciale voorverwarming rechtsonder op het display om de voorverwarming in of uit te schakelen. De functie is standaard ingesteld.

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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

- Open de deur.
- Voer de handeling uit die op het display wordt aangegeven.

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

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

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

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

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is. Bij sommige functies kan u, zodra de bereiding is voltooid, uw gerecht extra te bruinen, de bereidingstijd verlengen of de functie als een favoriet opslaan.

- Raak "TOEVOEGEN AAN FAVO" aan om de functie als een favoriet op te slaan.
- Selecteer "Extra Bruining" om de bruincyclus van vijf minuten te starten.
- Tik op "+5 min." om de bereidingstijd te verlengen

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

EENMAAL OPGESLAGEN

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Klik 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.



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.



LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



STOOM REINIGEN

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

SNELDROGEN

Na een purestoomcyclus zal de oven automatisch voorstellen om de sneldroogcyclus te starten om het vocht uit de ovenruimte te helpen verwijderen, wat in ieder geval de correcte werking van het apparaat niet in gevaar brengt. Volg de instructies op het display. Reinig de lekbak onder de deur met een zachte doek of absorberend papier om de waterdruppels te verwijderen.

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display. De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 140 minuten.

Ontkalken kan op elk moment door de gebruiker worden gestart vanuit het menu Reinigen.

Het display geeft aan wanneer het tijd is om een ontkalkingscyclus uit te voeren (zie onderstaande tabel).

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

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

de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.

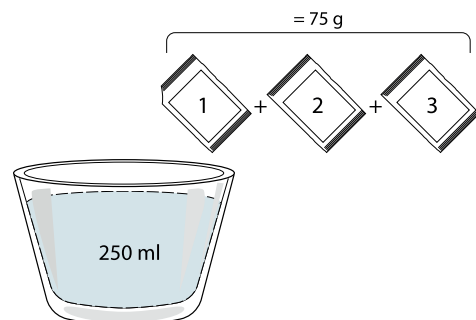
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

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

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

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

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



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

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

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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



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.



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.

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de Pizza-cyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druppel met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtig.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
SOUS VIDE 	Ossenhaas		2 - 4 cm	-	-	-	2	1
	Halslap		2 - 4 cm	-	-	-	2	1
	Varkenshaas		2 - 4 cm	-	-	-	2	1
	Zalmfilet		1,5- 3 cm	-	-	-	2	1
	Wortels		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Asperges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Dennenappel		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Appel		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	MED	-	2	
	Ingevroren	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
RIJST & GRANEN 	Rijst	White Rice (Witte Rijst)	0,1 - 0,5 kg				2	1
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Zaden & Granen	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Gierst	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Spelt	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Gerst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
VLEES	Biefstuk	Rosbief	0,6 - 2 kg	MED	MED	-	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	4
		Burgerpasteitjes	1,5- 3 cm	-	-	3/5	5	4
	Varkensvlees	Gebraden varkensvlees	0,6 - 2,5 kg	-	MED	-	3	
		Varkensribben	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5	4
	Kip	Gebraden kip	0,6 - 3 kg	-	MED	-	2	
		Kip gebakken met hete lucht	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	-	4	2
			Kipfilet	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Kipstukken	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2
			Kippenbouten	-	-	-	4	2
			Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	4	2
			Kippenvleugels	0,2 - 1,5 kg	-	-	4	2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN				HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VLEES	Kip	Kip gebakken met hete lucht	Kipnuggets [diepvries]	-	-	-	-	 4  2
			Kippenvleugels (bevroren)	-	-	-	-	 4  2
	Eendfilet / eendenborst			1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Kalkoenfilet / Borst			1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4
	Vlees gebakken met hete lucht	Vleesspiesen		0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	 4  2
		Varkenskarbonades		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Burgerpasteitjes		1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Worsten & Saucijzen		1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
VIS & SCHAALDIEREN	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Zalmsteak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	 3  2
		Zwaardvissteak		0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	 3  2
		Kabeljauwfilet	Zeebaarsfilet		0,1 - 0,3 kg	-	-	 3  2
			Zeebrasemfilet		0,05 - 0,15 kg	-	-	 3  2
			Andere Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	 3  2
			Bevroren filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	 3  2
	Gestoomde filets & steaks 	Kabeljauwfilet		één schaal *	-	-	-	 2  1
		Bevroren filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Ander filet		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Zalmsteak	Zeebaarsfilet		1 - 3 (cm)	MED	-	 2  1
			Zeebrasemfilet		één schaal *	-	-	 2  1
			Zwaardvissteak		0,5 - 3 (cm)	-	-	 2  1
			Tonijnsteak		1 - 3 (cm)	MED	-	 2  1
	Gegrilde vis	Coquilles		één schaal *	-	-	-	 4
		Mosselen		één schaal *	-	-	-	 4
		Garnalen		één schaal *	-	-	-	 4  3
		Grote garnalen		één schaal *	-	-	-	 4  3

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
VIS & SCHAALDIEREN	Gestoomde vis 	Coquilles	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2	 1
		Mosselen	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2	 1
		Garnalen	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2	 1
		Grote garnalen	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2	 1
		Pijlinktvis	0,1 - 0,5 kg (per stuk)	-	-	-	 2	 1
		Inktvis	0,5 - 2 kg [per stuk]*	-	-	-	 2	 1
	Vis gebakken met hete lucht	Gepaneerde vis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Visfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Hele vis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Schaaldieren	-	-	-	-	 4	 2
GESTOOMDE EIEREN 	Kip		50 - 80g [per stuk]*	-	-	-	 2	 1
	Kwartel		één schaal *	-	-	-	 2	 1
GROENTEN	Gebakken groente	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	 3	
		Aardappelen [bevroren]	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	 4	
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg (per stuk)	-	-	-	 3	
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 3	
	Gegratineerde groenten	Gegratineerde aardappelen	één schaal *	-	-	-	 3	
		Tomatengratin	één schaal *	-	-	-	 3	
		Paprikagratin	één schaal *	-	-	-	 3	
		Broccoligratin	één schaal *	-	-	-	 3	
		Bloemkoolgratin	één schaal *	-	-	-	 3	
		Groentegratin	één schaal *	-	-	-	 3	
	Groenten gebakken met hete lucht	Zelfgemaakte frietjes	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Aardappelpartjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Gemengde groenten	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4	 2
		Courgette chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4	 2
		Gebakken aardappels [bevroren]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Loempia's [bevroren]	-	-	-	-	 4	 2
	Steamed Vegetables (Gestoomde groente) 	Hele aardappelen	50 - 500g [per stuk]	-	-	-	 2	 1
		Aardappelpartjes	één schaal *	-	-	-	 2	 1
		Aardappelstukjes [bevroren]	één schaal *	-	-	-	 2	 1

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
GROENTEN 	Steamed Vegetables (Gestoomde groente)	Doperwten	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 2  1
		Erwtjes [bevroren]	0,2 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Broccoli [bevroren]	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1
		Bloemkool	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Wortels	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Overige groenten	0,2 - 2 kg	-	-	-	 2  1
HARTIGE BAKSELS	Hartige cake		0,8 - 1,2 kg*	-	MED	-	 2
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Brood	Broodjes 	60 - 150g [per stuk]	-	-	-	 3
		Middelgroot brood	200 - 500g [per stuk]*	-	-	-	 2
		Brood 	400 - 600g [per stuk]	-	-	-	 2
		Groot brood 	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	 2
		Baguettes 	200 - 300g [per stuk]	-	-	-	 3
		Speciaal brood	één schaal *	-	-	-	 2
		Ronde pizza	rond	-	-	-	 2
	Pizza & focaccia	Dikke pizza	plaat	-	-	-	 2
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	 2
			2 lagen*	-	-	-	 4  1
			3 lagen*	-	-	-	 5  3  1
			4 lagen*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia Dun	één schaal *	-	-	-	 2
		Focaccia Dik	één schaal *	-	-	-	 2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
ZOETE BAKSELS	Sponscake in vorm	0,5 - 1,2 kg	-	-	-		2
	Koekjes	0,2 - 0,6 kg*	-	-	-		3
	Muffin & Cupcake	40 - 80g [per stuk]*	-	-	-		3
	Croissants	één schaal *	-	-	-		3
	Croissants [bevroren]	één schaal *	-	-	-		3
	Soezen	één schaal *	-	-	-		3
	Meringues	10 - 30g [per stuk]	-	-	-		3
ZOETE BAKSELS	Taart	0,4 - 1,6 kg*	-	-	-		3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-		3
	Vruchtentaart	0,5 - 2 kg	-	-	-		2
	Karamelpudding 	0,2 - 1 kg*	-	-	-	 	2 1
GESTOOMD FRUIT	Fruit (stukken) 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 	2 1
	Hele vruchten 	0,1 - 0,4 kg [per stuk]	-	-	-	 	2 1

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak



BEREIDINGSTABEL STOOM + LUCHT

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	JA	140 - 150	35 - 55	
Klein gebak / Muffin	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	
Luchtig gebak	LAAG	JA	170 - 180	40 - 60	
Luchtige cake	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LAAG	JA	200 - 220	20 - 40	
Heel brood	LAAG	JA	170 - 180	70 - 100	
Klein brood	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	
Gebakken aardappeltjes	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	JA	160 - 180	60 - 80	
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	40 - 50	
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	JA	200	55 - 65	
Lamsbout	MEDIUM	JA	180 - 200	65 - 75	
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	JA	160 - 180	85 - 100	
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	JA	200 - 220	55 - 65	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	JA	180 - 200	25 - 40	
Visfilet	HOOG	JA	180 - 200	15 - 30	

*In het geval dat de functie stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES	 Rooster	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Opvangbak met 500 ml water	 Voedselsonde
-------------	--	---	--	---	---



ZUIVERESTOOM-BEREIDINGSTABEL

RECEPT		TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
	Kipfilets	100	15 - 50	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Eieren	100	10 - 30	2 1x...x1	1 ┌───┐
VIS	Hele vis	90	40 - 50	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Visfilets	90	20 - 30	2 1x...x1	1 ┌───┐
GROENTEN & FRUIT	Verse groenten (heel)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Verse groenten (stukken)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Bevroren groenten	100	20 - 40	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Fruit (heel)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 ┌───┐
	Fruit (stukken)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 ┌───┐

Selecteer de functie Pure stoom in het menu Handmatige functies. Stel de temperatuur en tijd van de bereiding in. Vul het waterreservoir bij volgens de instructies op het display. Plaats het voedsel op de stoombak op niveau 2 en een lekbak op niveau 1 om druppelen te voorkomen.

ACCESSOIRES


Druipplaat / Bakplaat


Stoombak

SOUS VIDE-BEREIDINGSTABEL

RECEPT		FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
RUND- EN KALFSVLEES EN LAM	Biefstukken: Ossenhaas, biefstuk, karbonades Taai vlees en grasgevoerd: Kip, flanksteak, ribbetjes	Rundvlees sous vide	1,5 - 2 cm	62	50 - 70		
			3 - 4 cm	62	80 - 100		
			1,5 - 2 cm	62	50 - 70		
			3 - 4 cm	62	110 - 130		
VARKENSVLEES	Lende Gehakte koteletten Ribbetjes	Varkensvlees sous vide	1,5 - 2 cm	68	30 - 50		
			3 - 4 cm		50 - 70		
			-	68	120 - 140		
			-	68	120 - 140		
ZALM EN TONIJN, FOREL	Filet Steak	Vis sous vide	1,5	62	65 - 75		
			3	62	80 - 90		
			1,5	62	70 - 80		
			3	62	85 - 95		
GROENTEN & FRUIT	Asperges	Groente sous vide	-	85	30 - 40		
	Wortels		2,5 - 3 cm	85 - 95	30 - 50		
	Broccoli		-	85	30 - 40		
	Bloemkool		-	85	30 - 40		
	Radicchio		-	85	30 - 40		
	Aardappelschijfjes		2,5 - 3 cm	85 - 95	40 - 60		
	Courgette		2,5 - 3 cm	85	30 - 40		
	Appelpartjes		2,5 - 3 cm	85	30 - 40		
	Peerpartjes		2,5 - 3 cm	85	30 - 40		
	Ananaspartjes		2,5 - 3 cm	85	25 - 35		

Selecteer de cyclus die u wilt uitvoeren en volg de voorgestelde instellingen. De kooktijden hebben betrekking op gekoeld voedsel. Als u het voedsel niet meteen serveert, bewaar het dan in koud water en laat het volledig afkoelen, zet het dan in de koelkast. Pas de kooktijden aan voor grotere hoeveelheden. 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 de stoomlade op niveau 2. Plaats de zakken niet op elkaar zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Plaats een opvangplaat op niveau 1.

ACCESSOIRES

 Druipplaat / Bakplaat



Stoombak



AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650-850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 – 200	30 - 85	
		Ja	160 – 200	30 - 90	 
Koekjes		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook4	ECO-cyclus	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster		Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster		Druipplaat / Bakplaat		Opvangbak met 500 ml water	

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	 XL	-	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Vis uit de oven / in folie (filet, heël)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	 
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	 
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	 
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes	 4 Koekjes	Ja	135	50 - 70	   
Taarten	 4 Taarten	Ja	170	50 - 70	   
Ronde pizza	 4 Pizza	Ja	210	40 - 60	   
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	  
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	 4 Menu	Ja	190	40 - 120 *	   
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	 
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	 
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	 
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES						 XL	 4	ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie-bakken	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook4	ECO-cyclus	Pizza
ACCESSOIRES									
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster		Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster		Druipplaat / Bakplaat		Opvangbak met 500 ml water	

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.

De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAGKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGKEN

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

- Activeer de functie "Steam Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

ONDERHOUD WATERLADE

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

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut

duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

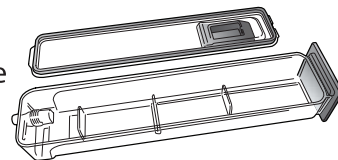
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



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

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



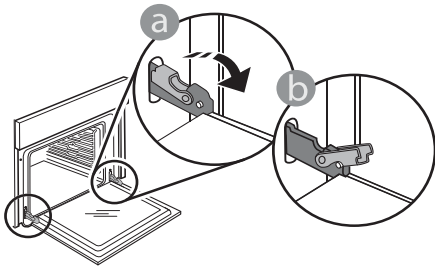
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

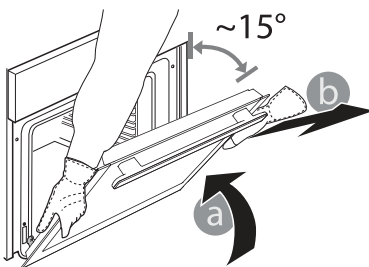
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus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

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

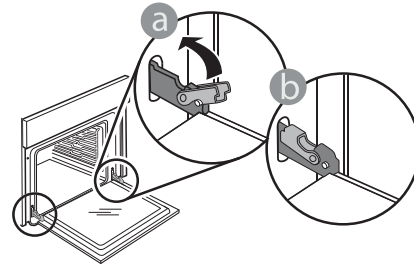


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

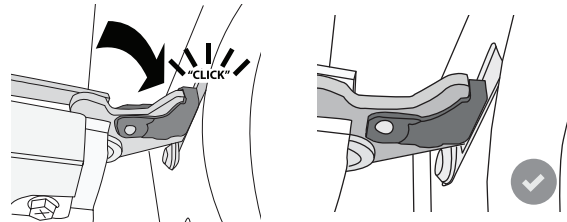


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

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.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Via de QR-code op het product
- 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.

