

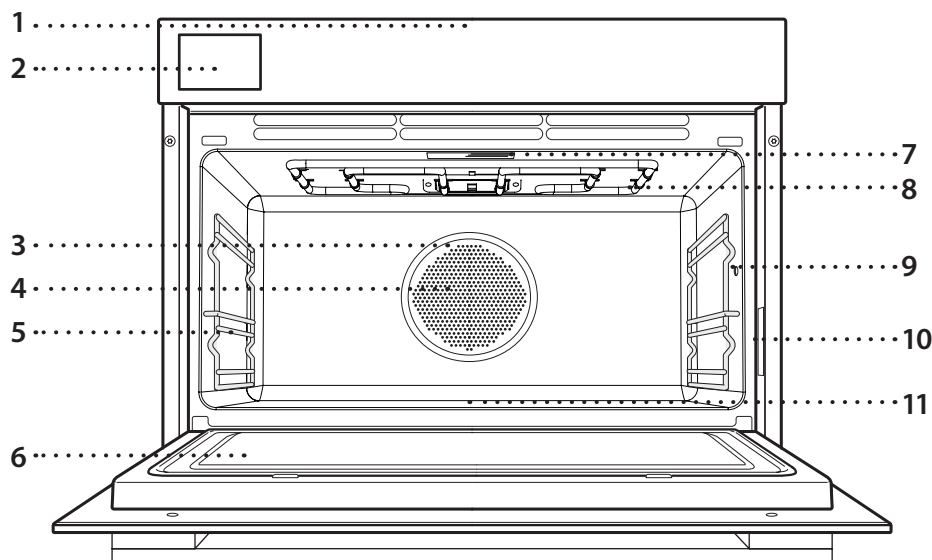


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL
PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an



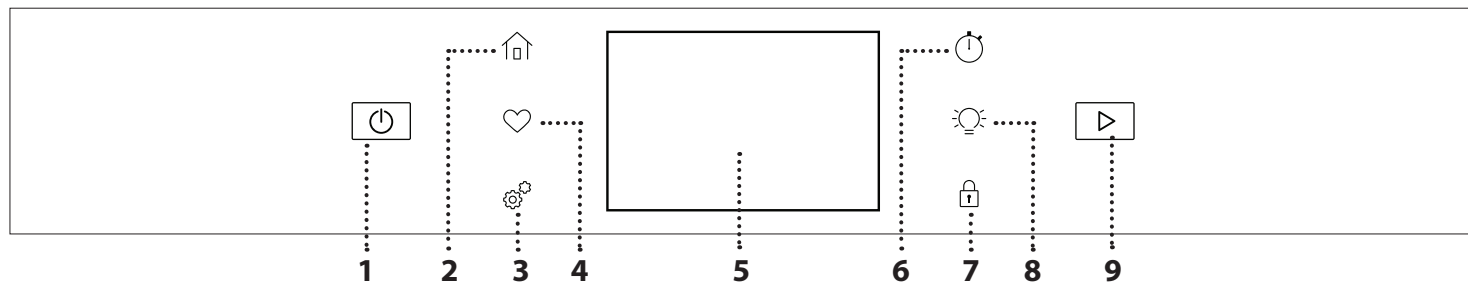
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. EXTRAS

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

4. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. SPERRE

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

8. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe und zum Energiesparen.

9. START

Für den Start einer Funktion.

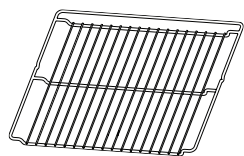
ZUBEHÖR

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

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und

den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

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



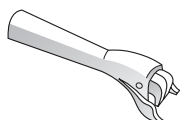
ROST

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



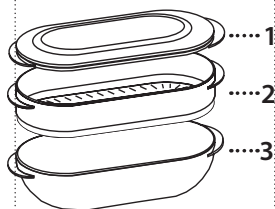
BACKBLECH

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



GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE

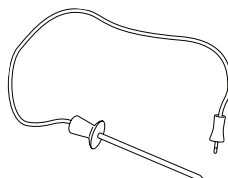
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.



DAMPFEINSATZ*

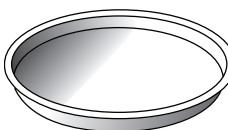
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

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



KERNTEMPÉRATURFÜHLER

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



CRISP-PLATTE

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

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

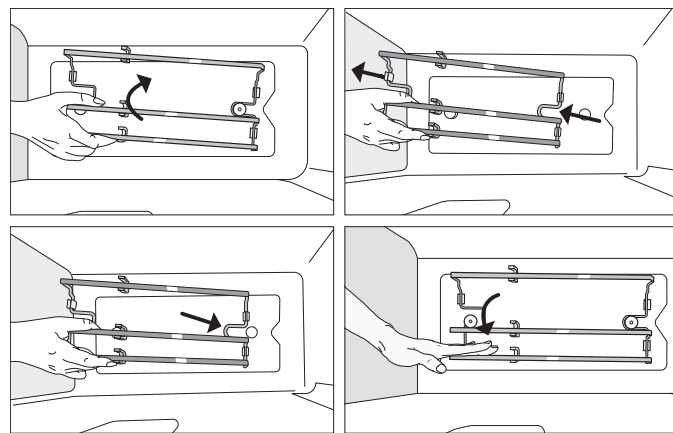
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

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

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

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



FUNCTIONS (FUNKTIONEN)

MANUELLE MODI

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

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

CRISP

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

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

LEBENSMITTEL	DAUER (Min)
Hefekuchen	10–12
Hamburger*	9–15

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

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

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

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



SCNELLAUFHEIZEN

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech



ROST

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

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost



TURBOGRILL + MW

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

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

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

OBER- & UNTERHITZE

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

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

OBER-/UNTERHITZE + MW

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

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

HEISSLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech oder Grillrost und hitzebeständiger Behälter.

HEISSLUFT + MW + MW

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

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

DAMPF + UMLUFT

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

Empfohlene Zubehörteile: Backblech/Rost

UMLUFT

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

BACKEN MIT UMLUFT + MW

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

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

S

BESONDERE FUNKTIONEN



WARM HALTEN

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



AUFGEHEN LASSEN

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



JOGHURT

Für die Herstellung von Joghurt.

Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.



DÖRREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Rost



MAXI GAREN

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

Erforderliche Zubehörteile: Backblech auf Ebene 2.



ECO-PROGRAMM

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

Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech.



COOK 3

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

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



KEKSE

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



KUCHEN

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



PIZZA (TIEFGEKÜHLT)

Verwenden Sie diese Funktion, um drei Bleche mit gleichartigen Tiefkühlpizzas zu backen,

um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Die Funktion beinhaltet das Vorheizen. Nehmen Sie die drei Bleche gleichzeitig aus dem Ofen.

COOK 3 MENÜ 1

Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fleischmahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.

Beispiel für eine komplette Mahlzeit

Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit

Kartoffeln.

COOK 3 MENÜ 2

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

Beispiel für eine komplette Mahlzeit

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

AUTOMATIK-MODI

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

Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.

DYNAMIC AUFTAUEN

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

CRISP BROT AUFTAUEN

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

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

DYNAMIC AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben

Sie das Gargut in einem mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Speiseteller oder Geschirr direkt auf den Rost auf Ebene 1.

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

DYNAMIC ERWEICHEN & SCHMELZEN

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

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

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

DYNAMIC MW SOUS-VIDE

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

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ



FAVORIT

Zum Abrufen der Liste der Favoriten-Funktionen.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

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



KÜCHEN-TIMER

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



BEDIENSPERRE

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

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

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

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

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

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

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

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

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

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

MW SOUS VIDE TABELLE

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

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

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

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

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

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

GAREN NACH GARMETHODEN

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

Crisp Rezepte

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

Crisp Fry Rezepte

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

MW Dampf-Rezepte

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

Heißluft + Dampfgarrezepte

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

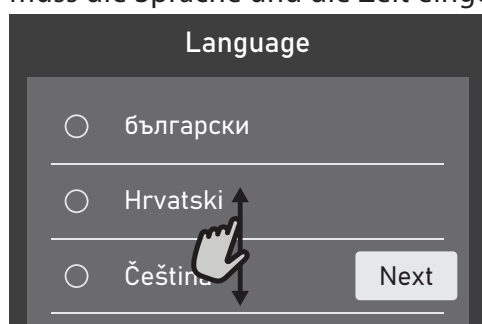
ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

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

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
 - Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.
- Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das

Datum einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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



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



JET START

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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

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

DAUER

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

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

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

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

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

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

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

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

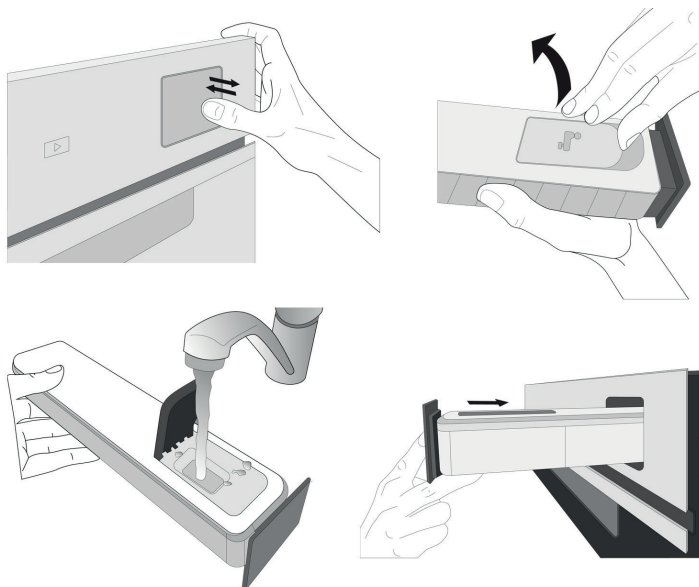
GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von „Dampf + Umluft“ in den Manuellen Funktionen oder eines der verschiedenen Automatik-Modi Spezial-Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur 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.

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

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



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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

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

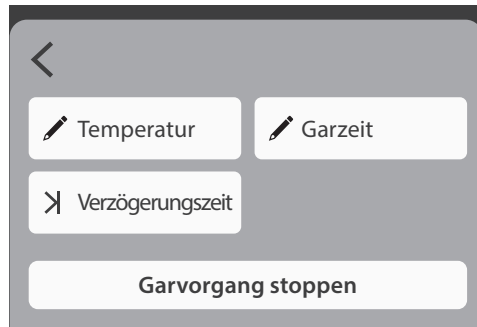
- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

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



Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. PREHEATING (VORHEIZEN)

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

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

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

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

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

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

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

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

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

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an,

welche Tätigkeit auszuführen ist.

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

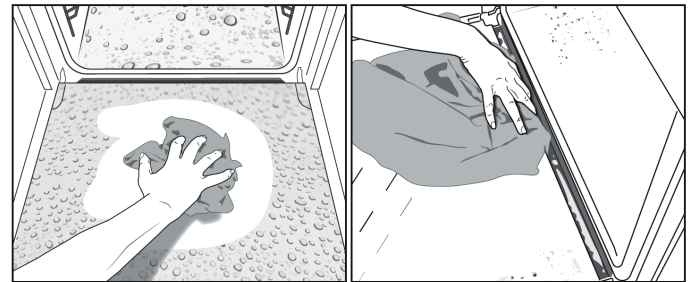
8. END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

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

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

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

WENN DAS GERÄT ABGEKÜHLT IST:



1. Wischen Sie die innere Glastür und die Kondensationsverkleidung mit einem Tuch oder einem Schwamm ab.

2. Wischen Sie die Oberflächen des Innenraums ab. Achten Sie besonders darauf, dass keine Wasserrückstände bleiben.

9. FAVORITES (FAVORITEN)

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

NACH DEM SPEICHERN

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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

10. TOOLS (EXTRAS)

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.

STUMM

Zum schnellen Ein- oder Ausschalten der Töne Ihres Geräts. Weitere spezifische Lautstärkeinstellungen können im Menü Voreinstellungen unter Ton und Lautstärke vorgenommen werden.



DYNAMIC REINIGEN

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

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

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

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

VOREINSTELLUNGEN

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



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

KERNTEMPERATURFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie den Kerntemperaturfühler an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTOMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

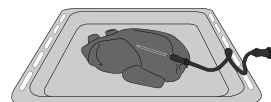
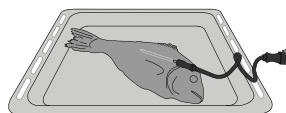
Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn der Kerntemperaturfühler entfernt wird.

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

VERWENDUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

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

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



FLEISCH: Den Fühler tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

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

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, das Dampfsystem in optimalem Zustand zu halten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Die Dauer der vollständigen Funktion kann bis zu 120 Minuten betragen und kann nicht unterbrochen werden.

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

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

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

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

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht. Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf

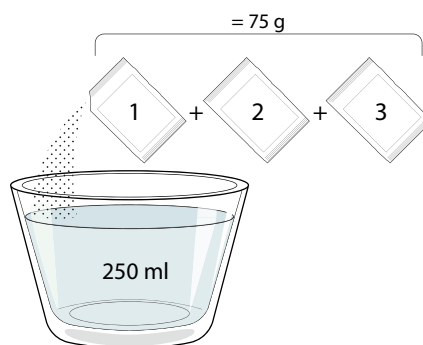
könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

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

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

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

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.

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

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

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

Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden.

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

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

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

ACHTUNG!

Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

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

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

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

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

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

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

FLÜSSIGKEITEN

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

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

TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL

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

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

BABYNAHRUNG

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

KUCHEN UND BROT

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

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

FLEISCH UND FISCH

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

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

ZUBEHÖRTEILE

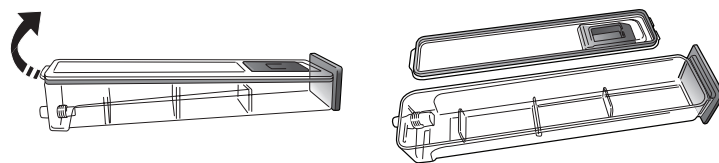
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.
- Der Dampfeinsatz kann entweder von Hand oder im Geschirrspüler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

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Vorsicht: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!
Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.

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

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



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

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

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

BOILER

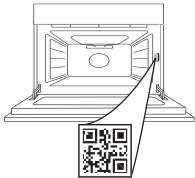
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden. Wurden die „Dampfgaren“-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Auf dem Display erscheint F3E3.	Der Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen oder hat möglicherweise keinen richtigen Kontakt.	Überprüfen Sie zunächst den Fühler. Wenn Sie richtig eingesteckt ist, der Fehler aber weiterhin besteht, rufen Sie bitte den Kundendienst an. Melden Sie den Fehler, der auf dem Display erscheint.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Produkt wird alle 10 Sekunden zurückgesetzt.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



400020027484

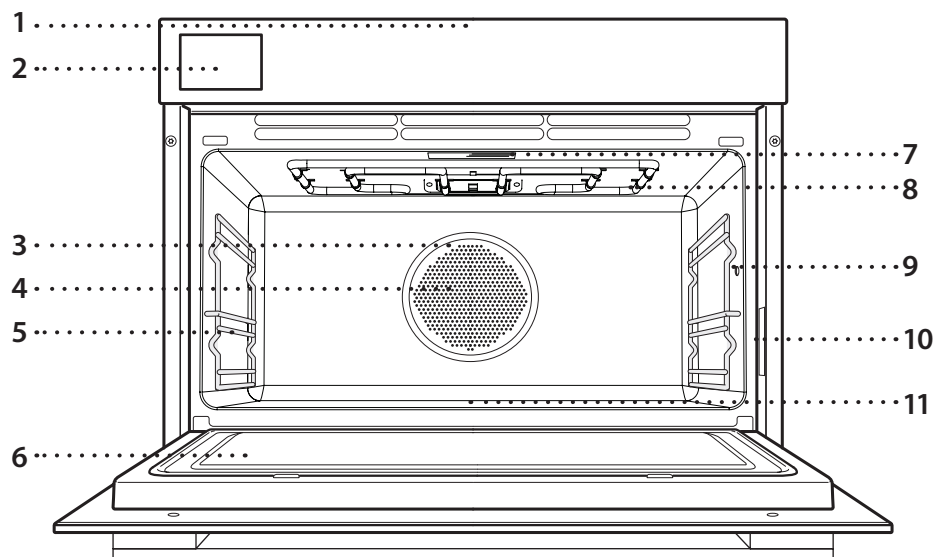


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



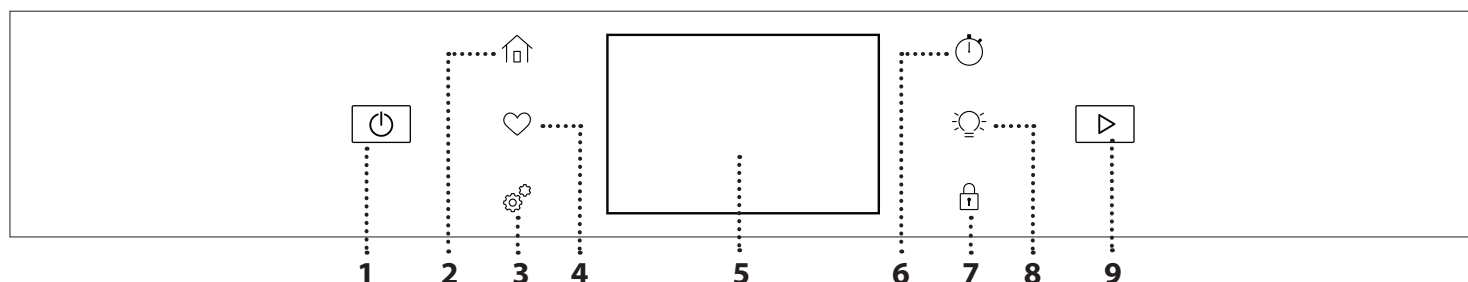
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off

2. HOME

For quick access to the main menu.

3. TOOLS

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

4. FAVORITES

For retrieving up the list of your favorite functions.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. LOCK

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

8. LIGHT

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

9. START

For starting a function.

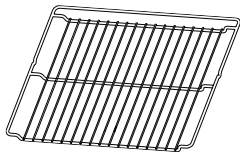
ACCESSORIES

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

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

cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

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



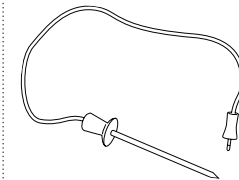
WIRE SHELF

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



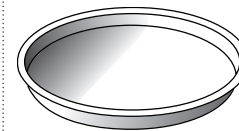
BAKING TRAY

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



FOOD PROBE

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



CRISP PLATE

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

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

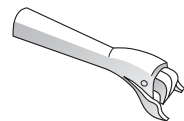
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

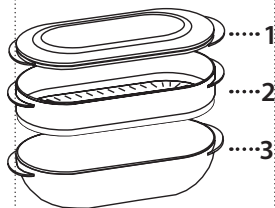
Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners

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



HANDLE FOR CRISP PLATE

Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.



STEAMER*

(ONLY IN SOME MODELS)

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

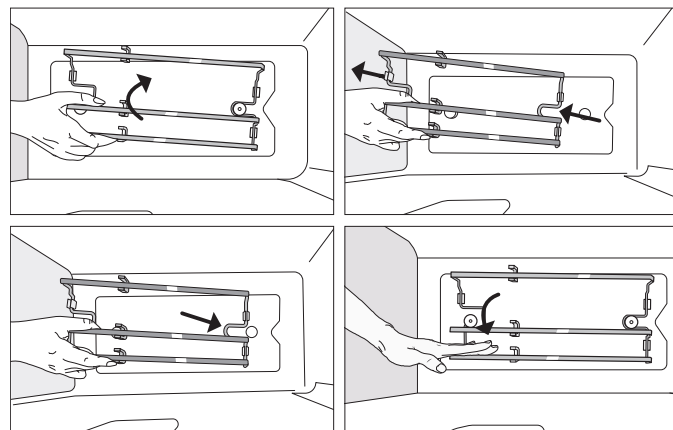
To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking. For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

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

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

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



FUNCTIONS

MANUAL MODES



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

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

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

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



CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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



FAST PREHEAT

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf

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



GRILL + MW

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

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



TURBO GRILL

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

Recommended accessories: wire shelf



TURBO GRILL + MW

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

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

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

*Turn food halfway through cooking



CONVENTIONAL

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

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

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



CONVENTIONAL + MW

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

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



FORCED AIR

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

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



FORCED AIR + MW

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

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



STEAM + AIR

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

Recommended accessories: Baking tray / Wire rack



CONVECTION BAKE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray



CONVECTION BAKE + MW

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

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

S SPECIAL FUNCTIONS



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp,

including meat, fried foods or cakes.



RISING

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

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



YOGURT

For making yogurt.

Required accessories: wire shelf and heatproof container.



DEHYDRATION

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

Required accessories: wire shelf



MAXI-COOKING

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

Required accessories: baking tray at level 2.



ECO CYCLE

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

Required accessories: wire shelf with pan or baking tray.



COOK 3

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

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



COOKIES

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



TART

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



PIZZA (FROZEN)

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



COOK 3 MENU 1

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

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5 - 2 kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced

potatoes (500 - 800 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.



COOK 3 MENU 2

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

Example of complete meal

Prepare a fruit tart according to your preferences in

AUTO MODES

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

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

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

DYNAMIC DEFROST

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

CRISP BREAD DEFROST

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

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

DYNAMIC REHEAT

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

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

a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preference (1.5 - 2 kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700 - 900 g) with sliced vegetables (600 - 900 g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

Food	Weight/portions/pieces	Note
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Milk	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

DYNAMIC SOFT & MELT

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

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

DYNAMIC MW SOUS VIDE

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

OTHER FUNCTIONS MENU



FAVORITES

For retrieving the list of favorite functions.



SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



CONTROL LOCK

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

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

AUTO MODES COOKING TABLE

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1 
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of rice for each portion. Use 300g of water for each portion of rice.	1 
	Spelt	1 - 4 portions	Set recommended cook time for spelt. Add water and spelt all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of spelt for each portion. Use 300g of water for each portion of spelt.	1 
	Barley	1 - 4 portions	Set recommended cook time for barley. Add water and barley all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around 100g of barley for each portion. Use 300g of water for each portion of barley.	1 
MEAT	Roast Beef	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Roast Beef - Slow cooking	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Roast Pork	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Pork Shank	-	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1 
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1 
	Poultry Pieces	1 batch	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on the wire shelf. Use wire shelf on level 2 and baking tray with one cup of water on level 1 to collect foods essudates.	2  1 
	Poultry Breast Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1 

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

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

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

Category	Food	Weight/ portions/pieces	Notes	Accessories
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	1  + 
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	1  + 
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	1  + 
	Potatoes Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Roots Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Soft Vegetables Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Fruit Pieces Steamed	-	Add around 100g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid. This cycle uses sensors: do not open the door during cooking.	1  + 
	Vegetables Steamed [*]	-	Add around 100g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1  + 
	Fried Potatoes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Potato Croquettes [*]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
SALTY BAKERY	Fried Pepper	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1  + 
	Bread Rolls	1 batch	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function.	2 
	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	1  + 
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	1  + 

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

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

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

MW SOUS VIDE TABLE

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

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

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

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

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

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

HOW TO COOK BY COOKING METHOD

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

Crisp Recipes

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

Crisp Fry Recipes

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

MW Steam Recipes

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

Forced Air + Steam Recipes

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

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



To scroll through a menu or a list:

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

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

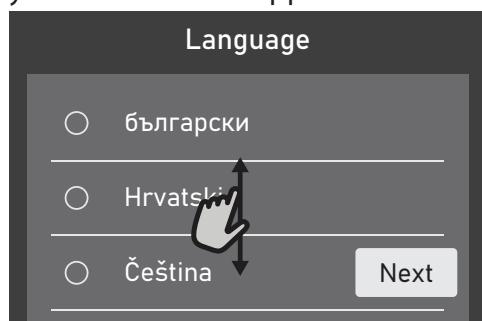
FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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



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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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



- Tap the main function you require to access the

corresponding menu.

- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

JET START

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

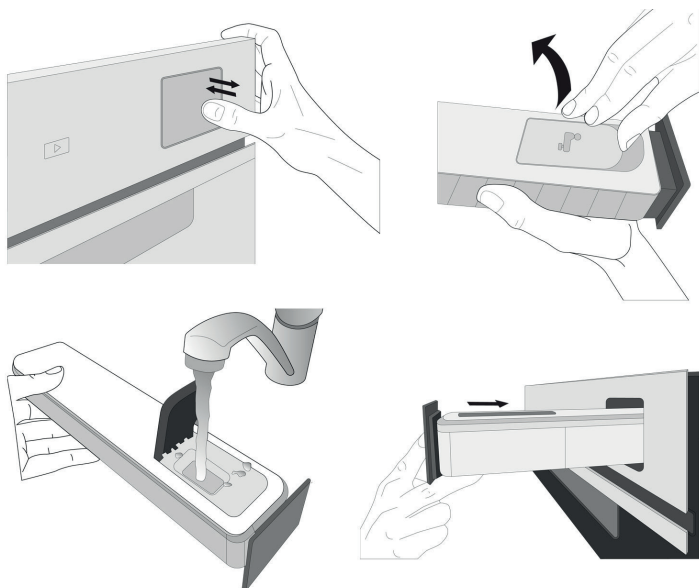
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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

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

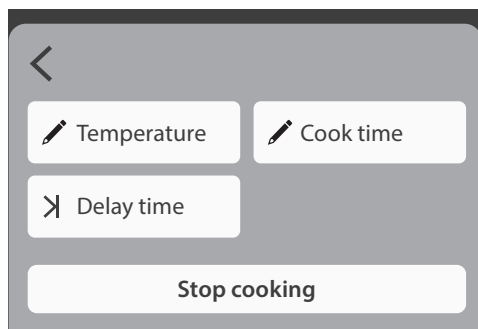
- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

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

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

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



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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

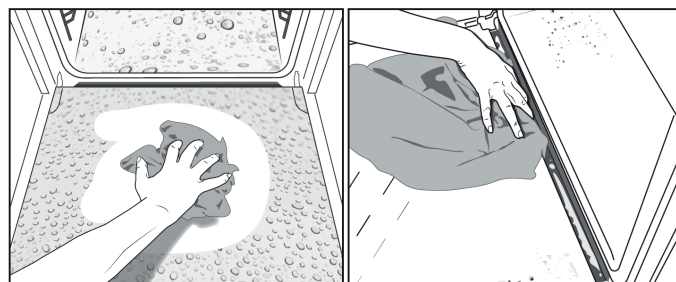
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extend the cooking time or save the

function as a favorite.

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

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

WHEN THE APPLIANCE HAS COOLED DOWN:



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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

MUTE

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

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

DYNAMIC CLEAN

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

when the oven is cold.

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

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

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

PREFERENCES

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

 INFO

For obtaining further information about the product.

FOOD PROBE

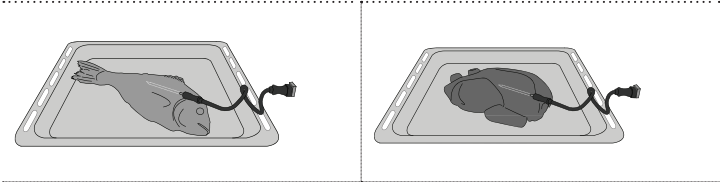
Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature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

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

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

USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven’s cooking compartment. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.



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

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

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

DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the steam system in the best condition. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

The duration of the full function may take up to 120 minutes and cannot be stopped.

Descal can be started anytime by the user from the Cleaning Menu.

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

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

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

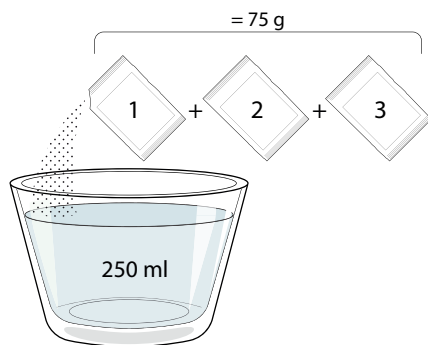
The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the internal steam circuit. Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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

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.

» 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 empty the drawer and to repeat this operation.

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

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

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

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

ATTENTION!

Observe these instructions when using the microwave.

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

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

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

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

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

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

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

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

LIQUIDS

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

FROZEN FOOD

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

FOOD FOR INFANTS

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

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

CAKES AND BREAD

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

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

MEAT AND FISH

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

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

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

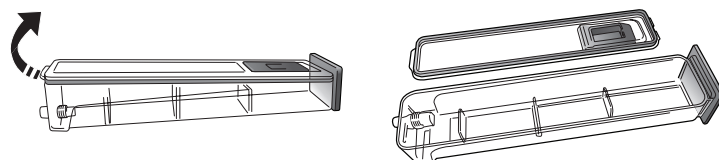
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

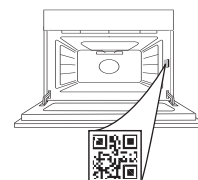
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Descale" function regularly. After a long period of non-use of the "Steam" functions, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". Press  , tap "Info" and then select "Factory Reset". All settings saved will be deleted.
The display shows F3E3.	The probe is not well connected or may not be making contact properly.	First of all check the probe; if it is entered correctly but the error persists, please call After-sales Service Centre. Notify the error that appears on the display.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The product resets every 10 seconds.	Oven failure.	Contact the Call Center.

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

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



Bauknecht



400020027484

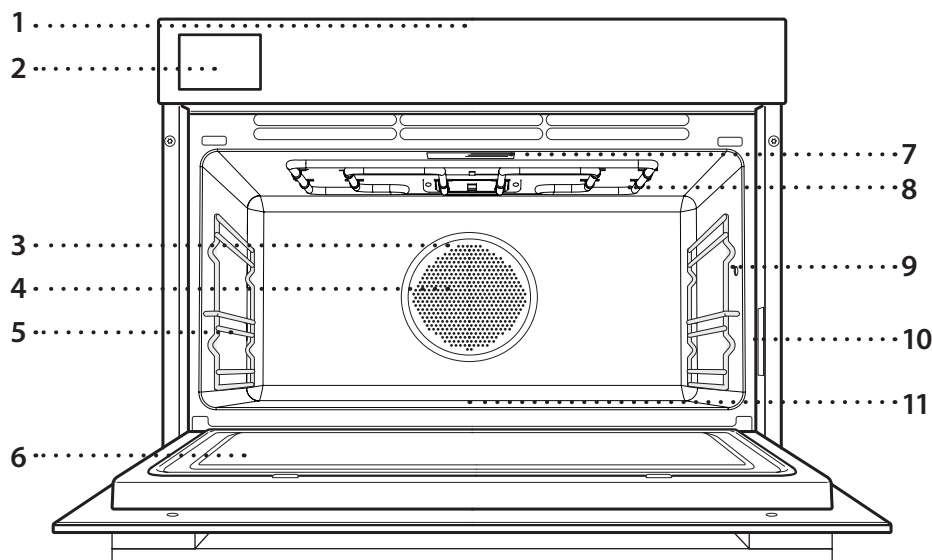

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



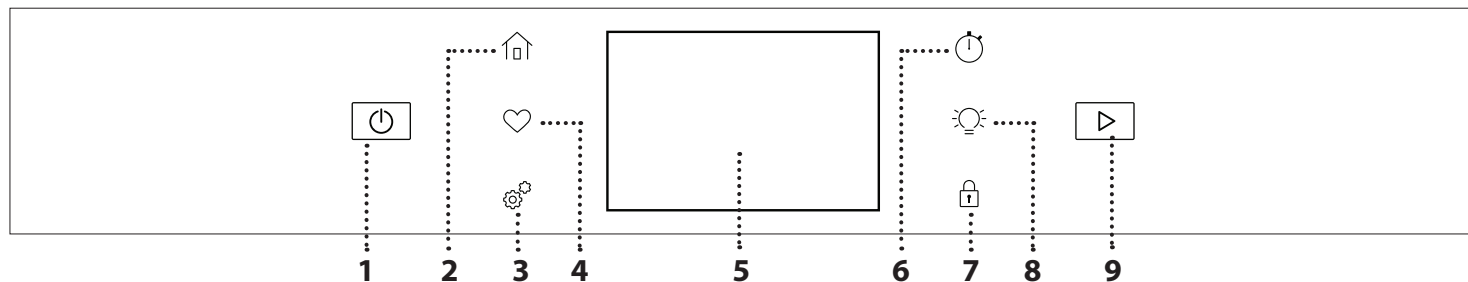
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES


1. ON/OFF

Pour allumer ou éteindre le four

2. ACCUEIL

Pour accéder rapidement au menu principal.

3. OUTILS

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

4. FAVORIS

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

5. ÉCRAN
6. MINUTERIE

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

7. VERROUILLAGE

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

8. ÉCLAIRAGE

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

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction.

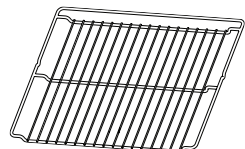
ACCESSOIRES

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

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

efficacement.

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



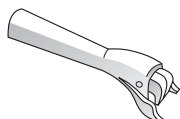
GRILLE MÉTALLIQUE

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



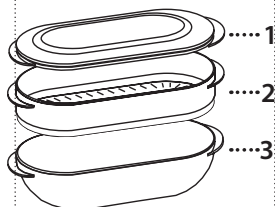
LÈCHEFRITE

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



POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP

Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.



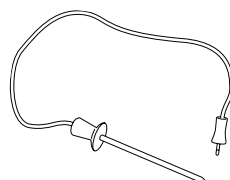
CUIT-VAPEUR*

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

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

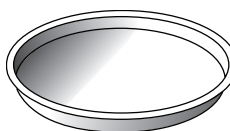
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuit-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire. Pour de meilleurs résultats, couvrez le cuit-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

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



SONDE AUTOPORTANTE

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



PLAT CRISP

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

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

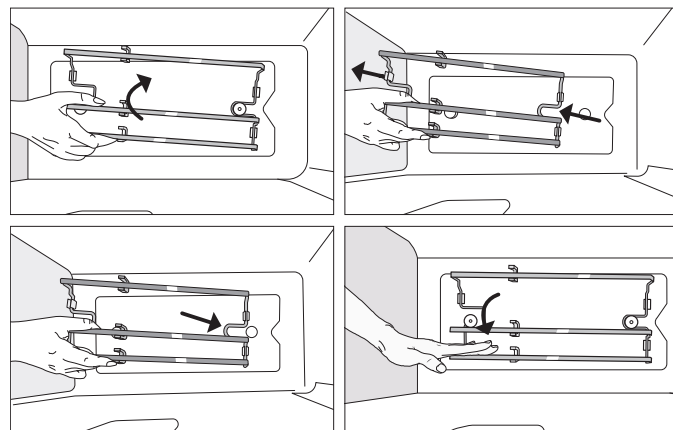
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

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

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

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



FONCTIONS

MODES MANUELS

MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

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

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

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

CRISP

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

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

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



PRÉCHAUF. RAPIDE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite



GRIL

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

Accessoires recommandés : grille

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



GRIL + MICRO-ONDES

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

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



TURBO GRIL

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

Accessoires recommandés : grille



TURBO GRIL + MO

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CONVECTION NATURELLE

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

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

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

CONVECTION NATURELLE + MICRO-ONDES

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

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

CHALEUR PULSÉE

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

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

CHALEUR PULSÉE + MICRO-ONDES

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

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

VAPEUR + CHALEUR PULSÉE

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuisiner des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, mais en même temps tendres et succulents à l'intérieur. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de sélectionner un niveau de vapeur HAUT pour la cuisson du poisson, MOYEN pour la viande et BAS pour le pain et les desserts.

Accessoires recommandés : Lèchefrite / Grille métallique

CHALEUR TOURNANTE

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

CONVECTION FORCÉE + MICRO-ONDES

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

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

S

FONCTIONS SPÉCIALES



MAINTIEN AU CHAUD

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



LEVAGE

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

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



YAOURT

Pour la fabrication du yaourt.

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



DÉSHYDRATATION

Pour déshydrater des fruits et des légumes.

Coupez-les en fines tranches et placez-les directement sur une grille.

Accessoires nécessaires : grille



CUISSON GROSSES PIÈCES

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

Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.



PROGRAMME ECO

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

Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite.



COOK 3

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



BISCUITS

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



TARTE

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



PIZZA (SURGELÉE)

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



MENU 1 COOK 3

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

Exemple de repas complet

Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparer des lasagnes selon vos préférences (1,5 - 2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à 10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à 800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

**MENU 2 COOK 3**

Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de poisson ou végétarien et d'un

MODES AUTO

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

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

DYNAMIC DEFROST

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

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

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

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

DYNAMIC REHEAT

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

dessert. Le four doit être préchauffé.

Exemple de repas complet

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

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

DYNAMIC SOFT & MELT

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

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

DYNAMIC MO SOUS VIDE

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

MENU AUTRES FONCTIONS



FAVORI

Pour récupérer la liste de fonctions favorites.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour récupérer ou modifier la minuterie de cuisson :

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



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

TABLEAU DE CUISSON MODE AUTO

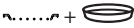
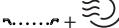
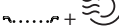
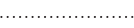
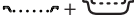
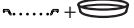
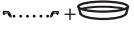
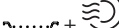
Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur le tableau de cuisson correspondante.

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

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

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

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

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

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

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

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

TABLEAU MO SOUS VIDE

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

Utilisez au maximum deux sacs contenant des quantités similaires d'aliments et sélectionnez le poids total des deux dans la fonction.

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

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

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

COMMENT CUISINER PAR MÉTHODE DE CUISSON

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

Recettes Crisp

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

Recettes Crisp Fry

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

Recettes à la vapeur au MO

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

Recettes Chaleur pulsée + Vapeur

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :
Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :
Appuyez sur ← .

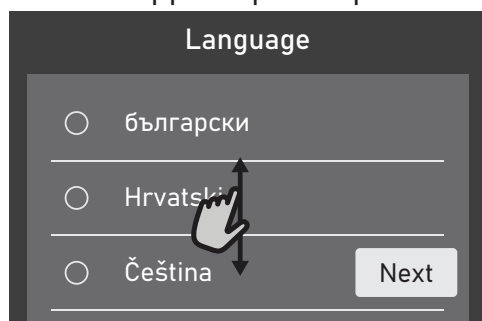
PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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



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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

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

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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



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



JET START

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

PUISSANCE DU MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

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

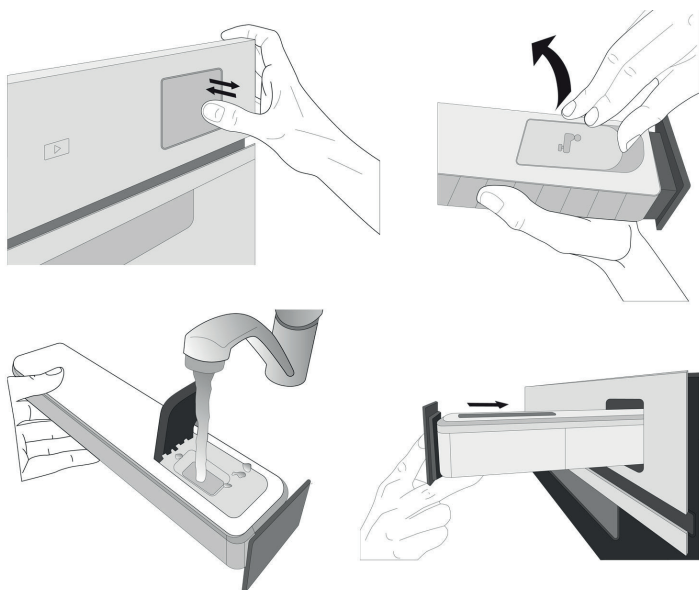
CUISSON VAPEUR

En sélectionnant « Vapeur + Chaleur pulsée » dans les Fonctions manuelles ou une des recettes dédiées du Mode Auto, il est possible de cuire toute sorte d'aliments, grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de Convection naturelle : cela réduit les temps de cuisson, tout en gardant les précieux nutriments des aliments et en vous

garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes.

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

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



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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

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

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

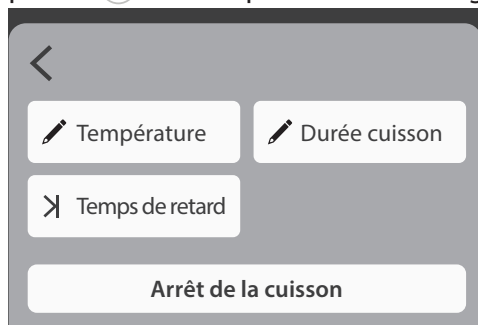
- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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



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

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.

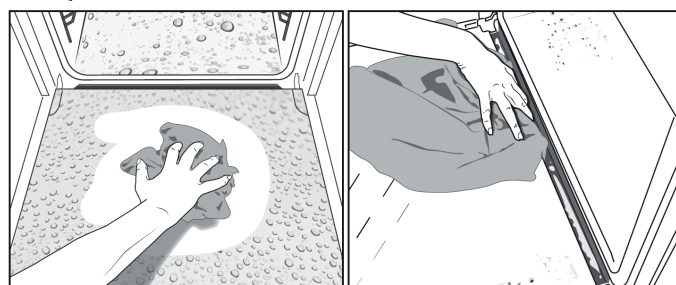
8. FIN DE CUISSON

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

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

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

LORSQUE L'APPAREIL A REFROIDI :



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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

SOURDINE

Pour activer ou désactiver rapidement les sons de votre appareil.

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



DYNAMIC CLEAN

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

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

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

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

PRÉFÉRENCES

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



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

SONDE AUTOPORTANTE

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

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

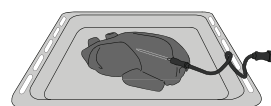
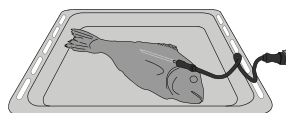
Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous prenez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE AUTOPORTANTE

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

compartiment de cuisson du four.

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



VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

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

DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le circuit de vapeur dans les meilleures conditions. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

La durée de la fonction complète peut aller jusqu'à 120 minutes et ne peut être interrompue.

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

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

MESSAGE DE DÉTARTRE	SIGNIFICATION
<DÉTARTRE RECOMMANDÉ> Ce message apparaît après environ 15 heures de cycle vapeur *	Il est recommandé d'effectuer un cycle de Détartre.
<DÉTARTRE 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 Détartre 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 Détartre 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 à eau 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 Détartre.

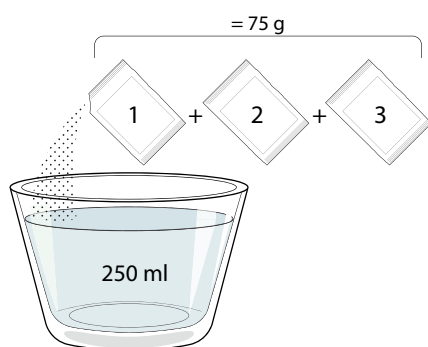
Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible d'effectuer cette activité avant que 30 minutes ne se soient écoulées depuis le dernier

cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche le message suivant : « L'EAU EST CHAUDE ».

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

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

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 réservoir d'eau amovible.

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

ATTENTION !

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

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

hauteur respective.

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

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

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

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

La plupart des aliments continueront de cuire après que le micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.

Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le micro-ondes.

La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

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

Une fois le liquide chauffé, remuez-le une nouvelle fois avant de le sortir prudemment du micro-ondes.

ALIMENTS CONGELÉS

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

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

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

GÂTEAUX ET PAIN

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

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

VIANDES ET POISSONS

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

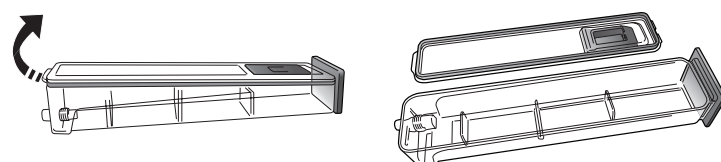
ACCESSOIRES

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

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir d'eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !
À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le réservoir d'eau amovible.

Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.
Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir d'eau :



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

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

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

RÉSERVOIR À EAU

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

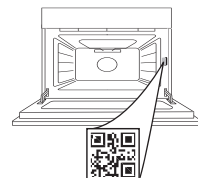
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près. Appuyez sur  , appuyez sur « Info » puis sélectionnez « Remise aux valeurs d'usine ». Tous les réglages enregistrés seront effacés.
L'écran affiche F3E3.	La sonde n'est pas bien connectée ou n'établit pas correctement le contact.	Vérifiez tout d'abord la sonde ; si elle est entrée correctement mais que l'erreur persiste, veuillez appeler le centre de service après-vente. Notifier l'erreur qui apparaît sur l'écran.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
Le produit se réinitialise toutes les 10 secondes.	Défaillance du four.	Contactez le centre d'appel.



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

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



Bauknecht



400020027484

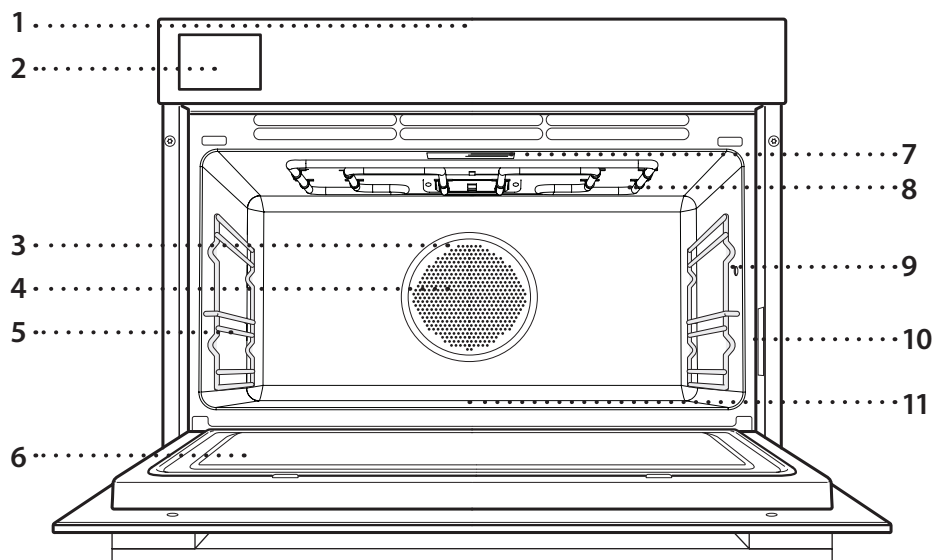


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register



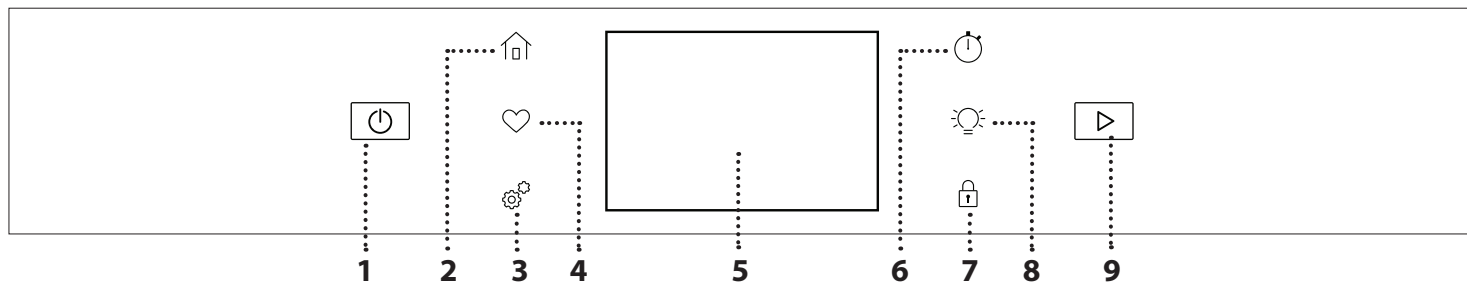
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien

2. HOME

Om snelle toegang te krijgen tot het hoofdmenu.

3. TOOLS

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

4. FAVORIETEN

Om de lijst van uw favoriete functies op te roepen.

5. DISPLAY

6. TIMER

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

7. SLOT

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

8. LICHT

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

9. START

Om een functie te starten.

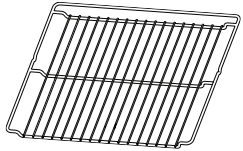
ACCESSOIRES

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

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

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

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



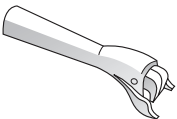
ROOSTER

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



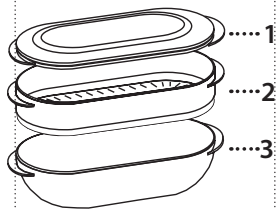
BAKPLAAT

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



HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT

Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.



STOOMPAN*

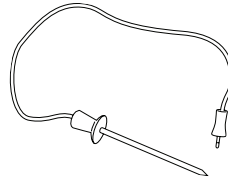
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

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

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

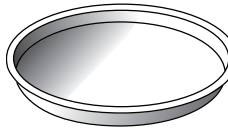
Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.

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



VOEDSELSONDE

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



CRISPERPLAAT

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

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..

*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

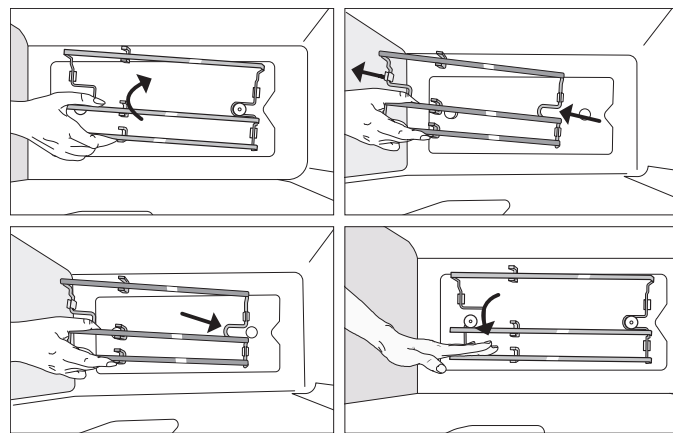
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

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

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



FUNCTIES

HANDMATIGE MODI



MAGNETRON

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

Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

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

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



CRISP

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

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

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

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

Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie.

Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.

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



SNEL VOOR- VERWARMEN

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat



GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6



GRILL + MG

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

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



TURBO GRILL

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

Aanbevolen accessoires: rooster



TURBOGRILL + MG

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

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

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

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

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

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

Benodigde accessoires: bakplaat of rooster en hittebestendige bak.

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

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

 **STOOM + LUCHT**
Door de eigenschappen van stoom te combineren met die van de geforceerde lucht, met deze functie kun je gerechten aangenaam knapperig en bruin van buiten, maar tegelijkertijd mals en sappig van binnen maken. Om de beste kookresultaten te krijgen, raden we aan om een HIGH stoomniveau te selecteren voor het bereiden van vis, MEDIUM voor vlees en LOW voor brood en desserts.

Aanbevolen accessoires: Bakplaat / rooster

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

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

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

S SPECIALE BEREIDINGSFUNCTIES

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

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

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

 **YOGHURT**
Om yoghurt te maken.

Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

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

Benodigde accessoires: rooster

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

Benodigde accessoires: bakplaat op niveau 2.

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

Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat.

COOK 3

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

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

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

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

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

 **COOK 3 MENU 1**
Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een lasagne naar wens (1,5 - 2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met

aardappelblokjes (500 - 800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.



COOK 3 MENU 2

Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

Voorbeeld van een complete maaltijd

DI AUTOMATISCHE MODI

Met de Automatische modi hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.

Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.

Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.

DYNAMIC ONTDOOIEN

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

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

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

DYNAMIC OPWARMEN

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

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

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

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Melk	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

DYNAMIC SOFT & MELT

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

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

DYNAMIC MW SOUS VIDE

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

MENU OVERIGE FUNCTIES



FAVORIET

Om de lijst van de favoriete functies op te vragen.



INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.

Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

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



KOOKWEKKER

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

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

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



LAMPJE

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



BEDIENINGSVERGRENDELING

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

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

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

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

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

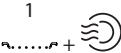
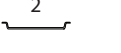
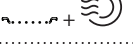
ACCESSOIRES								
	Rooster	Hittebestendige ovenschaal op rooster	Opvangbak Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Voedselsonde	Onderste deel stoompan en deksel	Geheel stoompan	Crisp plaat

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

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

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

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

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

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

MW SOUS VIDE TABEL

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

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

Gebruik maximaal 2 zakken met vergelijkbare hoeveelheden voedsel en selecteer het totale gewicht van de twee in de functie.

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

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

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

KOKEN VOLGENS KOOKMETHODE

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

Crisp-recepten

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

Crisp Fry-recepten

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

MW Stoom-recepten

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

Turbohete lucht + Stoom recepten

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

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

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



Om door een menu of een lijst te scrollen:

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

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

Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:

Raak ← aan.

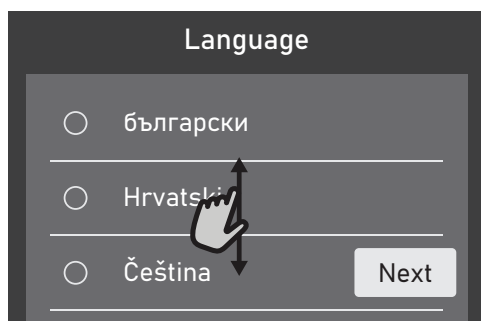
EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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



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

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

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

- Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

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

4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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



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



JET START

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

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

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

DUUR

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen. In de 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.

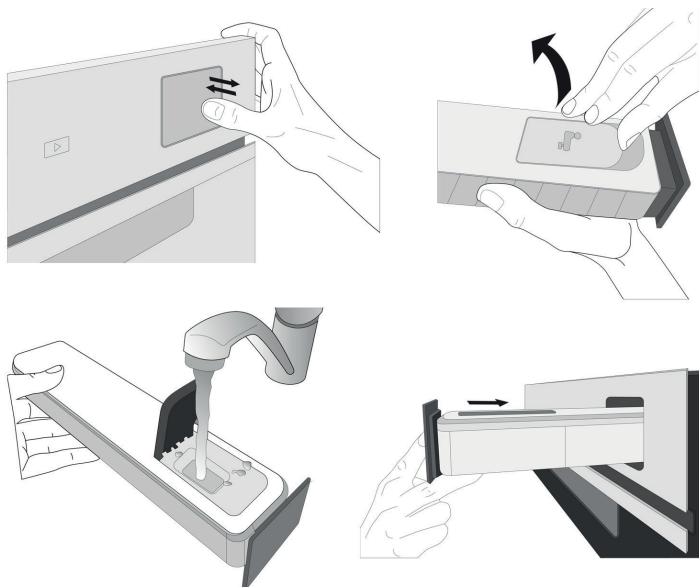
BEREIDEN MET STOOM

Als u "Stoom + Lucht" selecteert binnen de handmatige functies, of de recepten van een van de diverse automatische modi, kunt u allerlei soorten gerechten bereiden met het gebruik van stoom. Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de

Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten.

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 drinkwater tot het niveau dat op het display wordt aangegeven. Sluit de lade door deze voorzichtig naar het paneel te duwen totdat deze volledig is gesloten. Druk na het plaatsen van de lade op START om door te gaan met de bereidingscyclus. De lade moet altijd gesloten blijven, behalve tijdens het vullen met water.



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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

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

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

5. DE FUNCTIE STARTEN

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

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

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



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

6. VOORVERWARMEN

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

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

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

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

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

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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

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

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

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

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

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

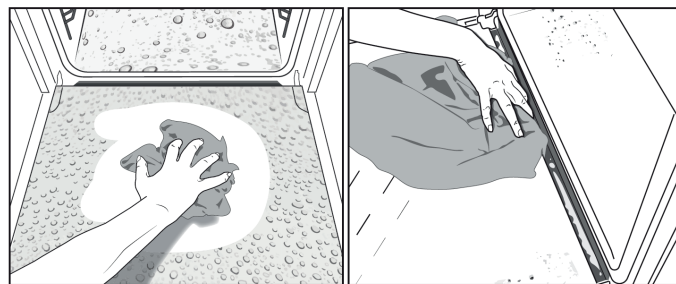
8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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

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

ALS HET APPARAAT IS AFGEKOELD:



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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat de oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

EENMAAL OPGESLAGEN

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.

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

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

10. HULPMIDDELEN

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

GEEN GELUID

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

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

DYNAMIC REINIGEN

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

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

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

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

VOORKEUREN

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

INFO

Voor meer informatie over het product.

VOEDSELSONDE

Met de sonde kunt u de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding meten om u ervan te verzekeren dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en AUTOMATISCHE MODI (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

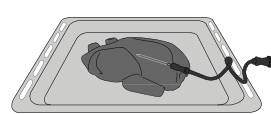
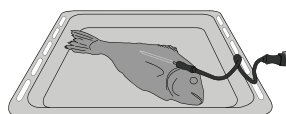
Nadat een bereidingsfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd.

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

DE VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN

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

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



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

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

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

ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat het stoomcircuit in optimale conditie wordt gehouden. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.

De volledige functie kan tot 120 minuten duren en kan niet worden gestopt.

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

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

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

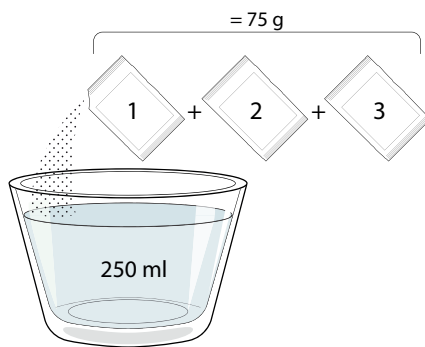
Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het

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.

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

Om ontkalkingsresten uit de lade en het stoomcircuit te reinigen 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.

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 en mag de deur niet worden geopend, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

LET OP!

Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

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

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

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven. Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.

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

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

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

VLOEISTOFFEN

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

BEVROREN VOEDSEL

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

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

BABYVOEDING

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

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

CAKES EN BROOD

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

VLEES EN VIS

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

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

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Draag beschermende handschoenen.

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

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

EXTERNE OPPERVLAGKEN

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

INTERNE OPPERVLAGKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "DYNAMIC reinigen" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

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

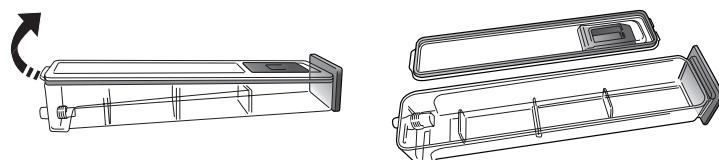
ONDERHOUD WATERLADE

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

Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.

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

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



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

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

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

BOILER

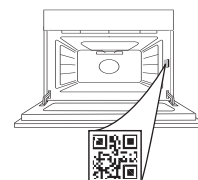
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus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

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F". Druk op  , tik op "Info" en selecteer dan "Fabrieksreset". Alle opgeslagen instellingen zullen worden verwijderd.
Op het display verschijnt F3E3.	De sonde is niet goed aangesloten of maakt mogelijk niet goed contact.	Controleer eerst de sonde; Als het correct is ingevoerd maar de fout blijft bestaan, neem dan contact op met de klantenservice. Meld de fout die op het display verschijnt.
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het product wordt elke 10 seconden gereset.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Op onze website **docs.bauknecht.eu**
- Gebruik makend van de QR-Code
- 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.



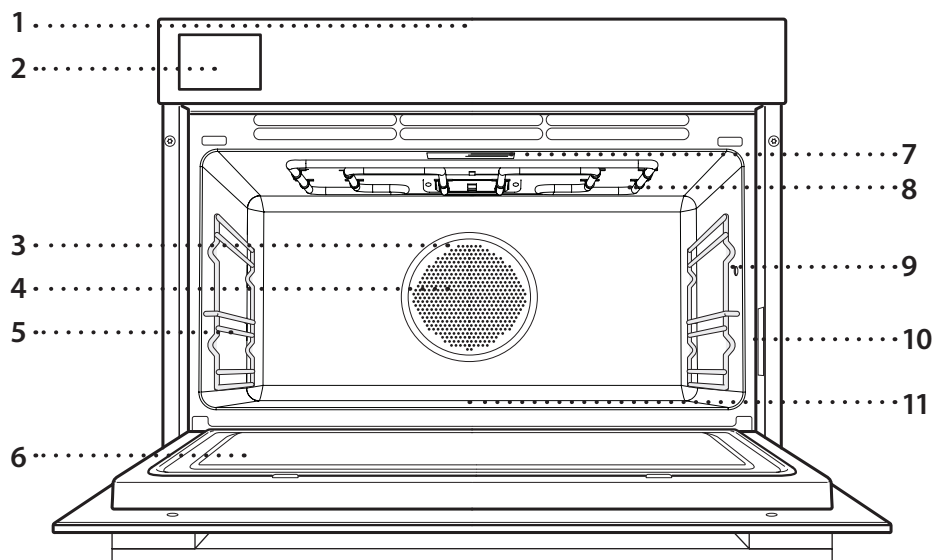


GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



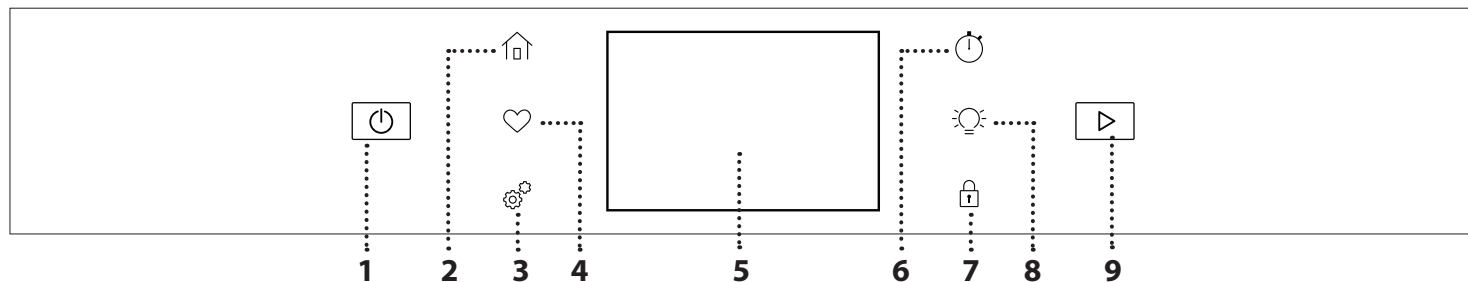
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Cassetto estraibile
3. Ventola
4. Resistenza circolare (non visibile)
5. Griglie laterali
6. Porta
7. Luce
8. Grill
9. Punto di inserimento della sonda carne
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

4. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

5. DISPLAY

6. TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

7. BLOCCO TASTI

Consente di bloccare i pulsanti del touch screen in modo che non possano essere premuti accidentalmente.

8. LUCE

Per accendere o spegnere la luce del forno e risparmiare energia.

9. AVVIO

Per avviare una funzione.

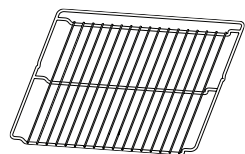
GLI ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire

sufficiente afflusso di vapore.

Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.



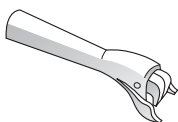
GRIGLIA

La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.



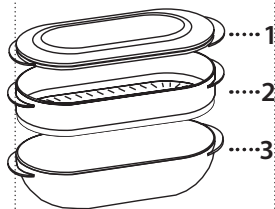
TEGLIA

La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



VAPORIERA*

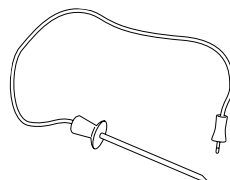
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

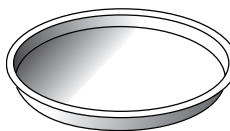
Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.



TERMOSONDA

Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al supporto rigido, può essere utilizzata per carne e pesce.



PIATTO CRISP

Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini in silicone tra le barre della griglia metallica.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

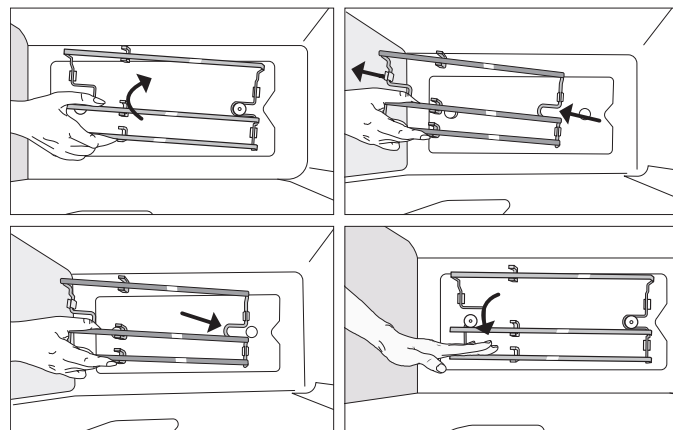
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA
Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.

2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
950	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongellare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	950	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25



CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min)
Torte lievitate	10 - 12
Hamburger*	9 - 15

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio. Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato	Alto	5 - 6



GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori consigliati: Griglia



TURBOGRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pollo arrosto	350	Medio	20 - 30

* Ruotare il cibo a metà cottura



STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake/Smallcake	160	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20



STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



TERMOVENTILATO

Per la cottura di dolci e carni con circolazione di aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile utilizzarlo per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.



TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.



VAPORE + ARIA

Combinando le proprietà del vapore con quelle del termoventilato, questa funzione consente di cucinare piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma al contempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati di cottura, consigliamo di selezionare un livello di vapore ALTO per la cottura del pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Accessori consigliati: Teglia/griglia



VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda



COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

S

FUNZIONI SPECIALI



MANTENIMENTO IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.

Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.



DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia.

Accessori necessari: Griglia



MAXI-COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Accessori necessari: teglia al livello 2.



CICLO ECO

e Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.



COOK 3

Per cucinare contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su tre livelli senza mescolare sapori e odori.

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare biscotti, crostate, pizze surgelate e per preparare pasti completi. Il forno deve essere preriscaldato.



BISCOTTI

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di biscotti di pasta frolla simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



CROSTATA

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di crostate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



PIZZA (SURGELATA)

Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di pizze surgelate simili per massimizzare i risultati. La funzione comprende un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.



COOK 3 MENU 1

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. Il forno deve essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare una lasagna secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia sul livello due. Preparare 6-10 cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.

**COOK 3 MENU 2**

Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto a base di pesce o vegetariano e un dessert. Il forno deve

MODALITÀ AUTO

Con le modalità Auto è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.

DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, collocare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia metallica, ad eccezione nel caso dello scongelamento del pane con Crisp. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

CRISP SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

ALIMENTO	PESO
Scongelamento programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg
Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g

DYNAMIC REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

essere preriscaldato.

Esempio di pasto completo

Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da collocare sulla griglia al livello 3. Preparare le lasagne al pesto o i cannelloni secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia di metallo o pirex da posizionare sulla griglia al livello 2. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce con le verdure.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Latte	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

DYNAMIC SOFT & MELT

Per sciogliere e ammorbidire gli alimenti. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un contenitore adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Il sous vide è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, che cuociono a temperature precisamente controllate. Questa funzione innovativa utilizza le microonde per

accelerare il processo di cottura senza perdere la precisione e le prestazioni garantite da questo metodo di cottura. Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce a sviluppare una tenerezza e un sapore eccezionali, oltre a garantire l'uniformità di cottura dell'intero alimento. Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare la tabella di cottura Sous Vide per utilizzare correttamente la funzione.

MENU ALTRE FUNZIONI



PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSE" (Pausa) per mettere in pausa il timer. È quindi possibile toccare "RESUME" (Riprendi) per riavviare il timer.
- Toccare "CANCEL" (Annulla) per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

MODALITÀ AUTO TABELLA DI COTTURA

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1 
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1 
	Riso	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 
	Farro	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il farro. Versare l'acqua e il farro insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di farro per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di farro.	1 
	Orzo	1 - 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per l'orzo. Versare l'acqua e l'orzo insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g d'orzo per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione d'orzo.	1 
CARNE	Roast Beef	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Roast Beef - Cottura lenta	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Arrosto di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Stinco di maiale	-	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1 
	Pezzi di pollame	1 teglia	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia. Utilizzare la griglia al livello 2 e la teglia con una tazza d'acqua al livello 1 per raccogliere gli alimenti essudati.	2  1 
	Petto di pollame al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	-	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Pesce intero al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e posizionare il pesce al centro del cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 
	Filetti di pesce al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Cozze al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Gamberi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 
	Frittura di frutti di mare [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 
	Bastoncini di pesce impanati [*]	200 - 800 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1
	Patate in pezzi a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure a radice a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure morbide a vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Frutta a pezzi al vapore	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1
	Verdure al vapore [*]	-	Aggiungere circa 100 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1
	Patate fritte [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Crocchette di patate [*]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Panini	1 teglia	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	2
	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2
	Pizza [*]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1 
	Torta di marmo	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per torta di marmo secondo la ricetta preferita. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	2 
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2 
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2 
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1 
	Strudel	1 teglia	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna.	2 
	Torta di mele	-	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 
UOVA	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 
SPUNTINI	Popcorn	-	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta. Questo ciclo utilizza dei sensori: Non aprire la porta del forno durante la cottura.	1 
	Nugget di pollo [*]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

TABELLA MW SOUS VIDE

Questa funzione consente di cucinare carne, pesce, verdure e frutta, ottenendo risultati da chef. Controllare questa tabella di cottura per utilizzare correttamente la funzione.

Selezionare la categoria di alimenti che si desidera cucinare e seguire le impostazioni suggerite. Selezionare il peso dell'alimento (e la temperatura di cottura, solo per la carne bovina) e seguire le indicazioni sullo spessore, se presenti. Immettere il tempo di cottura suggerito: è il tempo di cottura specifico per il tipo di alimento e la sua quantità e inizia dopo una fase di rilevazione in cui il forno porta l'alimento alla condizione di temperatura ottimale per iniziare la cottura, al fine di garantire prestazioni ottimali. La fase di rilevazione sarà più lunga per pesi più elevati. Per pianificare meglio i pasti, utilizzare la colonna della tabella che indica i tempi approssimativi della fase di rilevazione.

Utilizzare un massimo di 2 sacchetti con quantità simili di alimenti e selezionare il peso totale dei due nella funzione.

Ricordarsi che i tempi di cottura suggeriti si riferiscono a cibi refrigerati. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e dalle buone norme igieniche. Preferire l'utilizzo di alimenti freschi e di alta qualità per ottenere i migliori risultati. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Collocare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla griglia al livello 1. Non sovrapporre i sacchetti per garantire una distribuzione uniforme del calore.

Ricetta	Alimenti	Spessore (non selezionabile)	Peso (selezionabile)	Temperatura [°C]	Fase di rilevazione (tempo per raggiungere la temperatura - non modificabile)	Tempo di cottura*
Manzo	Tagli teneri (filetto)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Tagli duri (collo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Maiale	Tagli teneri (filetto)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Tagli duri (spalla)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Pesce	Grasso (salmone)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magro (merluzzo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Verdure	A radice (patate, carote)	a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Tenere (asparagi, zucchine)	intere, a pezzi	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frutta	Mela, pera, ananas	a pezzi, a spicchi	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

*Tempo di cottura: i valori più bassi si riferiscono a pesi e cotture inferiori; i valori più alti si riferiscono a pesi e cotture maggiori.

ACCESSORI								
	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Termosonda	Fondo vaporiera e coperchio	Intera vaporiera	Piatto Crisp

COME CUCINARE PER METODO DI COTTURA

Per aumentare la facilità d'uso del prodotto, i menu successivi raggruppano tutte le funzioni che condividono lo stesso metodo di cottura, già presenti nei menu suddivisi per alimento.

Ricette Crisp

Il metodo di cottura Crisp consente di ottenere automaticamente una perfetta doratura sia nella parte superiore che inferiore del cibo. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette Crisp Fry

Il metodo di cottura Crisp Fry unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Permette di ottenere risultati di frittura croccanti e gustosi, con una notevole riduzione dell'olio necessario rispetto alla cottura tradizionale. Il piatto Crisp è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

Ricette con cottura a vapore MW

Il metodo di cottura a vapore MW consente di ottenere risultati ottimali, simili a quelli del metodo di cottura a vapore tradizionale, ma in modo più semplice e veloce. L'accessorio vaporiera è sempre necessario. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura o sul display del forno.

Ricette Termoventilato + Vapore

Questo metodo di cottura, che combina le proprietà del vapore con quelle del termoventilato, consente di cucinare piatti piacevolmente croccanti e dorati all'esterno, ma allo stesso tempo teneri e succulenti all'interno. Per ottenere i migliori risultati da questa funzione, seguire le indicazioni riportate nella relativa tabella di cottura.

USO DEL DISPLAY TOUCH

-  **Per selezionare o confermare:**
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.
-  **Per scorrere lungo un menu o un elenco:**
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.
- Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:**
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".
- Per tornare alla schermata precedente:**
Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONE DELLE PREFERENZE DI LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.



- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

È possibile cambiare la lingua successivamente aprendo il menu delle impostazioni.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri

corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere); nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le modalità manuali e quelle automatiche.



- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

FUNZIONE JET START

A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA /

LIVELLO GRILL

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Time (Tempo) o "Set Cook Time" (Imposta tempo di cottura) dopo aver premuto START (Avvio).
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e gestire così manualmente il termine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti (...) e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Stop Cooking" (Interrompi cottura).

3. IMPOSTAZIONE DELLE MODALITÀ AUTO

Le modalità automatiche consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli indicati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie a uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità dell'alimento, alcune delle funzioni AUTO MODES (modalità automatica) consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu delle modalità automatiche (vedere tabelle relative).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

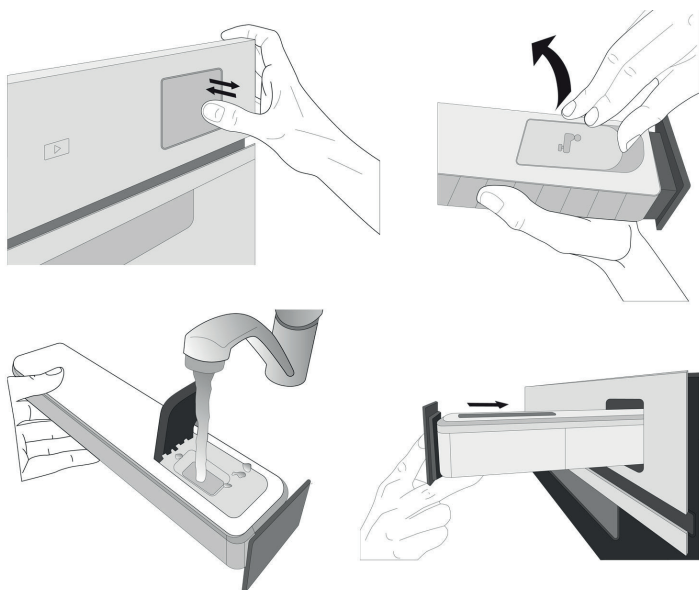
COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore + Aria" all'interno delle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del MyMenu è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'utilizzo del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli

alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando viene richiesto sul display con l'indicazione "FILL THE DRAWER" (Riempi cassetto), estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

4. SET START TIME DELAY (IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO)

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui si desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "SET" (Imposta) per dare inizio al tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

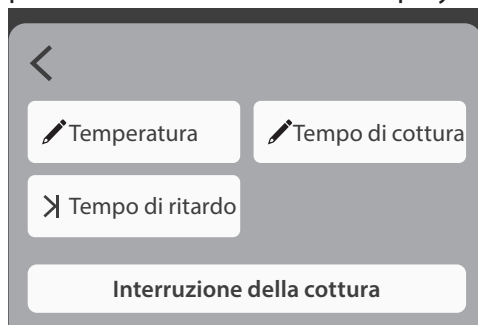
- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare "SKIP DELAY" (Salta avvio ritardato).

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti ☰ nella parte inferiore sinistra del display.



La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PREHEATING (PRERISCALDAMENTO)

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, viene emesso un segnale acustico e il display indica "OVEN READY" (Forno pronto).

- Aprire lo sportello.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o "AVVIO"  per avviare la cottura.

inserirli gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta *Preriscaldamento* in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune modalità automatiche prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno chiede di controllare gli alimenti.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta e toccare "START" (Avvio) per riprendere la cottura.

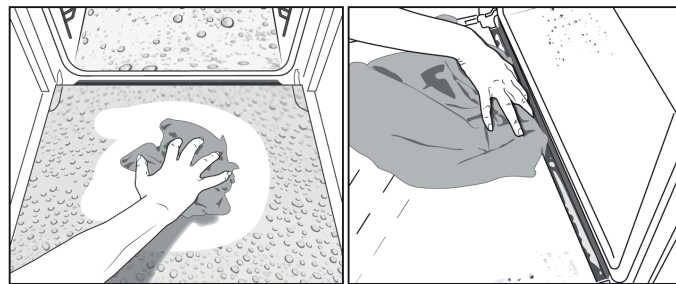
8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura
- Toccare "ADD TO FAV" (Aggiungi a preferiti) per salvare tra i preferiti.

Note: Alla fine di un ciclo di vapore, aprire lo sportello con attenzione per evitare perdite d'acqua.

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



1. Pulire la porta di vetro interna e il bordo di condensazione con un panno o una spugna.
2. Pulire le superfici della cavità prestando particolare attenzione a non lasciare depositi d'acqua.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : In questo menu vengono elencate tutte le funzioni salvate. Toccare "START" (Avvio) per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini ☰ nell'angolo in alto

a destra.

- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo menu si trova l'opzione "CANCELLA PREFERITI" .

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

SILENZIOSO

Per attivare o disattivare rapidamente i suoni del dispositivo.

Altre impostazioni specifiche del volume del suono possono essere gestite nel menu delle preferenze, alla voce relativa a suono e volume.

DYNAMIC CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione a forno freddo.

Premere  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale.

Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la modalità Sabbath e disattivare "Demo Mode" (Modalità Demo).

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni AUTO MODES (modalità automatiche) (per tipo di alimento) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

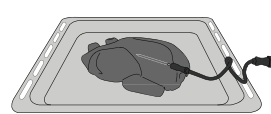
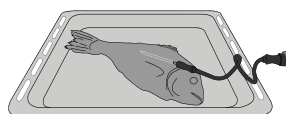
Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione.

Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

USO DELLA TERMOSONDA

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.



CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

Se si utilizza la termosonda con una delle funzioni AUTO MODES (modalità automatiche), la cottura sarà interrotta automaticamente al raggiungimento della temperatura interna ideale per la ricetta selezionata, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

La durata della funzione completa può durare fino a 120 minuti e non può essere interrotta.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

*considerando il valore predefinito (4 - Dura) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio.

La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.

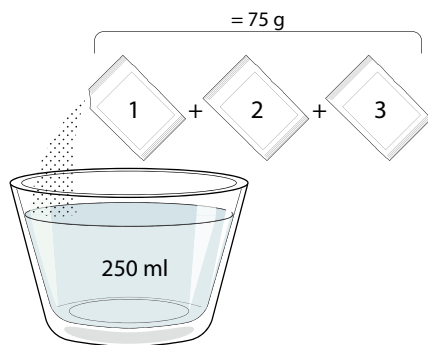
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è

necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti. Bauknecht non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere  per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione

non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile.

» FASE 2/2: RISCIAQUO (30 MIN.)

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere  per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

N.B.: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

N.B.: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e visualizzato il messaggio "DESCALING PHASE 1/2" (Fase di decalcificazione 1/2), non si deve interrompere il ciclo e/o aprire la porta, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione vapore.

ATTENZIONE!

Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze.

• Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.

• L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.

• Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio.

Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.

• Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura. Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.

Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sulla griglia metallica. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature. Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti. Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sulla griglia in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Indossare guanti protettivi.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Dynamic Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
- La vaporiera può essere lavata a mano o in lavastoviglie.
- Mai pulire la sonda per alimenti e il piatto Crisp in lavastoviglie.
- Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

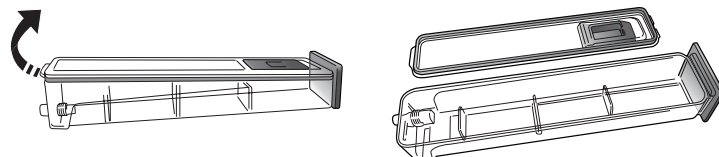
MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!

Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.

Note: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.

Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

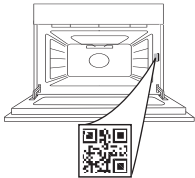
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare "Info" e selezionare "Factory Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
Il display visualizza F3E3.	La sonda non è ben collegata o potrebbe non fare contatto correttamente.	Prima di tutto controllare la sonda; se è stato inserito correttamente ma l'errore persiste, chiamare il Servizio Assistenza Tecnica. Comunicare l'errore che appare sul display.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
Il prodotto si resetta ogni 10 secondi.	Errore forno.	Contattare il Call Center.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- Usare il QR-Code
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400020027484

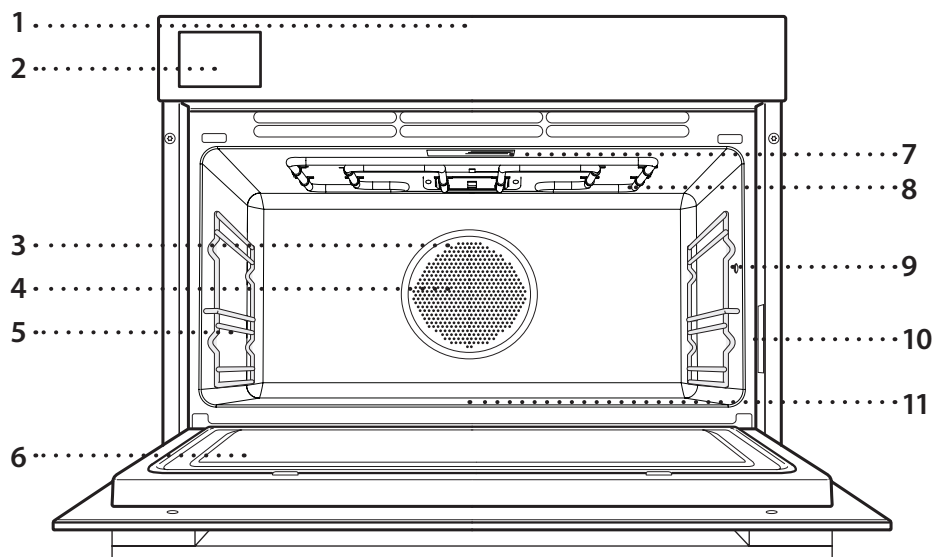
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO****WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



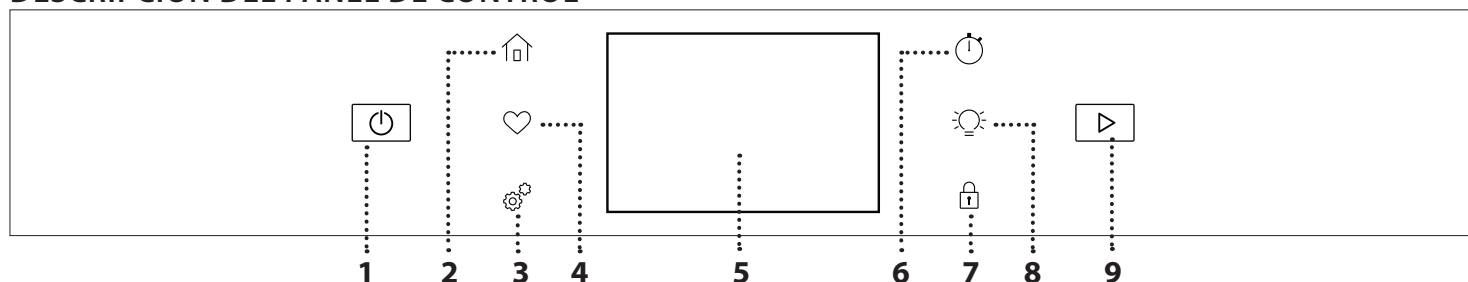
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. ON / OFF**

Para encender y apagar el horno

2. INICIO

Para obtener acceso rápido al menú principal.

3. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

4. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

5. PANTALLA**6. TEMPORIZADOR**

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

7. BLOQUEO

Permite bloquear los botones táctiles para que no puedan pulsarse accidentalmente.

8. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno y ahorrar energía.

9. INICIO

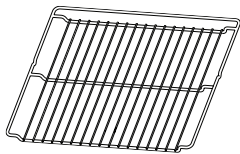
Sirve para activar una función.

ACCESORIOS

Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el

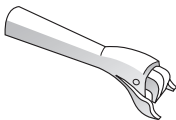
vapor pueda fluir correctamente. Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso.



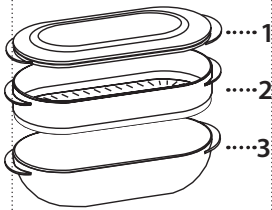
REJILLA
La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice microondas, coloque la balda de rejilla siempre en el nivel 1 (el inferior). Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.



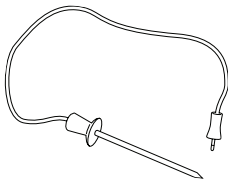
BANDEJA DE HORNO
La bandeja de horno es apta para todos los modos de cocción excepto para las funciones «Microondas». Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.



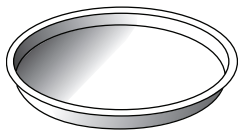
ASA DE LA BANDEJA CRISP
Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.



VAPORERA*
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)
Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.
Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.
Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada. Coloque siempre la vaporera del estante de alambre del nivel 1 y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.



SONDA DE ALIMENTOS
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado.



BANDEJA CRISP
Utilizar solo con las funciones indicadas. La Bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro de la balda de rejilla y puede precalentarse cuando esté vacío, utilizando la función especial sólo para este fin. Coloque la comida directamente en la Bandeja Crisp. Coloque las patas de silicona entre las barras del estante de alambre para mayor estabilidad.

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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

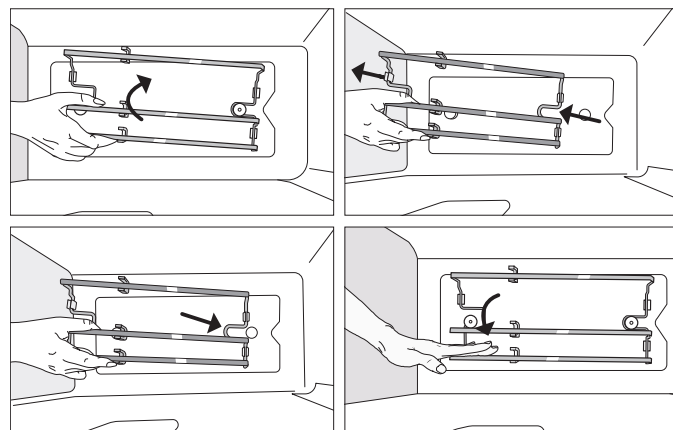
Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay dos rejillas de bandejas ancladas sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.
2. Para reposicionar los portaescaleras, deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez anclado, empuje el conjunto hacia abajo hasta que el portaescaleras quede insertado en el soporte frontal.



FUNCIONES

MODOS MANUALES



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

Accesorios necesarios: estante de alambre, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

POTENCIA (W)	RECOMENDADO PARA
950	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750	Cocción de verduras.
600	Cocinar carne, pescado y platos que no se puedan remover.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	950	1-2
Cocinar	Bizcocho	750	5-6
Cocinar	Flan de huevo	750	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	15 - 25



CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la Bandeja Crisp.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Bizcocho	10 - 12
Hamburguesas*	9 - 15

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CRISP FRY: Alimentos frescos y congelados

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Para obtener mejores resultados con los alimentos frescos, cepíllelos o aderécelos con una pequeña cantidad de aceite. Cocine los alimentos congelados directamente sin añadir aceite.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.



PRECALEN. RÁPIDO

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

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



PARRILLA

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

Accesorios recomendados: rejilla

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



GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



TURBO GRILL

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

Accesorios recomendados: rejilla



TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Pollo asado	350	Medio	20 - 30

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción



CONVENCIONAL

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

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

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Galletas	165	15 - 20



CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.



AIRE IMPULS. + MICROONDAS

Para cocinar cualquier tipo de plato en un estante combinando la circulación de aire caliente y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.



VAPOR + AIRE

Combinando las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos agradablemente crujientes y dorados por fuera, pero

al mismo tiempo tierna y succulenta por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos seleccionar un nivel de vapor ALTO para cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJA para el pan y los postres.

Accesorios recomendados: Bandeja de horno / Rejilla



HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno



HORNO DE CONVECCIÓN + MICROONDAS

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

S FUNCIONES ESPECIALES



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos

recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.



FERMENTACIÓN

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



YOGURT

Para hacer yogur.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.



DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla



MAXI-COOKING

XL Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.



CICLO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno.



COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.

Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.



GALLETAS

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



TARTA

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



PIZZA (CONGELADA)

Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.



COCINA 3 MENÚ 1

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5- 2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos

de pollo con patatas cortadas en dados (500 - 800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.

COCINA 3 MENÚ 2

Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.

Ejemplo de comida completa

Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un

MODOS AUTOMÁTICOS

Con los modos automáticos, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados. El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.

DYNAMIC DEFROST

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Coloque siempre los alimentos en un recipiente directamente sobre el estante de alambre para obtener mejores resultados, excepto para descongelar pan crujiente. Al final del proceso, deje reposar la comida durante 5 minutos.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar la bandeja Crisp directamente en el estante de alambre.

ALIMENTO	PESO
Descongelación temporizada	-
Carne	100 g-2,0 kg
Aves	100 g-3,0 kg
Pescado	100 g-2,0 kg
Descongelar pan crujiente	50-800 g

DYNAMIC REHEAT

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas directamente en el estante de alambre del nivel 1.

molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5 - 2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700- 900 g) con las verduras en rodajas (600 - 900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extraígallo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g-1.5 kg	Extraígallo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Leche	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.

FUNDIDO Y ABLANDAMIENTO DINÁMICO

Para fundir y ablandar alimentos. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar mantequilla	100-500 g	Coloque la mantequilla en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados.
Ablandar helados	100-500 g	Si coloca el recipiente del helado directamente en el horno, asegúrese de que el recipiente es apto para microondas.
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide es una técnica de cocción profesional que requiere el uso de bolsas de plástico alimentario al vacío, cocinando a temperaturas controladas con precisión. Esta innovadora función utiliza las

microondas para acelerar el proceso de cocción sin perder la precisión y el rendimiento que garantiza este método de cocción. El proceso de cocción gradual y preciso contribuye a desarrollar una ternura y un sabor excepcionales, además de garantizar la uniformidad de cocción en todo el alimento. Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte la tabla de cocción Sous Vide para utilizar correctamente la función.

MENÚ OTRAS FUNCIONES



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las funciones favoritas.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.



TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque “+1 min” para aumentar la duración de 1 minuto.



LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.



BLOQUEO DE CONTROL

La función «Bloqueo control» le permite bloquear los botones del panel táctil para no pulsarlos por error.

Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

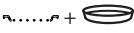
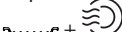
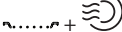
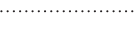
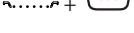
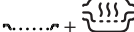
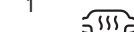
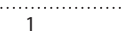
AUTO MODES COOKING TABLE (TABLA DE COCCIÓN DE MODOS AUTOMÁTICOS)

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/ porciones/ piezas	Notas	Accesorios				
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	1 				
	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	1 				
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	1 				
	Espelta	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la espelta. Añada agua y espelta a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de espelta para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de espelta.	1 				
	Cebada	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la cebada. Añada agua y cebada a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de cebada para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de cebada.	1 				
CARNE	Asado de carne de res	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 				
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 				
	Rosbif - Cocción lenta	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 				
	Cerdo asado	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 				
	Codillo de cerdo	-	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 				
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1 				
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 				
	Salchichas y wurstel	200 g-1.0 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 				
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1 				
	Trozos de ave	1 Hornada	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Utilice el estante de alambre en el nivel 2 y la bandeja de horno con una taza de agua en el nivel 1 para recoger los residuos de alimentos.	2 1 				
Pechuga de ave al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 					
Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 					
ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/ porciones/ piezas	Notas	Accesorios
PESCADO	Pescado entero asado	-	Unte con aceite y sazone al gusto.	1
	Pescado entero al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y coloque el pescado en el centro de la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	1
	Filetes de pescado al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1
	Mejillones al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1
	Gambas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1
	Fish and Chips [*]	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	1
	Marisco frito [*]	200-800 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1
	Croquetas de pescado empanado [*]	200-800 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	1

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/ porciones/ piezas	Notas	Accesorios
VERDURAS	Papas asadas	300 - 1 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	1 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1 
	Trozos de patatas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Verduras de raíz al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Verduras blandas al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Trozos de fruta al vapor	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Hortalizas al vapor [*]	-	Añada unos 100g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 
	Papas fritas [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Croquetas de patata [*]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
PASTAS SALADAS	Pimientos fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 
	Panecillos	1 Hornada	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Deles forma de bollos antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno.	2 
	Pan de sándwich	400 g - 1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2 
	Pizza [*]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	1 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfóreala con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/ porciones/ piezas	Notas	Accesorios
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1 
	Tarta mar-moleada	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho marmolado según su receta favorita. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	2 
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2 
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2 
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1 
	Strudel	1 Hornada	Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de manteca a una sartén, espolvoree con azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Forme una pasta con ella y doble la parte exterior.	2 
	Tarta de manzana	-	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1 
HUEVOS	Huevos revueltos	2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 
SNACKS	Palomitas	-	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez. Este ciclo utiliza sensores: no abra la puerta durante la cocción.	1 
	Nuggets de pollo [*]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 

ACCESORIO								
	Rejilla	Bandeja resistente al calor en estante de alambre	Grasera/ Bandeja de horno	Contenedor resistente al calor y al MW	Sonda de alimentos	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

MW SOUS VIDE TABLE (TABLA MW SOUS VIDE)

Esta función permite cocinar carne, pescado, verduras y frutas, consiguiendo resultados dignos de un chef. Consulte esta tabla de cocción para utilizar correctamente la función.

Seleccione la categoría de alimentos que desea cocinar y siga los ajustes sugeridos. Seleccione el peso del alimento (y la temperatura de cocción, sólo para la carne de vacuno) y siga las indicaciones de espesor si las hubiera. Introduzca el tiempo de cocción sugerido: es el tiempo de cocción específico para el tipo de alimento y su cantidad y se iniciará tras una fase de Sensado en la que el horno lleva el alimento a las condiciones óptimas de temperatura para iniciar la cocción con el fin de garantizar un rendimiento óptimo. La fase de detección será más larga para los alimentos más pesados. Para planificar mejor sus comidas, utilice la columna de la tabla que indica las horas aproximadas de la fase de detección.

Utilice un máximo de 2 bolsas con cantidades similares de alimentos y seleccione el peso total de las dos en la función.

Recuerde que los tiempos de cocción sugeridos se refieren a alimentos refrigerados. Los resultados dependen de la calidad de los ingredientes y de unas buenas prácticas de higiene. Utilice alimentos frescos y de alta calidad para obtener mejores resultados. No utilice esta función para recalentar la comida. Coloque los alimentos envasados al vacío en el estante de alambre del nivel 1. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente.

Receta	Alimentos	Espesor (no seleccionable)	Peso (seleccionable)	Temperatura [°C]	Fase de detección (tiempo para alcanzar la temperatura - no editable)	Tiempo de cocción*
Carne de res	Cortes tiernos (solomillo)	2-3 cm	100-250 g	60 - 65	25-45 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
	Cortes duros (espaldilla)	2-3 cm	100-250 g	65 - 70	25-45 min	60-80 min
		4-5 cm	275-500 g		50-70 min	70-120 min
Cerdo	Cortes tiernos (solomillo)	3-5 cm	100-250 g	-	30-50 min	40 - 60min
			275-500 g	-	55-75 min	70-90 min
	Cortes duros (hombro)	2-3 cm	100-250 g	-	30-50 min	50-80 min
			275-500 g	-	55-75 min	90-120 min
Pescado	Graso (salmón)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	40-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	40-60 min
	Magro (bacalao)	2-3 cm	100-250 g	-	20-40 min	30-60 min
		4-5 cm	275-500 g	-	45-65 min	30-60 min
Verduras	Raíz (patatas, zanahorias)	Piezas	100-225 g	-	10 min	5 min
			250-350 g	-	15 min	10 min
			375-500 g	-	20 min	15 min
	Blanda (espárragos, calabacines)	enteros, trozos	100-225 g	-	10 min	3 min
			250-350 g	-	15 min	8 min
			375-500 g	-	20 min	12 min
Fruta	Manzana, pera, piña	trozos, cuñas	100-250 g	-	35 min	5 min
			275-500 g	-	45 min	5 min

* Tiempo de cocción: los valores más bajos hacen referencia a pesos y cocciones más bajos; los valores más altos hacen referencia a pesos y cocciones más elevados.

CÓMO COCINAR SEGÚN EL MÉTODO DE COCCIÓN

Para aumentar la facilidad de uso del producto, los menús siguientes agrupan todas las funciones que comparten el mismo método de cocción y que ya están presentes en los menús divididos por alimentos.

Recetas Crisp

El método de cocción Crisp permite conseguir automáticamente un dorado perfecto tanto en la parte superior como en la inferior de los alimentos. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Recetas Crisp Fry (fritura crujiente)

El método de cocción Crisp Fry combina la calidad de la función crujiente con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener resultados de fritura crujientes y sabrosos, con una notable reducción del aceite necesario en comparación con la forma tradicional de cocinar. Siempre viene bien un plato crujiente en la mesa. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Recetas al vapor MW

El método de cocción al vapor MW le permite obtener resultados óptimos, similares al método de cocción al vapor tradicional, pero de forma más fácil y rápida. Para utilizar esta función, necesitará siempre el accesorio vaporizador. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente o de la pantalla del horno.

Recetas Aire Forzado + Vapor

Este método de cocción, que combina las propiedades del vapor con las del aire forzado, permite cocinar platos agradablemente crujientes y dorados por fuera, pero al mismo tiempo tiernos y jugosos por dentro. Para sacar los mejores resultados de esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL

-  **Para seleccionar o confirmar:**
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.
-  **Para desplazarse por un menú o una lista:**
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.
- Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:**
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».
- Para volver a la pantalla anterior:**
Toque ← .

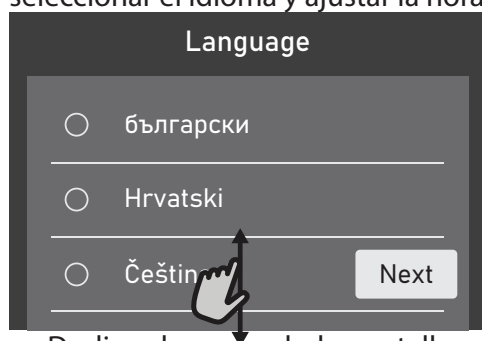
PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando  para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONE LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.



- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de Ajustes.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

- Toque los números correspondientes para ajustar la hora.
- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

- Toque los números correspondientes para fijar la

fecha.

- Toque «AJUSTAR» para confirmar.

Tras un corte de alimentación duradero, debe establecer la fecha y la hora de nuevo.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 amperios): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 amperios).

- Pulse el valor de la derecha para seleccionar la potencia.
- Pulse «ACEPTAR» para completar la configuración inicial.

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.



- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.
- Desplácese hacia arriba o hacia abajo para explorar la lista.

- Seleccione la función que desee tocándola.

ENCENDIDO RÁPIDO

Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL DEL MICROONDAS

- Toque la función principal que desee para acceder al menú correspondiente.

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con un botón específico.

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que

haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar START (INICIO).
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos (...) y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunos MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (véanse las tablas correspondientes).

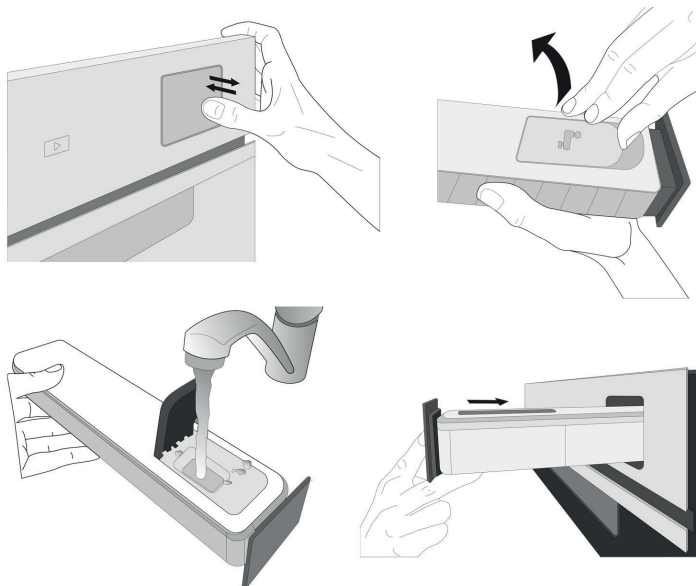
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

COCCIÓN CON VAPOR

Al seleccionar la función 'Vapor + Aire' dentro de las Funciones Manuales o una de las varias recetas dedicadas de los Modos Automáticos, es posible cocinar cualquier tipo de alimento, gracias al uso del vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, conservando los valiosos nutrientes de los alimentos y garantizando resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas tus recetas.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua potable hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo avisará en caso de que sea necesario.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque «DELAY» para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «CONFIGURAR» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

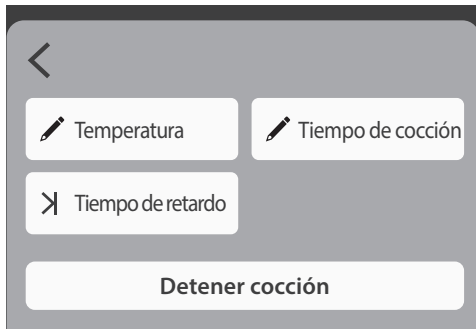
- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «OMITIR RETRASO».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar.

Para modificarlas, puede explorar todas las opciones disponibles abriendo el menú de tres puntos (...) situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.



En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO»

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» para iniciar la cocción.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice el botón de *Precalentamiento* situado en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que se gire el alimento durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, en el 5 % final del tiempo de cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Compruebe la comida
- cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

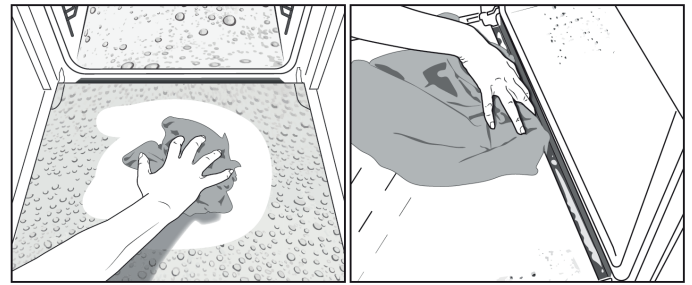
8. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado. Con algunas funciones, una vez finalizada la cocción, puedes alargar el tiempo de cocción de tu plato o guardar la función como favorita.

- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción
- Pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarlo como favorito.

Nota: Cuando termine un ciclo de vapor, abra la puerta con cuidado para evitar fugas de agua.

CUANDO EL APARATO SE HAYA ENFRIADO:



1. Pase un paño o una esponja por la puerta interior de cristal y el embellecedor de condensación.
2. Limpie las superficies de la cavidad prestando especial atención a no dejar depósitos de agua.

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «ADD TO FAV» (AÑADIR A FAVORITOS) para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Pulse el icono de los tres puntos en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO» .

10. HERRAMIENTAS

Pulse aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

SILENCIO

Para activar o desactivar rápidamente los sonidos de su dispositivo.

Otros ajustes específicos del volumen del sonido pueden gestionarse en el menú Preferencias, en Sonido y volumen.

LIMPIEZA DINÁMICA

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.

Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la

pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccionar el modo Sabbath y desactivar el «Modo Demo».

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para carne permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de comida durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

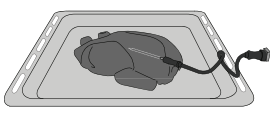
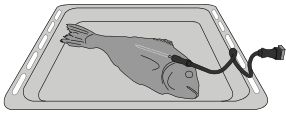
Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se extrae la sonda.

Desconecte y extraiga siempre la sonda del horno cuando retire los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA Sonda PARA ALIMENTOS

Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.



CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

Si utiliza la sonda cocinando con las funciones MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.

DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

La duración de la función completa puede durar hasta 120 minutos y no puede detenerse.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

MENSAJE DE DESCALCIFICACIÓN	SIGNIFICADO
<DESCALCIFICACIÓN RECOMENDADA> Aparece después de unas 15 horas de ciclos de vapor*	Se recomienda ejecutar un ciclo de descalcificación.
<DESCALCIFICACIÓN NECESARIA> Aparece después de unas 20 horas de ciclos de vapor*	La descalcificación es obligatoria. No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación.

*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que se muestren los mensajes de Descalcificación depende del nivel de dureza del agua configurado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

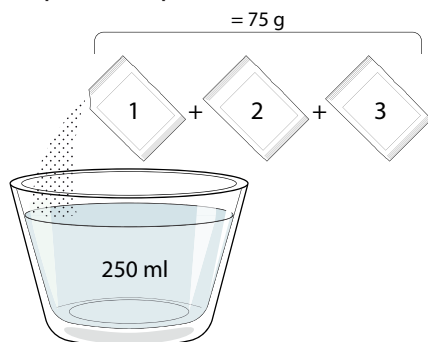
Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 30 minutos después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información: «AGUA CALIENTE».

» FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional

recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

Bauknecht declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución descalcificadora al cajón, pulse  para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que

preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble.

» FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse  para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor.

Nota: durante el ciclo de desincrustación, es posible que se oiga algún ruido, ya que las bombas del horno se activan para garantizar una eficacia óptima de la desincrustación.

Una vez iniciado el ciclo de mantenimiento, no retire el cajón a menos que se lo solicite el aparato.

Nota: Después de que el depósito se llene con la solución descalcificadora y la pantalla muestre 'FASE DE DESCALCIFICACIÓN 1/2', el ciclo no debe interrumpirse ni abrirse la puerta. De lo contrario, todo el ciclo de descalcificación deberá repetirse antes de poder ejecutar cualquier función de vapor.

¡ATENCIÓN!

Siga estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interno de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo, las cucharillas que se encuentren dentro de vasos, deben permanecer a una distancia de no menos de 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente unos encima de otros generan chispas.
- Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas.

- Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato. El funcionamiento del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.

Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.

Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlos en el horno con funciones de cocción con microondas.

La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.

Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.

Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras. No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.

Con las funciones «Aire forzado» y «Horneado por convección», utilice moldes de metal oscuro y colóquelos en la bandeja de alambre suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.

Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.
Lleve guantes protectores.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.
Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función "Limpieza Dinámica" para una limpieza óptima de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

- Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
- La vaporera puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
- No limpie nunca la sonda para alimentos ni la bandeja Crisp en el lavavajillas.
- La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.

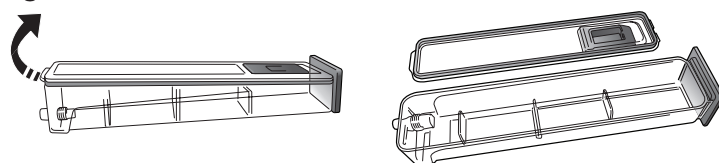
MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!

Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.

Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.

2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.

Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

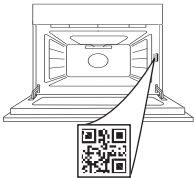
Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F». Pulse  , toque sobre «Info» y seleccione "Restablecer ajustes de fábrica". Se borrarán todos los ajustes guardados.
La pantalla muestra F3E3.	La sonda no está bien conectada o puede que no esté haciendo contacto correctamente.	En primer lugar, comprueba la sonda; si se introduce correctamente pero persiste el error, llame al Centro de Servicio Postventa. Notifique el error que aparece en la pantalla.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El producto se reinicia cada 10 segundos.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web docs.bauknecht.eu
- Usando el QR-Code
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



400020027484



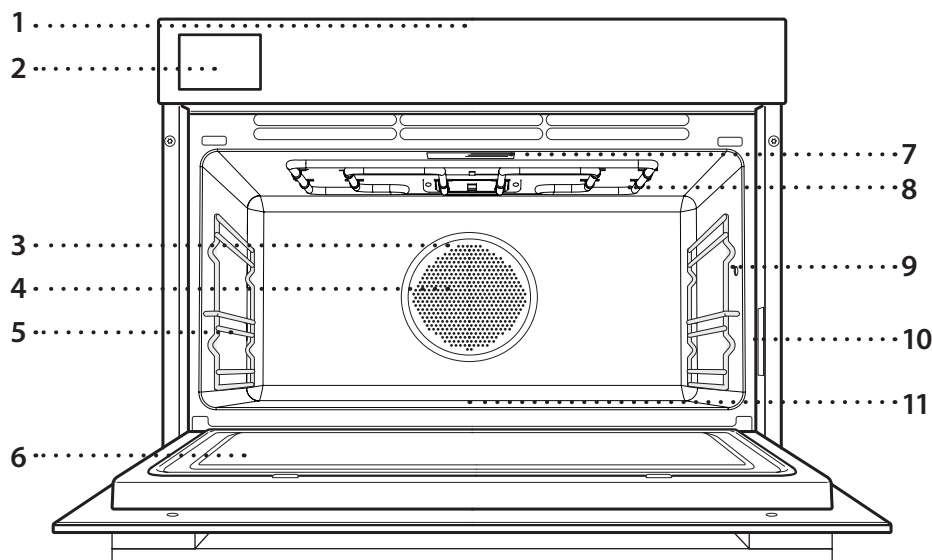
DĚKUJEME VÁM, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY WHIRLPOOL

Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj
výrobek na www.whirlpool.eu/register



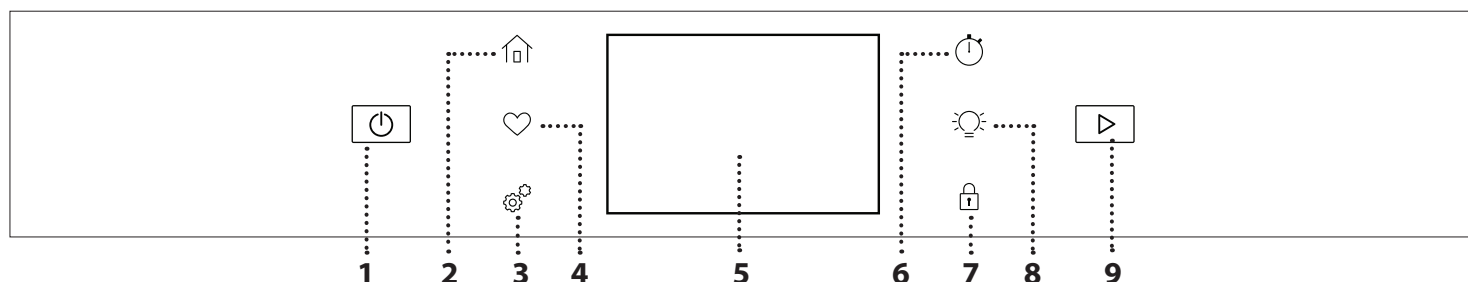
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní
pokyny.

POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Výsuvný zásobník
3. Ventilátor
4. Kruhové topné těleso
(není vidět)
5. Vodicí rošt
6. Dvířka
7. Osvětlení
8. Grilování
9. Místo pro vložení teploměru
do masa
10. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso
(není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)

Pro zapnutí a vypnutí trouby

2. DOMŮ

Pro rychlý přístup do hlavní nabídky.

3. NÁSTROJE

Volba z několika možností a také změna nastavení
a preferencí k troubě.

4. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.

5. DISPLEJ

6. ČASOVAČ

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce
pečení nebo samostatně pro měření času.

7. ZÁMEK

Umožňuje uzamknout všechna tlačítka na dotykové
obrazovce,
aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

8. SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby a tím úspoře
energie.

9. SPUŠTĚNÍ

Pro aktivaci funkce.

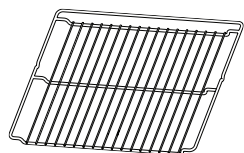
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň

30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím.



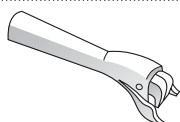
ROŠT

Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření, také mikrovlnné vaření. Při použití mikrovln umístěte rošt vždy na úroveň 1 (spodní). Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádoby odolné teple a mikrovlnám.



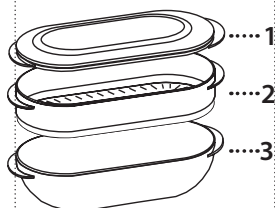
PLECH NA PEČENÍ

Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy vaření s výjimkou funkcí „Mikrovlny“. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.



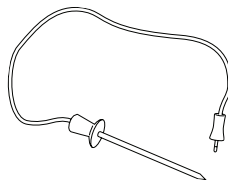
RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP

Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.



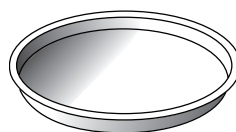
PAŘÁK*

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)
Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry. Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potravin, kterou vaříte. Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1). Pařák pokládejte vždy na rošt v úrovni 1 a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.



PEČICÍ SONDA

K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky své tuhé podpěře ji lze použít na maso a ryby.



TALÍŘ CRISP

Pouze pro použití s určenou funkcí.

Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed roštu, a je-li prázdný, lze jej predehřivat, a to použitím speciální funkce určené výhradně pro tento účel. Jídlo položte rovnou na talíř Crisp. Pro zvýšení stability umístěte silikonové nožičky mezi tyče roštu.

Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu. Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

Zatlačte příslušenství až na doraz a dbejte na to, aby se nedotýkalo dvírek spotřebiče.

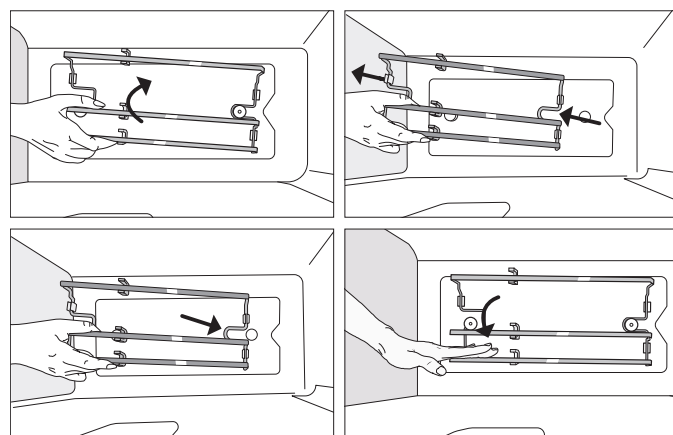
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nacházejí dva žebříkové stojany, které jsou ukotveny na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodička a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.

2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Poté po ukotvení zatlačte sestavu dolů, dokud nebude žebříkový stojan

zasunut do čelní podpěry.



ARTISAN

RUČNÍ REŽIMY



MIKROVLNY

Pro rychlou přípravu a opětovné ohřátí jídel a nápojů.

Požadované příslušenství: roštová mřížka, nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
950	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750	Příprava zeleniny.
600	Vaření masa, ryb a pokrmů, které nelze míchat.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	JÍDLO	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	950	1 - 2
Vaření	Piškotový koláč	750	5–6
Vaření	Vaječný krém	750	10 - 12
Vaření	Sekaná	600	15–25



CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	10 - 12
Hamburgery*	9 - 15

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

CRISP FRY: Čerstvé a mražené potraviny

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat.

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků s čerstvými potravinami, potřete je pírkem nebo je ochuťte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.



RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé přehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložení jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze přehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch“.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech



GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6



GRIL + MIKROVLNY

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádoby vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.



TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt



TURBOGRIL + MV

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobi vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečené kuře	350	Střední	20–30

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	20 - 25
Sušenky	165	15–20

TRADIČNÍ+MIKROVLNY

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobi vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Pro přípravu jakéhokoli pokrmu pouze na jedné polici kombinující cirkulaci horkého vzduchu a mikrovlnnou troubu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobi vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

PÁRA + VZDUCH

Kombinace vlastností páry s vlastnostmi horkého vzduchu, tato funkce umožňuje vařit pokrmy příjemně křupavé a zvenku propečené, a zároveň křehké a šťavnaté uvnitř. K dosažení nejlepších výsledků vaření doporučujeme zvolit VYSOKÝ stupeň páry pro vaření ryb, STŘEDNÍ na maso a NÍZKÝ na chléb a dezerty.

Doporučené příslušenství: Plech na pečení / Roštová mřížka

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku použijte pánve nebo pečicí plech

KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobi vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

S SPECIÁLNÍ FUNKCE



UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.



KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slanečného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



JOGURT

Pro výrobu jogurtu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.



DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.

Požadované příslušenství: rošt



MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obraťte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.



CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „ECO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku použijte pánve nebo pečicí plech.



COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke smíchování chutí a vůní.

Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.



SUŠENKY

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.



OVOCNÝ KOLÁČ

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.



PIZZA (MRAŽENÁ)

Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

**COOK 3 NABÍDKA 1**

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5–2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

**COOK 3 NABÍDKA 2**

Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.

Příklad kompletního jídla

Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístíte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válnovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2 kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístíte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

DIAMATICKÉ REŽIMY

V automatických režimech stačí zvolit typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a v průběhu pečení je dále mění.

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.

DYNAMIC DEFROST

Pro rychlé rozmrazování různých druhů potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy pokládejte potraviny v nádobě přímo na roštovou mřížku, s výjimkou rozmrazování křupavého chleba. Nakonec nechte pokrm 5 minut odstát.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

Tato exkluzivní funkce vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Talíř Crisp Plate je nutné používat v kombinaci s touto funkcí, přímo na roštu.

JÍDLO	HMOTNOST
Časované rozmrazování	–
Maso	100 g – 2,0 kg
Drůbež	100 g – 3,0 kg
Ryby	100 g – 2,0 kg
Crisp bread defrost (Rozmrazení chleba funkcí Crisp)	50–800 g

DYNAMICKÝ OHŘEV

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení

co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorném talíři nebo míse vhodné do mikrovlnné trouby a to přímo na roštovou polici v úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Připravená porce jídla	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Na konci procesu ohřívání vždy zlepšuje výsledek 1–2 minuty stání.
Lasagne [mražené]	400 g – 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100–800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Mléko	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

DYNAMICKÉ ZMĚKČOVÁNÍ A ROZPOUŠTĚNÍ

K rozpouštění a změkčování potravin. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorné nádobě nebo nádobí vhodném do mikrovlnné trouby a to přímo na roštovou polici v úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Změkčení másla	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků máslo pokládejte v nádobě přímo na roštovou mřížku.
Změknutí zmrzliny	100–500 g	Pokud vložíte nádobu se zmrzlinou přímo do trouby, ujistěte se, že je nádoba vhodná pro mikrovlny.
Rozpouštění čokolády	100–500 g	Pro dosažení co nejlepších výsledků čokoládu nakrájejte na kousky. Nakonec čokoládu zamíchejte, aby se dokončilo její rozpouštění.

Jídlo	Hmotnost/porce/kusy	Upozornění
Rozpouštění sýra	100–500 g	Pro dosažení co nejlepších výsledků sýr nakrájejte na kousky. Nakonec sýr zamíchejte, aby se dokončilo jeho rozpouštění.

DYNAMICKÉ MIKROVLNÝ SOUS VIDE

Sous vide je profesionální technika vaření, která vyžaduje použití vakuovaných plastových sáčků na potraviny a vaření při přesně kontrolovaných teplotách. Tato inovativní funkce využívá mikrovlny k urychlení procesu vaření, aniž by došlo ke ztrátě přesnosti a výkonu, které tento způsob vaření zaručuje. Postupné a přesné vaření přispívá k výjimečné křehkosti a chuti a zajišťuje rovnoměrné vaření celého pokrmu. Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře. Pro správné použití funkce Sous Vide zkontrolujte tabulku vaření Sous Vide.

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ



FAVORITES (OBLÍBENÉ)

Pro vyvolání seznamu oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však neheje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout).

Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.



MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.



LIGHT (OSVĚTLENÍ)

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

„Zámek ovládání“ vám umožňuje zamknout všechna tlačítka na dotykové obrazovce, aby nemohlo dojít k jejich náhodnému stisknutí.

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

AUTOMATICKÉ REŽIMY TABULKA VAŘENÍ

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků.

Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Kategorie	Jídlo	Hmotnost/ porce/kusy	Poznámky	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Na dno pařáku nalijte osolenou vodu, nasypete těstoviny a přikryjte víkem pařáku. Na jednu porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	1 
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	1 
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku nalijte vodu a nasypete rýži a přikryjte víkem. Na jednu porci uvažujte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	1 
	Spelt (Špalda)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro špaldu. Na dno pařáku nalijte vodu a nasypete špaldu a přikryjte víkem. Na jednu porci uvažujte přibližně 100 g špaldy. Na každou porci špaldy použijte 300 g vody.	1 
	Barley (Ječmen)	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro ječmen. Na dno pařáku nalijte vodu, nasypete ječmen a přikryjte víkem. Na jednu porci uvažujte přibližně 100 g ječmene. Na každou porci ječmene použijte 300 g vody.	1 
MASO	Rostbíf	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 
	Maso – hamburger	100–500 g	Před přehřátím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp přehřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Rostbíf – pomalé pečení	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 
	Vepřová pečeně	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 
	Vepřové koleno	–	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochutěte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně do nádoby stranou s kostí dolů.	1 
	Slanina	50–400 g	Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp přehřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po přehřátí rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Párky & wurstel	200 g – 1,0 kg	Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svaem nahoru.	1 
	Drůbeží kousky	1 dávka	Potřete olejem a podle své chuti dochutěte bylinkami/kořením. Rovnoměrně rozložte na mřížku. K zachycování šťáv, které se uvolňují z potravin, použijte v úrovni 2 roštovou mřížku a v úrovni 1 plech na pečení, do kterého vlijte jeden šálek vody.	2 1 
	Drůbeží prsa vařená v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Obalované smažené kuře	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti teplu a mikrovlnám	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost/ porce/kusy	Poznámky	Příslušenství
RYBY	Pečená ryba v celku	–	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 
	Celá ryba v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rybu umístěte do středu napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 
	Rybí filety v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Mušle v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Krevety v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Smažená ryba s hranolky [*]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp střídavě rybí filé a brambory. Na jednu porci počítejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	1 
	Smažené mořské plody [*]	200–800 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 
	Rybí prsty [*]	200–800 g	Rozložte rovnoměrně na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti teplu a mikrovlnám	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost/ porce/kusy	Poznámky	Příslušenství
ZELENINA	Pečené brambory	300 g – 1 kg	Nakrájejte na kousky, dochuťte olejem, solí a bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlaďte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	1
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1
	Krájené brambory v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1
	Kořenová zelenina v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1
	Měkká zelenina v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1
	Kousky ovoce v páře	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody. Nakrájejte na kousky a rovnoměrně rozložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1
	Zelenina v páře [*]	–	Na dno pařáku nalijte asi 100 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny v napařovacím košíku. Zakryjte pokličkou.	1
	Hranolky [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1
	Bramborové krokety [*]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1
SLANÉ PEČIVO	Smažená paprika	100–500 g	Nakrájejte na kousky a ochuťte olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1
	Pečivo	1 dávka	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím upravte do tvaru žemle. Použijte vyhrazenou funkci trouby pro rýži.	2
	Sendvičový chléb	400 g – 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Použijte vyhrazenou funkci trouby pro rýži.	
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Nechte ho kynout pomocí vyhrazené funkce trouby. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2
	Pizza [*]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	1
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8 – 10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti teple a mikrovlnám	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

Kategorie	Jídlo	Hmotnost/ porce/kusy	Poznámky	Příslušenství
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1 
	Mramorová bábovka	400 g – 1,2 kg	Připravte si lité těsto na mramorovou bábovku podle svého oblíbeného receptu. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	2 
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16–18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2 
	Sušenky	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokladte na pečicí plech.	2 
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1 
	Závin	1 dávka	Připravte si směs krájených jablek, piniových ořechů, skořice a muškátového oříšku. Do pánve vložte kousek másla, posypte cukrem a vařte 10–15 minut. Zarolujte spolu s těstem a vnější část přeložte.	2 
VEJCE	Jablečný koláč	–	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomažte vejcem.	1 
	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1 
SVAČINY	Popcorn	–	Sáček vždy pokládejte přímo na rošt. Vždy připravujte jen jeden sáček. Tento cyklus využívá snímače: v průběhu přípravy neotevírejte dvířka.	1 
	Kuřecí nugety [*]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 

PŘÍSLUŠENSTVÍ								
	Rošt	Žárovzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / Plech na pečení	Nádoba odolná proti teplu a mikrovlnám	Sonda do pokrmu	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Crisp talíř

TABULKA SOUS VIDE MIKROVLNÝ

Tato funkce umožňuje vařit maso, ryby, zeleninu a ovoce a dosáhnout výsledků jako od šéfkuchaře. Pro správné použití funkce si prohlédněte tuto tabulku vaření.

Vyberte kategorii potravin, které chcete vařit, a postupujte podle navrhovaných nastavení. Zvolte hmotnost potravin (a teplotu vaření, pouze u hovězího masa) a řiďte se údaji o tloušťce, pokud jsou k dispozici. Zadejte doporučenou dobu vaření: Je to specifická doba pečení pro daný typ jídla a jeho množství a začne po fázi Sensing, ve které trouba uvede jídlo do optimálního teplotního stavu pro zahájení pečení, aby byl zajištěn optimální výkon. U větších hmotností bude fáze Sensing delší. Pro lepší plánování jídla použijte sloupec v tabulce, který udává přibližnou dobu fáze Sensing.

Použijte maximálně dva sáčky s podobným množstvím potravin a ve funkci vyberte celkovou hmotnost obou sáčků.

Nezapomeňte, že doporučené doby vaření se vztahují na chlazené potraviny. Výsledky jsou závislé na kvalitě složek a správné hygieně. Pro dosažení nejlepších výsledků používejte raději čerstvé a kvalitní potraviny. Tuto funkci nepoužívejte k ohřívání potravin. Vakuově uzavřené potraviny umístěte na roštovou polici na úroveň 1. Nepokládejte sáčky na sebe, aby se teplo rovnoměrně rozložilo.

Recept	Jídlo	Tloušťka (nelze vybrat)	Hmotnost (lze vybrat)	Teplota [°C]	Fáze Sensing (čas do dosažení teploty – nelze upravovat)	Čas vaření*
Hovězí	Křehké kusy masa (svíčková)	2–3 cm	100–250 g	60 - 65	25–45 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
	Tužší kusy masa (krk)	2–3 cm	100–250 g	65–70	25–45 min	60–80 min
		4–5 cm	275–500 g		50–70 min	70–120 min
Vepřové	Křehké kusy masa (svíčková)	3–5 cm	100–250 g	–	30–50 min	40–60 min
			275–500 g	–	55–75 min	70–90 min
	Tužší kusy masa (plec)	2–3 cm	100–250 g	–	30–50 min	50–80 min
			275–500 g	–	55–75 min	90–120 min
Ryby	Tučné (losos)	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	40–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	40–60 min
	Libové (treska)	2–3 cm	100–250 g	–	20–40 min	30–60 min
		4–5 cm	275–500 g	–	45–65 min	30–60 min
Zelenina	Kořenová (brambory, mrkev)	kousky	100–225 g	–	10 min	5 min
			250–350 g	–	15 min	10 min
			375–500 g	–	20 min	15 min
	Měkká (chřest, cuketa)	celá, kousky	100–225 g	–	10 min	3 min
			250–350 g	–	15 min	8 min
			375–500 g	–	20 min	12 min
Ovoce	Jablko, hruška, ananas	kousky, měsíčky	100–250 g	–	35 min	5 min
			275–500 g	–	45 min	5 min

* Čas vaření: nižší hodnoty znamenají nižší hmotnost a propečenost; vyšší hodnoty znamenají vyšší hmotnost a propečenost.

JAK VAŘIT PODLE ZPŮSOBU VAŘENÍ

Pro snadnější používání výrobku jsou v následujících nabídkách seskupeny všechny funkce se stejným způsobem vaření, které jsou již obsaženy v nabídkách rozdělených podle potravin.

Recepty Crisp

Metoda Crisp umožňuje automaticky dosáhnout dokonalého zlatavého opečení na horní i spodní straně pokrmu. Vždy je zapotřebí talíř Crisp. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Recepty Crisp Fry

Metoda přípravy jídla Crisp Fry kombinuje kvalitu funkce Crisp s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje dosáhnout křupavých a chutných výsledků při smažení, přičemž v porovnání s tradičním způsobem přípravy pokrmů je potřeba výrazně méně oleje. Vždy je zapotřebí talíř Crisp. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Recepty pro páru MW

Metoda vaření v páře MW umožňuje dosáhnout optimálních výsledků podobně jako při tradičním vaření v páře, ale snadněji a rychleji. Vždy je vyžadováno příslušenství parního hrnce. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav nebo na displeji trouby.

Recepty pro horký vzduch + páru

Tato metoda vaření kombinuje vlastnosti páry s horkým vzduchem a umožňuje dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

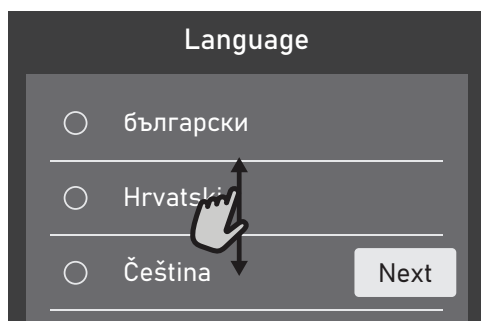
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

Nastavení je možné později upravit stisknutím tlačítka , které zajistí přístup do nabídky „Nástroje“.

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.



- Potažením prstem po obrazovce můžete procházet seznamem dostupných jazyků.
- Klepněte na požadovaný jazyk.

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte čas.
- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

- Klepnutím na příslušné číslice nastavte datum.

- Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramovaná tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť mající hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 ampérů): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 ampérů).

- Klepnutím na hodnotu vpravo nastavte výkon.
- Klepnutím na „OK“ dokončete prvotní nastavení.

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev“ a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.



- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do

příslušné nabídky.

- Posouváním nahoru nebo dolů můžete procházet seznamem.
- Požadovanou funkci zvolte tím, že na ni klepnete.

JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení přípravy pomocí mikrovln stiskněte a na dobu 30 sekund nastavte plný výkon (1 000 W).

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze měnit.

VÝKON MIKROVLN / TEPLOTA / ÚROVEŇ VÝKONU PRO GRIL

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do

příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření“.
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ“ nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0“ nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami (...) a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření“.

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce se zobrazují podle kategorií potravin v nabídce „Automatické režimy“ (viz příslušné tabulky).

- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

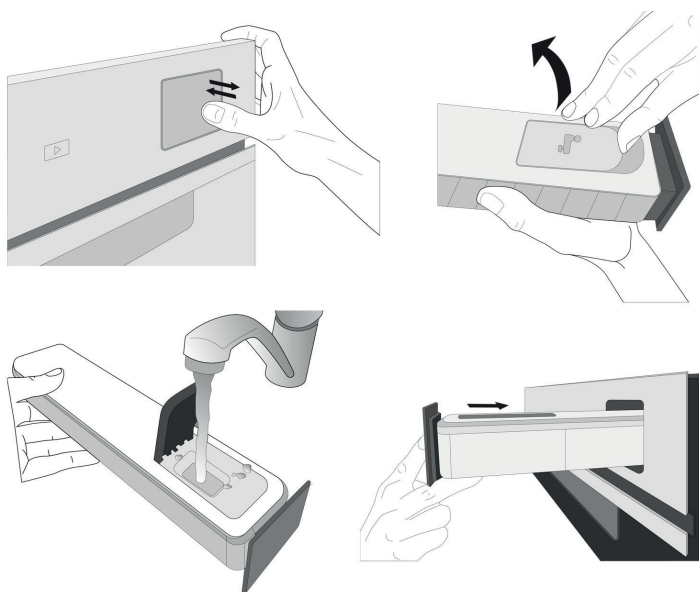
VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem možnosti „Pára + vzduch“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika automatických režimů určených pro konkrétní recepty je možné díky použití páry vařit jakýkoli druh pokrmu. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER“ (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji pitnou vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačít směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte

tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET“ (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

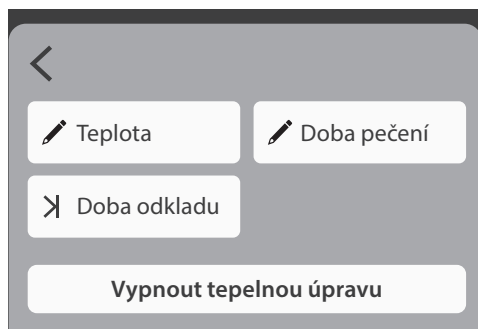
- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit.

Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami (...) v levé dolní části displeje.



Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím .

6. PŘEDEHŘEV

Pokud byla tato funkce dříve aktivována, po jejím spuštění se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována. Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí nápis „OVEN READY“ (Trouba připravena)

- Otevřete dvířka.
- Vložte jídlo do trouby.
- Zavřete dvířka a klepnutím na tlačítko „Start now“ nebo „START“  spustíte vaření.

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dvířek během předehřevu se tato fáze přeruší. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „Preheating“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Provedte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

8. KONEC PEČENÍ

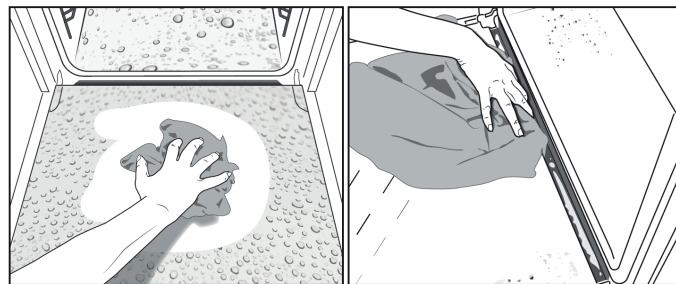
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.

- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření

- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).

Upozornění: Na konci parního cyklu otevřete opatrně dvířka, aby nedošlo k úniku vody.

PO OCHLAZENÍ SPOTŘEBIČE:



1. Otrěte vnitřní skleněná dvířka a kondenzační lem hadrem nebo houbou.
2. Otrěte povrchy dutin a dbejte na to, abyste v nich nenechali zbytky vody;

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček  v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE“  (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím  si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

ZTLUMIT

Rychlé zapnutí nebo vypnutí zvuků zařízení.

Další specifická nastavení hlasitosti zvuku lze spravovat v nabídce „Preferences“ (Předvolby) v části „Sound & Volume“ (Zvuk a hlasitost).



DYNAMIC CLEAN

Působení vodní páry, která je při nízké teplotě během tohoto speciálního cyklu čištění uvolňována, umožňuje odstraňovat špinavé šmouhy. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout.

Stisknutím se funkce aktivuje: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění.

Upozornění: Během čistícího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

PREFERENCE

Pro změnu několika nastavení trouby, volbu režimu Sabbath a vypnutí „Demo mode“ (Demo režimu).



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

PEČICÍ SONDA

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuněte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracování pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

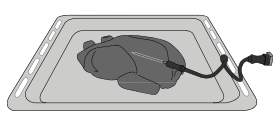
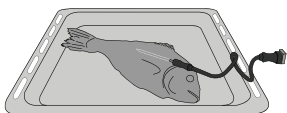
Je-li funkce již spuštěna, bude v případě vyjmutí sondy zrušena.

Při vyndávání jídla z trouby vždy odpojte i sondu a vyndejte ji také.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.



MASO: Zapíchněte sondu hluboko do masa, přičemž se vyhněte kostem a tučným místům. U drůbeže sondu zapíchněte podélně do středu prsní části a mimo dutinu.

RYBY (celá): Umístěte hrot do nejsilnější části, ne do páteře.

Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.

ODVÁPNĚNÍ

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Plná funkce může trvat až 120 minut a nelze ji zastavit.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápnění (viz tabulka níže).

ZPRÁVA ODVÁPNĚNÍ	VÝZNAM
<ODVÁPNĚNÍ DOPORUČENO> Objeví se zhruba po 15 hodinách parních cyklů*	Doporučuje se provést cyklus odvápnění.
<ODVÁPNĚNÍ NUTNÉ> Objeví se zhruba po 20 hodinách parních cyklů*	Odvápnění je povinné. Dokud neprovedete odvápnění, parní cyklus nebude možné zapnout.

*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápnění, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

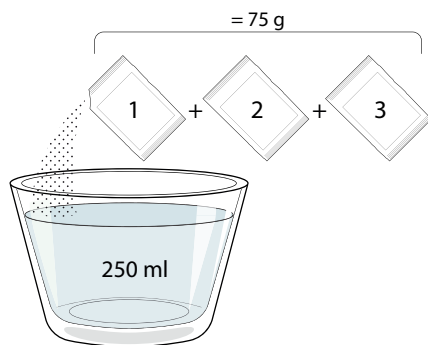
Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji. Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápněvací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápněvač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

Společnost Bauknecht nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čistícího prostředku dostupného na trhu.



Po nalití
odvápňovacího
prostředku do
zásobníku stiskněte
▶ pro spuštění
odvápňovacího
procesu.
Odvápňovací
proces nevyžaduje
vaši přítomnost

u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní
zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se
objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí:
odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije
do vytahovacího zásobníku.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

Pro odstranění zbytků po odvápnění z nádržky
a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se
na displeji zobrazí <PŘIDEJTE 0,25 L VODY>, naplňte
nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění
proplachování stiskněte ▶. Troubu nevypínejte,
dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce
vyžaduje.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat
vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje
vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody.
Potom bude možné používat všechny parní funkce.

Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý
hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou
aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku,
nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápňovacím
roztokem a na displeji se zobrazí „ODVÁPŇENÍ FÁZE 1/2“,
nesmí být cyklus přerušen a/nebo dvířka otevřená, jinak se
musí celý cyklus odvápňování opakovat, než bude možné
spustit jakoukoli parní funkci.

VAROVÁNÍ!

Při používání mikrovlnné trouby dodržujte tyto pokyny.

- Při kontaktu kovu se stěnou varného prostoru vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kovové součásti, například čajové lžičky ve sklenicích, musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a od vnitřní strany dvířek. Příslušenství umístěné přímo na sobě vytváří jiskry.
- Příslušenství vkládejte pouze do příslušných výšek.

- Mohlo by dojít k jiskření a poškození varného prostoru.
- Spotřebič se poškodí v důsledku vzniku jisker.
- Ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové tácy. Provoz spotřebiče bez potravin uvnitř varného prostoru vede k přetížení.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nespouštějte, aniž byste do ní nejprve vložili jídlo. Jedinou povolenou výjimkou je krátký test na nádobí.

UŽITEČNÉ RADY

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.

Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.

Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází“. Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.

Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků. Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.

Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAZENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na roštu. V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.

Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas

zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů ve skleničce pro příkrmy nebo kojenecké lahvi musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.

Před ohříváním sejměte z nádoby víčko a z kojenecké láhve dudlík.

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLéb A PEČIVO

K pečení koláčů a pečiva doporučujeme funkci „Horký vzduch“, k pečení koláčů s tekutou náplní pak funkci „Tradič. pečení“. Chcete-li zkrátit dobu přípravy, zvolte „Horký vzduch a mikrovlny“, přičemž mikrovlnný výkon nastavte nejvýše na 160 W, aby jídlo zůstalo měkké a voňavé.

Při použití funkce „Horký vzduch“ a „Tradiční pečení“ používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy a pokládejte je na dodaný rošt.

MASO A RYBY

Pro rychlé opečení povrchu dozlatova tak, aby vnitřek masového či rybího pokrmu zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce kombinující konvekční ohřev a mikrovlny.

Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 160 W.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Dynamic Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
- Parní hrnec lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
- Pečicí sondu a plech na pečení nikdy nemyjte v myčce nádobí.
- Talíř Crisp omývejte ve vlažné vodě s přidáním jemného mycího prostředku. Odolné nečistoty jemně vydrhněte hadříkem. Před čištěním vždy nechte talíř Crisp vychladnout.

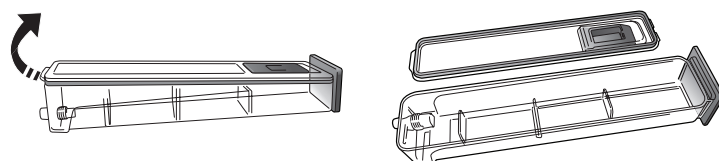
ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvajícím přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



1. Zatlačte na zadní klapku směrem nahoru a sejměte horní kryt zásuvky na vodu.

2. Po skončení čištění můžete zásuvku zavřít zasunutím dvou předních klapek do předních otvorů a zatlačením zadní strany dolů.

Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

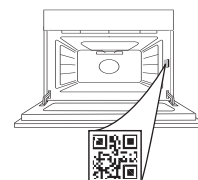
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarová chyba.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“. Stiskněte  , klepněte na „Info“ a poté zvolte „Factory Reset“ (Obnovit tovární nastavení). Veškerá uložená nastavení budou vymazána.
Na displeji se zobrazí „F3E3“.	Sonda není dobře připojena nebo nemusí mít správný kontakt.	Nejprve zkontrolujte sondu; pokud je vložena správně, ale chyba přetrvává, zavolejte do servisního centra. Oznamte chybu, která se zobrazí na displeji.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Spotřebič se resetuje každých 10 sekund.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Navštívením našich webových stránek **docs.bauknecht.eu**
- pomocí naskenování QR kódu;
- Případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



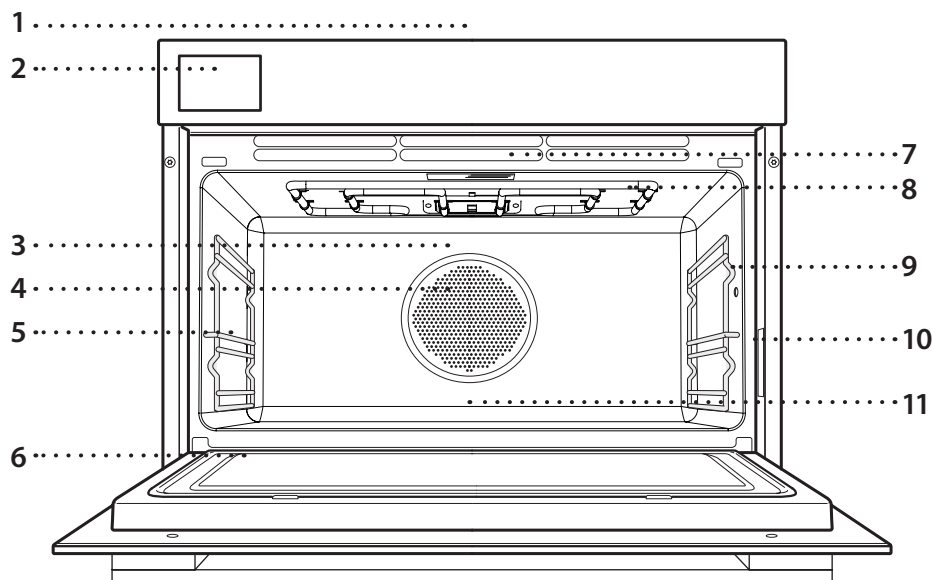
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET WHIRLPOOL PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.whirlpool.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance



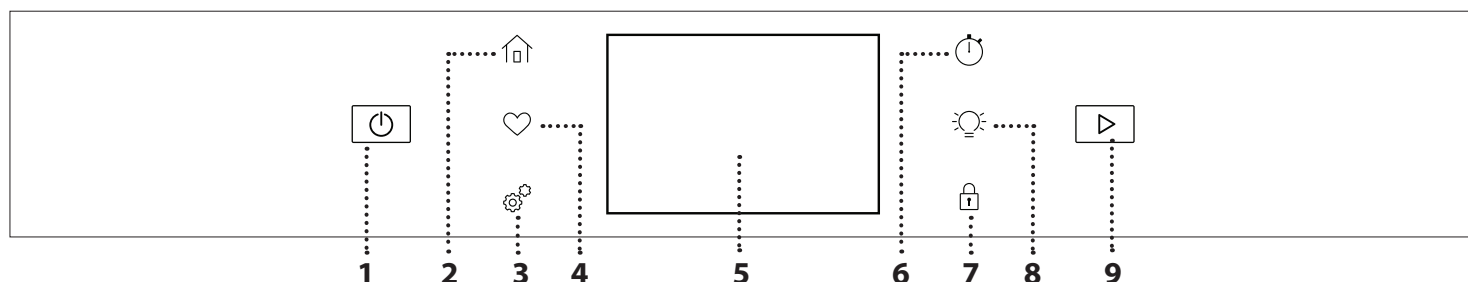
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Udtrækkelig skuffe
3. Ventilator
4. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
5. Skinner
6. Låge
7. Ovnlys
8. Rist
9. Stegetermometerets isætningspunkt
10. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
11. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET

**1. ON / OFF**

Til at tænde og slukke for ovnen

2. HOME

Til hurtig adgang til hovedmenuen.

3. VÆRKTØJER

Bruges til at vælge mellem forskellige muligheder samt til at ændre ovnens indstillinger og præferencer.

4. FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

5. DISPLAY**6. TIMER**

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

7. LÅS

Giver dig mulighed for at låse knapperne på touch-skærmen, så de ikke kan trykkes ved et uheld.

8. LYS

Til tænding eller slukning af ovnlyset og spare energi.

9. START

Bruges til at starte en funktion.

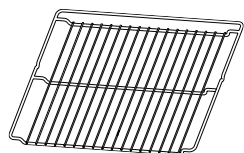
TILBEHØR

Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets

vægge, så dampen kan strømme frit.

Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.



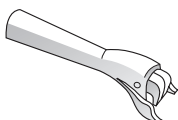
RIST

Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, også til mikrobølgetilberedning. Når du bruger mikrobølger, skal du altid placere risten på niveau 1 (det nederste). Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fader, som tåler varme og mikrobølger.



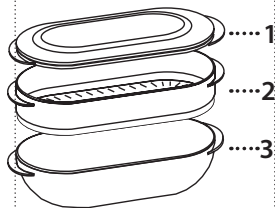
BRADEPANDE

Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder undtagen mikrobølgefunktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placer den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.



HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE

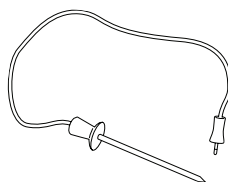
Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.



DAMPKOGER*

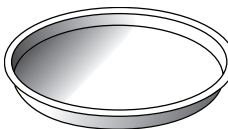
(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkoger (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkoger (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli. Dæk dampkoger til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater. Anbring altid dampkoger på risten i ribbe 1 og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.



STEGETERMOMETER

Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive støtte kan det bruges til kød og fisk.



CRISP-PANDE

Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af risten, og kan forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden. Placer silikonefødderne mellem stængerne på risten for ekstra stabilitet.

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.

*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne. Skub tilbehøret helt ind, og sørg for, at det ikke rører ved apparatets låge.

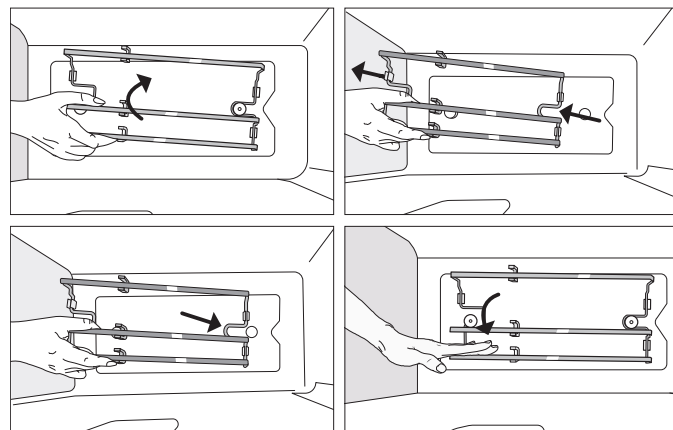
AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE

Der er skinnestativer i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter.

Skindestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af styreskinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.

2. Skub den bageste del på den bageste støtte for at sætte skinnestativerne på plads igen. Når den er forankret, skubbes enheden nedad, indtil skinnestativet er ind i den forreste støtte.



FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

Påkrævet tilbehør: Rist, ovn- og mikrobølgefast beholder.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
950	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750	Tilberedning af grøntsager.
600	Tilberedning af kød, fisk og retter, der ikke kan røres rundt i.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min)
Genopvarmning	2 kopper	950	1 - 2
Tilberedning	Sandkage	750	5 - 6
Tilberedning	Vaniljecreme	750	10 - 12
Tilberedning	Farsbrød	600	15 - 25



CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MAD	VARIGHED (min)
Surdejskage	10 - 12
Hamburgere*	9 - 15

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

CRISP FRY: Friske og frosne fødevarer

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter.

For at opnå det bedste resultat med friske fødevarer påfører eller krydrer du med lidt olie. Tilbered frosne fødevarer direkte uden tilsætning af olie.

Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.



HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande



GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6



GRILL + MIKRO.

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.



TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.

Anbefalet tilbehør: rist



TURBO GRILL + MIKRO.

Til hurtig tilberedning og bruning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Stegt kylling	350	Middel	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og bruning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20

OVER-/UNDERVARME + MIKRO.

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Den kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

VARMLUFT+ MIKRO.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe med en kombination af cirkulerende varm luft og mikrobølger.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

DAMP + LUFT

Ved at kombinere dampens egenskaber med varmluftens, giver denne funktion dig mulighed for at tilberede

dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. For at opnå de bedste madlavningsresultater, anbefaler vi at

vælge dampniveauet HIGH til tilberedning af fisk, MEDIUM

til kød og LOW til brød og desserter.

Anbefalet tilbehør: Bradepande / Rist

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

VARMLUFTSBAGNING + MB

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.

Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

S

SPECIELLE FUNKTIONER



HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.



HÆVER

Til optimal hævnings af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningskvaliteten.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



YOGHURT

Til fremstilling af yoghurt.

Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.



DEHYDRERING

Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.

Påkrævet tilbehør: rist



MAXI-COOKING

Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.



ØKO-CYKLUS

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklusen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

Påkrævede tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.



COOK 3

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.

Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede et fuldt måltid. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.



SMÅKAGER

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med ens butterdejssmåkager for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.



TÆRTE

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.



PIZZA (FROSSEN)

Brug denne funktion til at tilberede tre plader med frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.



COOK 3 MENU 1

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugtterne efter dine ønsker i en rund

form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.



COOK 3 MENU 2

Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.

AUTO-TILSTANDE

Med Auto-tilstande skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovn vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.

DYNAMIC OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af madvarer. Placer altid maden i en beholder direkte på risten for at opnå det bedste resultat, undtagen ved optøning af sprødt brød. Lad stå i 5 minutter efter afslutning.

OPTØNING AF BRØD

Denne eksklusive funktion giver dig mulighed for at optø frosset brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage af føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion, placeret direkte på risten.

MAD	VÆGT
Timet optøning	-
Kød	100 g - 2,0 kg
Fjerkræ	100 g - 3,0 kg
Fisk	100 g - 2,0 kg
Optøning sprødt brød	50 - 800 g

DYNAMIC GENOPVARMNING

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovn beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller et fad direkte på risten i rille 1.

Eksempel på et fuldt måltid

Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter dine ønsker (1,5 - 2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Tallerkenret	250 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet.
Lasagne [frossen]	400 g - 1,5 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.
Suppe	100 - 800g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Mælk	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Vand	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.

DYNAMIC SMELTNING & BLØDGØRING

Til smeltning og blødgøring af fødevarer. Ovn beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Blødgøring af smør	100 - 500 g	Placer smørret i en beholder direkte på risten for at få det bedste resultat.
Blødgøring af is	100 - 500 g	Hvis du sætter isbeholderen direkte i ovnen, skal du sørge for, at beholderen kan tåle mikrobølger.
Smeltning af chokolade	100 - 500 g	Skær chokoladen i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i chokoladen for at fuldføre smelteprocessen.
Smeltning af ost	100 - 500 g	Skær osten i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i osten for at fuldføre smelteprocessen.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuum-plastposer af fødevarer af kvalitet og tilberedning ved præcist kontrollerede temperaturer. Denne innovative funktion bruger mikrobølger til at fremskynde tilberedningsprocessen.

uden at miste den nøjagtighed og ydeevne, som denne tilberedningsmetode garanterer. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til at skabe en enestående mørhed og smag og sikrer også ensartethed i tilberedningen af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

MENUEN ANDRE FUNKTIONER



FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

Til justering af ovnsens indstillinger.

Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

Ved at markere "FABRIKSNUSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettet.



MINUTUR

Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden. Når funktionen er startet, vil minuturet fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion.

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærm billedet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Tryk på "PAUSE", hvis du vil sætte minuturet på pause. Du kan derefter trykke på "GENOPTAG" for at genstarte minuturet.

- Tryk på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at forlænge varigheden med 1 minut.



OVNLYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.



KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

AUTO-TILSTANDENES TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater.

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNPRO- DUKTER	Pastakog- ning	1 - 3 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld saltet vand og pasta i dampkogerens bund, og læg låget på. Brug cirka 100g pasta pr. portion. Brug 400g vand pr. portion pasta.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1 
	Ris	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Hæld vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g ris pr. portion. Brug 300g vand pr. portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for spelt. Hæld vand og spelt i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g spelt pr. portion. Brug 300g vand pr. portion spelt.	1 
	Byg	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for byg. Hæld vand og byg i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g byg pr. portion. Brug 300g vand pr. portion byg.	1 
KØD	Oksesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring.	1 
	Hakkebøf	100 - 500 g	Smør crisp-pladen let, før den forvarmes. Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Roastbeef - Langtidstil- beredning	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring.	1 
	Flæskesteg	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring.	1 
	Svineskank	-	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring.	1 
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i beholderen med bensiden nedad.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Pølser & wienerpøl- ser	200 g - 1,0 kg	Fordel jævnt på crisp-panden. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 
	Stegt kyl- ling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad.	1 
	Stykker af fjerkræ	1 portion	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt på risten. Brug risten på niveau 2 og bradepanden med en kop vand på niveau 1 til at opsamle madrester.	2  1 
	Dampet fjerkræbryst	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Paneret stegt kylling	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 

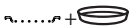
TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel Dampkoger	CRISP pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
FISK	Bagt hel fisk	-	Smør med olie og krydr efter smag.	1
	Hel fisk, dampet	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og placér fisken i midten af dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	1
	Dampede fiskefileter	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Muslinger, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Rejer, dampede	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler. Brug cirka 100g fisk og 100g pommes frites pr. portion.	1
	Stegte fisk og skaldyr [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1
	Panerede fiskepinde [*]	200 - 800 g	Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel Dampkoger	CRISP pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	300 g - 1 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og smag til med krydderurter. Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 
	Fylde grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	1 
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 
	Dampkogte kartofler i stykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogerens kurv. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede rodfrugter	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogerens kurv. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampede bløde grøntsager	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogerens kurv. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Dampkogte frugtstykker	-	Hæld cirka 100g vand i bunden af dampkogerens kurv. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Grøntsager, dampede [*]	-	Hæld ca. 100g vand i bunden af dampkogerens kurv, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 
	Stegte kartofler [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Kartoffelkroketter [*]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
	Stegt peberfrugt	100 - 500 g	Skær i stykker, og krydr med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 
SALTET BAGVÆRK	Rundstykker	1 portion	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Form som småbrød før hævningsfunktion. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	2 
	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævningsfunktion. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	1 
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri.	1 
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 
	Marmorkage	400 g - 1,2 kg	Tilbered en marmorkagedej efter din foretrukne opskrift. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	2 
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2 
	Småkager	1 portion	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2 
	Brownies	1 portion	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1 
	Strudel	1 portion	Tilbered en blanding af æbletern, pinjekerner, kanel og muskatnød. Kom smør på panden, drys med sukker og tilbered i 10-15 minutter. Rul dejen ud og fold den ydre del.	2 
	Æblekage	-	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejrasterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1 
ÆG	Røræg	2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermometer	Dampkogerbund og låg	Hel Dampkoger	CRISP pande

Kategori	Mad	Vægt/ portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
SNACKS	Popcorn	-	Anbring altid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose ad gangen. Denne cyklus bruger sensorer: Åben ikke lågen under tilberedningen.	1 
	Kyllin- genuggets [*]	200 - 700g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bageplade	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Stegetermo- meter	Dampkogerbund og låg	Hel Dampkoger	CRISP pande

MW SOUS VIDE TABEL

Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkens resultater. Kontrollér denne tilberedningstabel for at bruge funktionen korrekt.

Vælg den madkategori, du vil tilberede, og følg de foreslåede indstillinger. Vælg madens vægt (og tilberedningstemperaturen, kun for oksekød), og følg tykkelsesangivelserne, hvis de findes. Indtast den foreslåede tilberedningstid: Dette er den specifikke tilberedningstid for madens type og mængde og starter efter en Sensing-fase, hvor ovnen bringer maden til den optimale temperatur for start af tilberedningen for at sikre optimal ydeevne. Sensing-fasen vil være længere for tungere mængder. Brug kolonnen i tabellen, der angiver de omtrentlige tidspunkter for Sensing-fasen, for at planlægge dine måltider på bedste måde.

Brug maksimalt 2 poser med samme mængde mad, og vælg den samlede vægt af de to i funktionen.

Husk på, at de anbefalede tilberedningstider gælder for nedkølet mad. Resultaterne er afhængige af ingrediensernes kvalitet og god hygiejne. Brug om muligt friske fødevarer af høj kvalitet for at opnå de bedste resultater. Brug ikke denne funktion til at genopvarme maden. Læg de vakuumforseglede fødevarer på risten på niveau 1. Læg ikke poserne oven på hinanden for at sikre, at varmen kan fordeles jævnt.

Opskrift	Mad	Tykkelse (kan ikke vælges)	Vægt (kan vælges)	Temperatur (°C)	Sensorisk fase (tid til at nå temperaturen - kan ikke redigeres)	Tilberedningens varighed*
Oksekød	Møre udskæringer (mørbrad)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårde udskæringer (klo)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Svinekød	Møre udskæringer (mørbrad)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårde udskæringer (skulder)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fedt (laks)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Magert (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grøntsager	Rodfrugter (kartofler, gulerødder)	Stykker	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Blødt (asparges, courgetter)	hele, stykker	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frugt	Æble, pære, ananas	stykker, både	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tilberedningens varighed: lavere værdier henviser til lavere vægt og gennemstegthed; højere værdier henviser til højere vægt og gennemstegthed.

SÅDAN LAVER DU MAD EFTER TILBEREDNINGSMETODE

For at gøre produktet mere brugervenligt samler de følgende menuer alle de funktioner, der har samme tilberedningsmetode, og som allerede findes i menuerne opdelt efter fødevarer.

Crisp-opskrifter

Crisp tilberedningsmetoden giver dig mulighed for automatisk at opnå et perfekt gyldenbrunt resultat både oven på og i bunden af maden. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

Crisp Fry-opskrifter

Crisp Fry-tilberedningsmetoden kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Den gør det muligt at opnå sprøde, velsmagende stegeresultater med en bemærkelsesværdig reduktion af behovet for olie i forhold til den traditionelle måde at tilberede på. Crisp-panden skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

MW Steam-opskrifter

Med MW-damptilberedning kan du opnå optimale resultater på samme måde som med traditionel damptilberedning, men på en nemmere og hurtigere måde. Dampkogertilbehør skal altid bruges. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel eller på ovnens display, for at opnå de bedste resultater med denne funktion.

Opskrifter med varmluft+damp

Denne tilberedningsmetode kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få de bedste resultater med denne funktion.

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:

Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:

Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærbillede:

Bank let på ← .

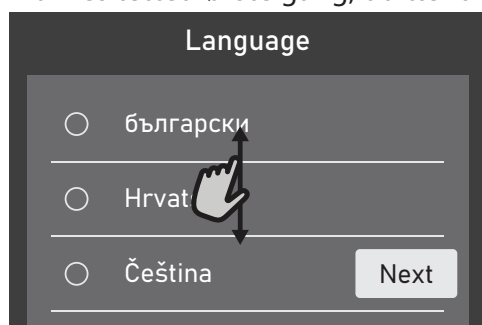
FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. SPROGVALG

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.



- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

Du kan ændre sproget på et senere tidspunkt fra indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
 - Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.
- Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille

datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovn er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. VARM OVEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udluft rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle tilstande og Auto tilstande.



- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker man på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

MIKROBØLGEEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

- For at indstille varigheden skal du trykke på sektionen Tid eller på "Indstil tilberedningstid", når du har trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

Hvis du vil annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed styre afslutningen af tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighedens værdi og indstille "0", eller du kan åbne menuen med tre prikker  og redigere tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO TILSTANDE

Funktionen Auto sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO MODE funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevareretype, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarer kategorier i menuen "Auto tilstande" (se de relevante tabeller).

- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

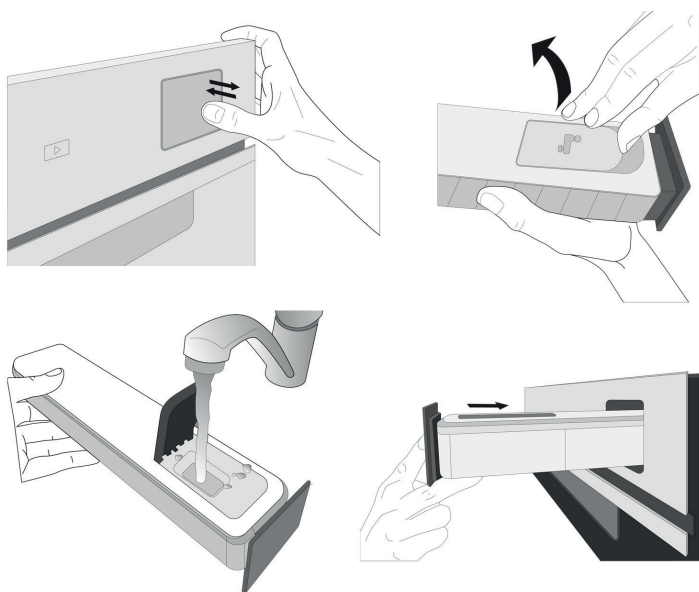
TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Damp+Luft" i de manuelle funktioner

eller en af de adskillige dedikerede Auto opskrifter, er det muligt at tilberede alle slags fødevarer ved hjælp af damp. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevarer i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når der anmodes herom på displayet med angivelsen "FYLD SKUFFEN", skal du trække skuffen ud, åbne skuffens låg og fylde den med drikkevand til det niveau, der anmodes om på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Når skuffen er sat i, skal du trykke på START for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscykluser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere,

end den anførte i tilberedningstabellen.

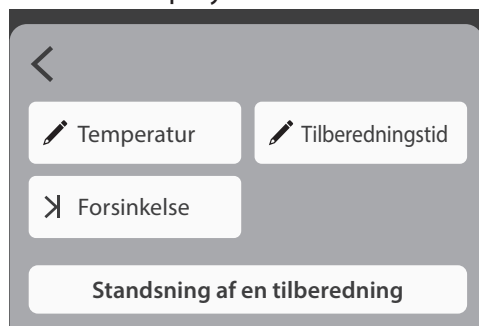
- Bank let på "SKIP FORSINKELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre.

Alle de muligheder, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med de tre prikker (...) nederst til venstre i displayet.



Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på [power icon].

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, høres et lydsignal, og displayet viser "OVN KLAR".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen, og tryk på knappen "Start nu" eller "START" [play icon] for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pause den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningsens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedicerede *Forvarmningsknap* nederst til højre i displayet til at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af Auto funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.

- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningen, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

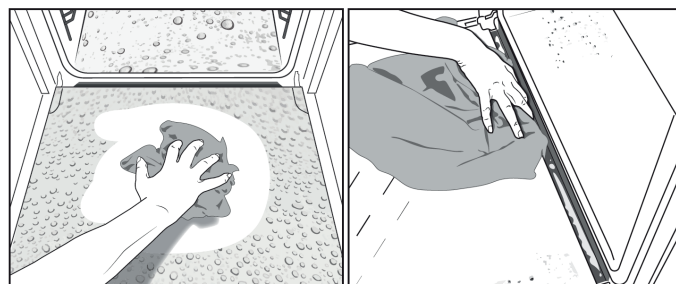
8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen
- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.

Bemærk: Åbn lågen forsigtigt, når dampcyklussen er slut, for at undgå vandudslip.

NÅR APPARATET ER KØLET AF:



1. Tør glaslågens inderside og kondenslisten over med en klud eller svamp.
2. Vær meget opmærksom på ikke at efterlade vandaflejringer, når du tørrer ovnrummets flader over.

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på [heart icon], for at få menuen Favoritter vist: Alle de gemte funktioner vises i denne menu. Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker (⊙) i øverste højre hjørne.
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT"  i denne menu.

10. VÆRKTØJER

Tryk på , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

LYD FRA

Til hurtigt at slå enhedens lyde til eller fra.

Andre specifikke lydstyrkeindstillinger kan administreres i menuen Præferencer under Lyd & Volume.

DYNAMIC RENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.

Tryk på  for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller en svamp.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af Sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

STEGETERM.

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret til at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Du kan vælge mellem de manuelle (efter tilberedningsmetode) og de automatiske (efter madvarer type) funktioner, hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

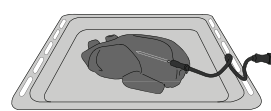
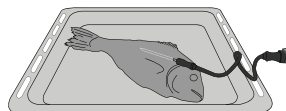
Efter start af en tilberedningsfunktion, vil den blive annulleret, hvis stegetermometeret tages ud.

Kobl altid stegetermometeret fra og tag det ud af ovnen, når maden tages ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og tilslut stikket ved at indsætte stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.



KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med de automatiske funktioner, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet.

Varigheden af den fulde funktion kan tage op til 120 minutter og kan ikke stoppes.

Afkalkningen kan startes når som helst af brugeren fra rengøringsmenuen.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.

Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømmecyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømmecyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

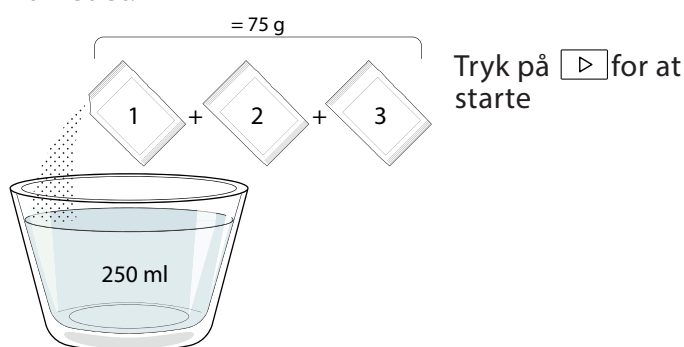
Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30

minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktionens bedste ydeevne i ovnen. Kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

Bauknecht kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 min.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet. Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skyllingen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne.

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", må cyklussen ikke afbrydes og/eller døren åbnes, ellers skal hele afkalkningscyklussen gentages, før man kan køre nogen dampfunktion igen.

OBS!

Overhold disse anvisninger, når du bruger mikrobølgeovnen.

- Hvis metal kommer i berøring med ovnrummets væg, skabes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge det indvendige glas i lågen.
- Metaldele, f.eks. teskeer i glas, skal holdes i en afstand af mindst 2 cm fra væggene i ovnrummet og fra indersiden af lågen. Tilbehør, der placeres direkte oven på hinanden, skaber gnister.
- Indsæt kun tilbehør i deres respektive højder.
- Der kan dannes gnister og beskadigelse af

ovnrummet.

- Apparatet er beskadiget på grund af gnistdannelse.
- Brug ikke aluminiumsbakker i apparatet. Brug af apparatet uden mad i ovnrummet kan føre til overbelastning.
- Start aldrig mikrobølgeovnen uden først at sætte mad i den. Den eneste tilladte undtagelse er en kort test af tallerkener.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevarer og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.

Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.

De fleste fødevarer vil fortsætte tilberedningsprocessen, når mikrobølgeovnen er færdig. Tillad derfor altid et tidsrum til færdiggørelse af tilberedningsprocessen.

Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.

Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.

Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE FØDEVARER

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at tø madvaren op direkte på risten. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under

optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tør op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.

Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge funktionen "Varmluft", mens vi anbefaler at bruge funktionen "Over-/Undervarme" til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen "Varmluft + mikro." med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde.

Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne "Varmluft" og "Over-/Undervarme", og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.

Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 160W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend ikke damprensere.
Brug beskyttelseshandsker.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester.
For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen "DYNAMIC Rengøring" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

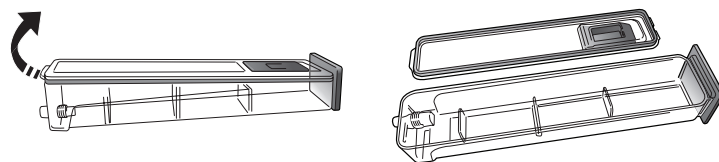
TILBEHØR

- Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
- Dampenheden kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine.
- Rengør aldrig stegetermometeret eller Crisp-panden i opvaskemaskinen.
- Crisp-panden skal rengøres med vand og et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for

fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

Advarsel: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse!
Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømme-cyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtrækskuffen. Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage. Hvis du vil fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub den bagerste flap opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.

2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at sætte de to forreste flapper ind i de forreste åbninger og skubbe bagsiden nedad.

Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

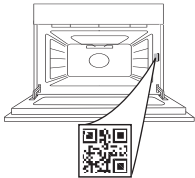
Vi anbefaler at bruge funktionen "Afkalkning" jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F". Tryk på  , bank let på "Info" og vælg herefter "Fabriksnulstilling". Alle de gemte indstillinger vil blive slettet.
På displayet vises F3E3.	Termometeret er ikke godt forbundet eller har måske ikke ordentlig kontakt.	Tjek først og fremmest termometeret; Hvis det sidder korrekt, men fejlen varer ved, bedes du ringe til vores kundeservice. Oplys om den fejl, der vises på displayet.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60 sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Produktet nulstilles hvert 10. sekund.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Ved hjælp af QR Code
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



400020027484

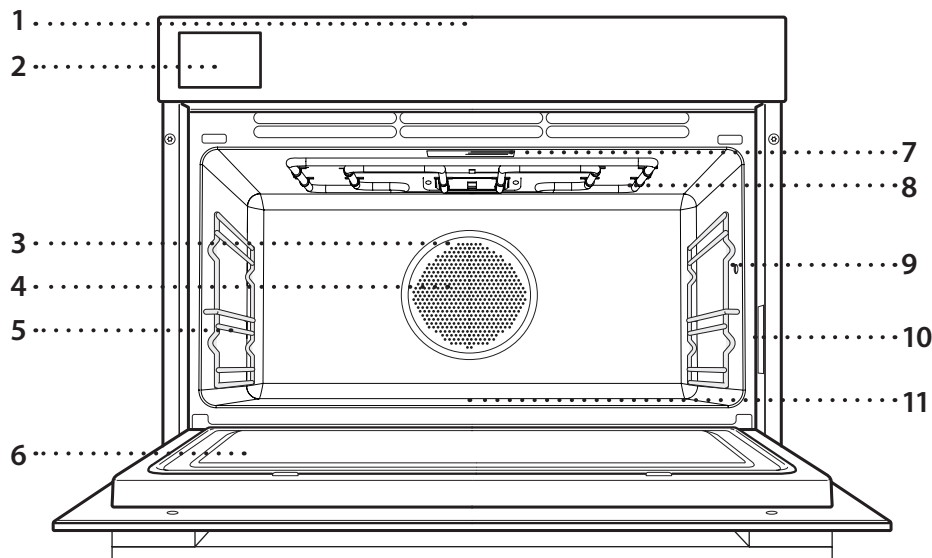
**KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT WHIRLPOOL-TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.whirlpool.eu/register



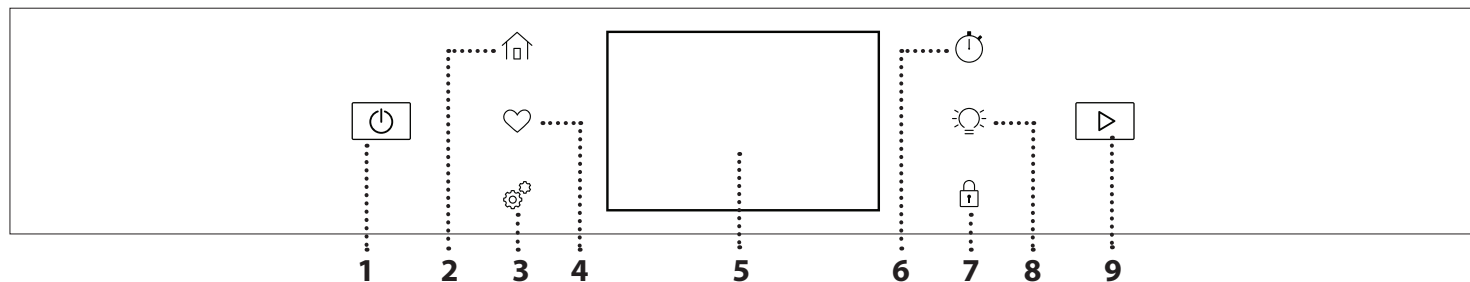
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Ulosvedettävä laatikko
3. Puhallin
4. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
5. Hyllykköohjaimet
6. Luukku
7. Lamppu
8. Grilli
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä

2. ALKU

Siirtää nopeasti päävalikkoon.

3. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehtoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

4. SUOSIKIT

Noutaa suosikkitoiminnot nopeasti.

5. NÄYTTÖ

6. AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

7. LUKITUS

Mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa vahingossa.

8. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois energian säästämiseksi.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon.

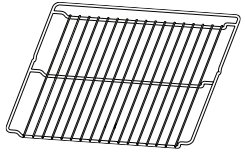
VARUSTEET

Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrystykseen.

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille,

jotta höyry voi kiertää riittävästi.

Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.



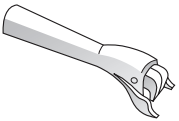
RITILÄ

Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin, myös mikroaaltoja käyttävään kypsennykseen. Kun käytät mikroaaltouunia, aseta ritilä aina tasolle 1 (alemmalle). Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.



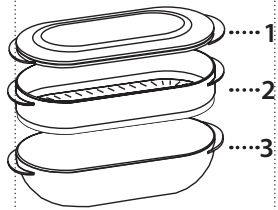
LEIVINPELTI

Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin, mikroaaltotoimintoja lukuun ottamatta. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.



CRISP-ALUSTAN KAHVA

Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.



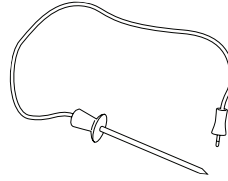
HÖYRYASTIA*

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

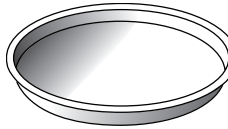
Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan. Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina ritilälle tasolle 1 ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.



LÄMPÖMITTARI

Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tuen ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle.



CRISP-ALUSTA

Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina ritilän keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle. Aseta silikonijalat ritilän tankojen väliin vakauden lisäämiseksi.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.

*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

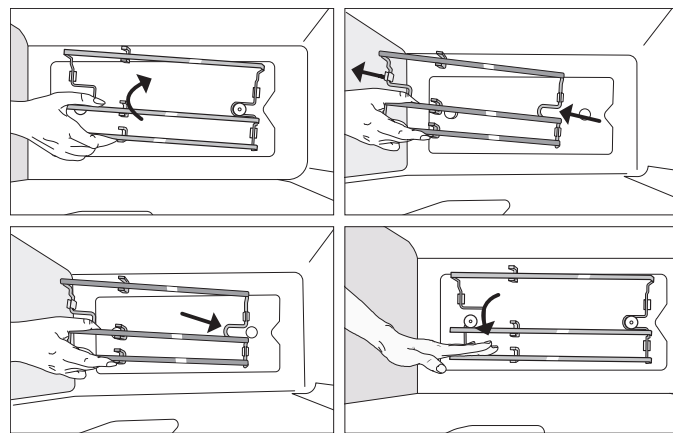
Työnnä lisävarusteet kokonaan sisään ja varmista, etteivät ne kosketa laitteen luukkuu.

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunitilan molemmilla puolilla on kaksi kiskotelineettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtaantuu etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.

2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatuen varaan. Kun kiskoteline on kiinnitetty, työnnä kokoonpanoa alaspäin, kunnes kiskoteline on työnnetty etutuen varaan.



TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

MIKROAALTO

Ruokien ja juomien nopeaan kypsennykseen ja lämmitykseen.

Tarvittavat varusteet: ritilä, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TEHO (W)	SUOSITELLAAN
950	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750	Vihannesten kypsennys.
600	Lihan, kalan ja sellaisten ruokien valmistaminen, joita ei voi sekoittaa.
500	Lihaa, juustoa tai muna sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmeneminen.
90	Jäätelön pehmeneminen.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min)
Kuumennus	2 kuppia	950	1 - 2
Kypsennä	Sokerikakku	750	5 - 6
Kypsennä	Vanukas	750	10 - 12
Kypsennä	Lihamureke	600	15 - 25

CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

RUOKA	KESTO (min)
Kohotettu kakku	10 - 12
Hampurilaiset*	9 - 15

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

CRISP FRY: Tuoreet elintarvikkeet ja pakasteet

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan.

Parhaan tuloksen tuoreiden elintarvikkeiden kanssa saat sivelemällä tai maustamalla ne pienellä määrällä öljyä. Kypsennä pakasteet suoraan ilman öljyä.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

(GRILLI + MIKRO)

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

Suosittelavat varusteet: ritilä

TURBOGRILLI + MIKRO

Kypsennä ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahdettu kana	350	Keskitaso	20 – 30

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppiakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20

PERINTEINEN + MIKRO

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai rutilä ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA + MIKRO

Kaikenlaisten ruokien valmistukseen vain yhdellä tasolla yhdistämällä kuuma ilmankierto ja mikroaallot.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

HÖYRY + ILMA

Yhdistämällä höyryn ominaisuudet kiertoilman ominaisuuksien kanssa tämä toiminto mahdollistaa ulkopuolelta mukavan rapeiden ja ruskistuneiden, mutta samalla sisältä mureiden ja mehevien ruokien valmistamisen. Parhaiden kypsennystulosten saavuttamiseksi suosittelemme valitsemaan KORKEAN höyrytason kalan kypsennystä varten, KESKITASON lihaa varten ja MATALAN tason leipää ja jälkiruokia varten.

Suosittelavat varusteet: Leivinpelti / Rutilä

KIERTOIL MAPAISTO

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitys vaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.

Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa

PERINTEINEN PAISTO + MIKRO

Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot,

perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.

Tarvittavat varusteet: rutilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

S ERIKOISTOIMINNOT



LÄMPIMÄNÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.



RISING (KOHOTUS)

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



JOGURTTI

Jogurtin valmistukseen.

Tarvittavat varusteet: rutilä ja kuumuutta kestävä astia.



KUIVAUS

Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan rutilälle.

Tarvittavat varusteet: rutilä



ISOT LIHAPALAT

XL Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.



SÄÄSTÖOHJELMA

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukku ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsä.

Tarvittavat varusteet: rutilä pannun tai leivinpellin kanssa.



COOK 3

Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat.

Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.



PIKKULEIVÄT

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



TORTTU

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.



PIZZA (PAKASTETTU)

Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1

Tämä jaksio on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta aterista

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioidan kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

AUTOMAATTISET TILAT

Automaattisten tilojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä.

Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.

Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.

DYNAMIC DEFROST

Erilaisten elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen. Aseta ruoka astiaan aina suoraan rutilälle, jotta saat parhaan tuloksen, Crisp Leipä sulatettu -toimintoa lukuun ottamatta. Anna ruoan seistä lopuksi 5 minuuttia.

CRISP BREAD DEFROST (CRISP LEIPÄ SULATETTU)

Tällä eksklusiivisella toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa, joka asetetaan suoraan rutilälle.

RUOKA	PAINO
Ajastettu huurteenpoisto	–
Liha	100 g - 2,0 kg
Broileri	100 g - 3,0 kg
Kala	100 g - 2,0 kg
Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g

DYNAMIC LÄMMITYS

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan suoraan rutilälle tasolla 1.

COOK 3 VALIKKO 2

Tämä jaksio on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.

Esimerkki kokonaisesta aterista

Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannelloni mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan rutilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihanneksen kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Aterialautanen	250-800 g	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen lopussa 1–2 minuutin odotusaika parantaa aina lopputulosta.
Lasagne [pakaste]	400 g - 1,5 kg	Ota pois pakkauksesta varoen irrottamasta alumiinifoliota.
Keitto	100 - 800 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Maito	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Vesi	100 - 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.

DYNAMIC PEHMENNYS & SULATUS

Ruoan sulattamiseen ja pehmennykseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväään astiaan suoraan rutilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Voin pehmennys	100 - 500 g	Parhaimman tuloksen saat, kun asetat voin astiaan suoraan rutilälle.
Jäätelön pehmennys	100 - 500 g	Jos laitat jäätelöastian suoraan uuniin, varmista, että astia kestää mikroaaltoja.
Suklaan sulatus	100 - 500 g	Leikkaa suklaa paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi suklaata, jotta se sulaa kokonaan.
Juuston sulatus	100 - 500 g	Leikkaa juusto paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi juustoa, jotta se sulaa kokonaan.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittoteknikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkeiden käyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa.

Tämä innovatiivinen toiminto käyttää mikroaaltoja nopeuttamaan kypsennysprosessia menettämättä kuitenkaan tämän kypsennysmenetelmän takaamaa tarkkuutta ja suorituskkyä. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsennää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

MUUT TOIMINTOVALIKOT



SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.



ASETUKSET

Säätää uunin asetukset.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.



KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistytksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta.

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Keittiön ajastimen hakeminen tai muuttaminen:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoä 1 minuutin verran, napsauta "+1 min".



VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

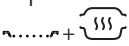
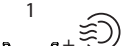
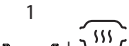
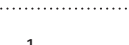
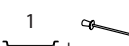
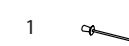
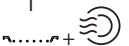
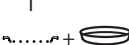
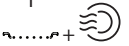
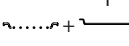
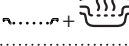
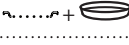
Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

AUTOMAATTISTEN TILOJEN KYPSENNYSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsennykseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla.

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

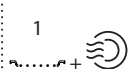
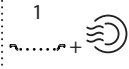
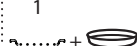
Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet				
PASTA & VILJAT	Pastan keittäminen	1–3 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja pasta kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä höyrytyskannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa pastaa. Käytä 400 grammaa vettä jokaista pasta-annosta kohden.	1 				
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti.	1 				
	Riisi	1 - 4 annosta	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja riisi kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa riisiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista riisiannosta kohden.	1 				
	Speltti	1 - 4 annosta	Aseta speltille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja speltti kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa spelttiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista spelttiannosta kohden.	1 				
	Ohra	1 - 4 annosta	Aseta ohralle suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja ohra kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa ohraa. Käytä 300 grammaa vettä jokaista ohra-annosta kohden.	1 				
MEAT (LIHA)	Paahto-paisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 				
	Hampurilaiset	100 – 500 g	Voitele Crisp-alusta kevyesti ennen esilämmitystä. Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 				
	Paahtopaisti - Hidas kypsennys	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 				
	Porsaan paahto-paisti	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 				
	Porsaan-potka	–	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 				
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti astiaan luupuoli alaspäin.	1 				
	Pekoni	50 - 400 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 				
	Makkarat ja nakit	200 g - 1,0 kg	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 				
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	1 				
	Siipikarjan lihapalat	1 paistoerä	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Aseta tasaisesti rutilälle. Käytä rutilää tasolla 2 ja tasolla 1 leivinpeltiä, jossa on yksi kupillinen vettä ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseen.	2 1 				
Höyrytetty linnunrinta	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1 					
Leivitetty paistettu kana	100 – 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 					
VARUSTEET	 Rutilä	 Kuumuutta kestävä pelti rutilällä	 Uunipannu / Leivinpelti	 Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	 Lämpömittari	 Höyrytysastian alaosa ja kansi	 Koko Höyryastia	 CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
KALA	Paahdettu kokonainen kala	–	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1
	Höyrytetty kokonainen kala	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja sijoita kala höyryastian korin keskelle. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1
	Höyrytetty kalafileet	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1
	Höyrytetty simpukat	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1
	Höyrytetty katkaravut	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsennyksen aikana.	1
	Kala ja ranskalaiset [*]	1–3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita. Varaa kutakin annosta varten noin 100 grammaa kalaa ja 100 grammaa ranskalaisia perunoita.	1
	Paistetut äyriäiset [*]	200 - 800 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1
	Kalapiikit [*]	200 - 800 g	Levitä tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyryastia	CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
VIHANNEK-SET	Paistinpe-runat	300 g - 1 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoan-valmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraas-teesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	1 
	Perunagra-tiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1 
	Höyrytetyt lohko-peru-nat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt hedelmän palat	–	Lisää noin 100 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuu kypsentämisen aikana.	1 
	Höyrytetyt kasvikset [*]	–	Lisää höyryastian pohjalle noin 100 grammaa vettä ja laita ruoka tasai-sesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	1 
	Paistetut perunat [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Perunakro-ketit [*]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
SUOLAISET LEIVONNAI-SET	Paistettu paprika	100 – 500 g	Leikkaa paloiksi ja mausta öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 
	Sämpylät	1 paistoerä	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile säm-pylöiksi ennen nostattamista. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	2 
	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpelleille. Lisää haluamasi päällyste.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.	1 
	Voileipä-kakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haaru-kalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyrystia	CRISP alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomautuksia	Varusteet
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 
	Tiikerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista tiikerikakkutaikina suosikkireseptisi mukaisesti. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	2 
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2 
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2 
	Browniet	1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetylle leivinpellille.	1 
	Struudeli	1 paistoerä	Valmista omenakuutioista, pinjansiemenistä, kanelista ja muskottipähkinästä sekoitus. Laita pannuun voita, ripottele sokeria ja kypsennä 10-15 minuuttia. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli.	2 
	Omenapiiras	–	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 
KANANMUNAT	Munakokkeli	2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 
NAPOSTELTAVAT	Popcorn	–	Laita pussi aina suoraan rutilälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan. Tässä jaksossa käytetään antureita: älä avaa luukkuja kypsentämisen aikana.	1 
	Kananugetit [*]	200 - 700 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 

VARUSTEET								
	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti rutilällä	Uunipannu / Leivinpelti	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Lämpömittari	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko Höyryastia	CRISP alusta

MW SOUS VIDE -TAULUKKO

Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu tähän kypsennystaulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

Valitse ryhmä, johon haluamasi ruokalaji kuuluu ja noudata ehdotettuja asetuksia. Valitse ruoan paino (ja kypsennyslämpötila, vain naudanlihalle) ja noudata ohjeita paksuudesta, jos sellaisia annetaan. Syötä ehdotettu kypsennysaika: tämä on nimenomainen kypsennysaika kyseiselle elintarviketyypille ja sen määrälle. Kypsennys alkaa Sensing-vaiheen jälkeen, jolloin uuni tuo elintarvikkeet optimaaliseen lämpötilaan kypsennyksen aloittamiseksi optimaalisen suorituskyvyn varmistamiseksi. Sensing-vaihe on pidempi silloin, kun painoa on enemmän. Jos haluat suunnitella ateriat paremmin, noudata taulukon saraketta, jossa ilmoitetaan Sensing-vaiheen likimääräiset ajat.

Käytä enintään kahta pussia, joissa on yhtä paljon ruokaa, ja valitse toiminnossa näiden kahden pussin kokonaispaino.

Muista, että ehdotetut kypsennysajat koskevat jäädytettyä ruokaa. Tulokset riippuvat ainesten laadusta ja hygieniasta. Käytä mieluummin tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita saadaksesi parhaat tulokset. Älä käytä tätä toimintoa ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta tyhjiöpakatut elintarvikkeet ritalälle tasolle 1. Älä aseta pusseja päällekkäin, jotta lämpö pääsee jakautumaan tasaisesti.

Resepti	Ruoka	Paksuus (ei valittavissa)	Paino (valittavissa)	Lämpötila [°C]	Tunnistusvaihe (aika lämpötilan saavuttamiseen - ei muokattavissa)	Kypsennysaika*
Naudanliha	Mureat osat (sisäfilee)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Sitkeämmät osat (etuselkä)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Sianliha	Mureat osat (sisäfilee)	3 - 5 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	70 - 90 min
	Sitkeämmät osat (lapa)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	30 - 50 min	50 - 80 min
			275 - 500 g	–	55 - 75 min	90 - 120 min
Kala	Rasvainen (lohi)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	40 - 60 min
	Vähärasvainen (turska)	2 - 3 cm	100 - 250 g	–	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	–	45 - 65 min	30 - 60 min
Kasvikset	Juurekset (perunat, porkkanat)	palat	100 - 225 g	–	10 min	5 min
			250 - 350 g	–	15 min	10 min
			375 - 500 g	–	20 min	15 min
	Pehmeä (parsa, kesäkurpitsa)	kokonaisina, paloina	100 - 225 g	–	10 min	3 min
			250 - 350 g	–	15 min	8 min
			375 - 500 g	–	20 min	12 min
Hedelmät	Omena, päärynä, ananas	paloina, lohkoina	100 - 250 g	–	35 min	5 min
			275 - 500 g	–	45 min	5 min

* Kypsennysaika: matalammat arvot viittaavat pienempään painoon ja matalampaan kypsyytasoon; korkeammat arvot viittaavat suurempaan painoon ja korkeampaan kypsyytasoon.

MITEN VALMISTAA RUOKAA KYPSENNYSMENETELMÄLLÄ

Tuotteen helppokäyttöisyyden lisäämiseksi seuraavat valikot kokoavat yhteen kaikki samaa kypsennysmenetelmää käyttävät toiminnot, jotka ovat jo ruokalajeittain jaetuissa valikoissa.

Crisp-reseptit

Crisp-kypsennysmenetelmällä ruoasta tulee automaattisesti täydellisen kullanruskeaa sekä ylä- että alapuolelta. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Crisp Fry -reseptit

Crisp Fry -kypsennysmenetelmässä yhdistyvät crisp-toiminnon laatu ja lämpimän ilmankierron ominaisuudet. Sillä saadaan rapeita ja maukkaita paistotuloksia käyttämällä vähemmän öljyä kuin perinteisessä paistamisessa. Crisp-alustaa on käytettävä aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Mikro-höyryreseptit

MIKRO-höyrykypsennysmenetelmällä saadaan optimaaliset tulokset, jotka ovat samanlaisia kuin perinteisessä höyrykypsennysmenetelmällä, mutta helpommin ja nopeammin. Höyrytyksen lisävarustetta tarvitaan aina. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa tai uunin näytössä annettuja ohjeita.

Kiertoilma- + höyryreseptit

Tämä kypsennystapa, jossa yhdistyvät höyryn ja kiertoilman ominaisuudet, mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Jotta saisit parhaat tulokset tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:

Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:

Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:

Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:

Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla  ja käyttämällä Työkalut-valikkoo.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.



- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

Voit vaihtaa kielen myöhemmin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.

- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. LÄMMITÄ UUNI

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä "Nopea esikuumennus"-toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.



- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

MIKROAALTOTEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset

vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvasta napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon (⋮) ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla.

Laitte valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

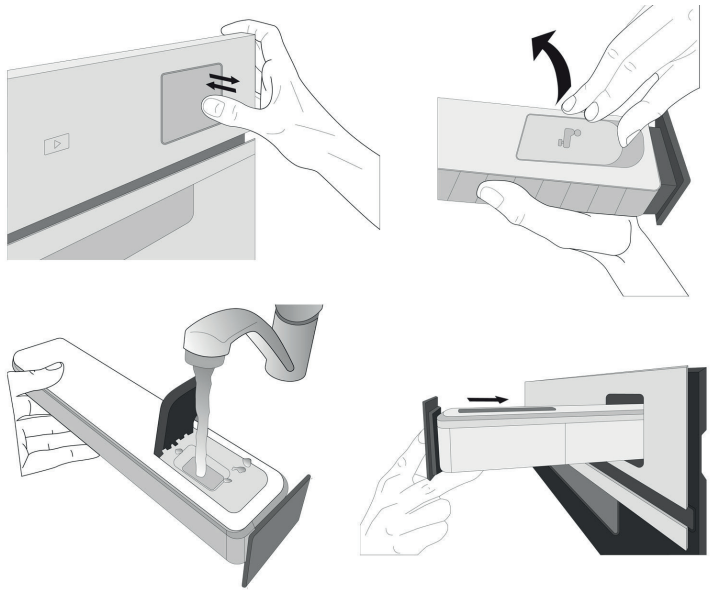
HÖYRYTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista kohdan "Höyry+Ilma" tai yhden useista automaattisista resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä lyhentää kypsennysaikaa ja säilyttää ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä.

Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "TÄYTÄ LAATIKKO" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se juomavedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia

kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos sitä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästytyksen käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

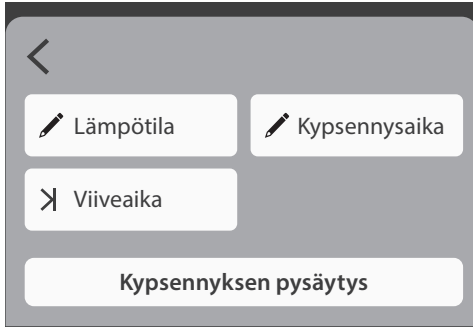
- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata.

Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteisen valikon (⋮).



Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta  aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esilämmitysvaiheen aikana keskeyttää esilämmityksen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa *esikuumennukseen* tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsennämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

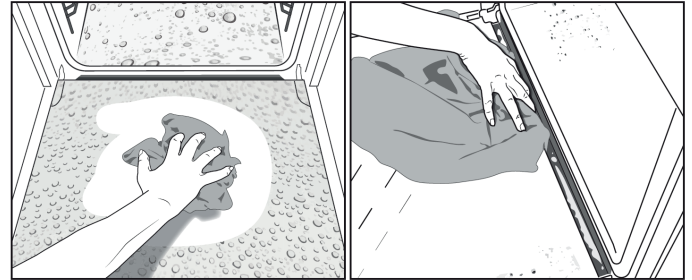
8. KYPSENNUKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit kypsennyksen päätyttyä pidentää ruokasi kypsennysaikaa tai tallentaa toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"
- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS".

Huomaa: Vesivuodon välttämiseksi avaa luukku varovaisesti höyryjakson loputtua.

KUN LAITE ON JÄÄHTYNYT:



1. Pyyhi sisempi lasiluukku ja tiivistelista liinalla tai sienellä.
2. Pyyhi uunitilan pinnat ja huolehdi erityisesti siitä, ettei niihin jää vesikeräymiä.

9. SUOSIKIT

Suosikit-toiminto tallentaa uunin asetukset suosikkireseptisi osalta.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehoitetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla  : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ".

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta .
- Valitse muutettava määrittäminen.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI" .

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla . Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

MYKISTYS

Laitteen äänien nopea kytkeminen päälle tai pois päältä.

Muita erityisiä äänenvoimakkuusasetuksia voi hallita Suositut valinnat -valikossa kohdassa Ääni ja äänenvoimakkuus.

DYNAMIC-PUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

Aktivoi toiminto painamalla  : näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset.

Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

 INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

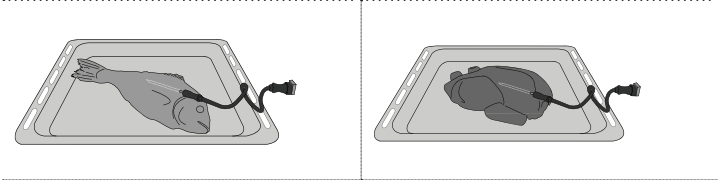
Kun kypsennystoiminto on käynnistynyt, se peruuntuu, jos paistomittari poistetaan.

Irrota paistomittari ja poista se uunista aina kun otat ruoan pois.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.



LIHA: Työnnä mittari syväälle lihaan välttämällä luuta ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttämällä onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttämällä ruotoja.

Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy

automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.

KALKINPOISTO

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita.

Koko toiminto voi kestää jopa 120 minuuttia, eikä sitä voi keskeyttää.

Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA Viesti	Merkitys
<KALKINPOISTOA SUOSITEL- LAAN> Se tulee näkyviin, kun höy- ryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suoritta- mista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVI- TAAN> Se tulee näkyviin, kun höy- ryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höy- ryjaksoa ennen kuin kalkin- poistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

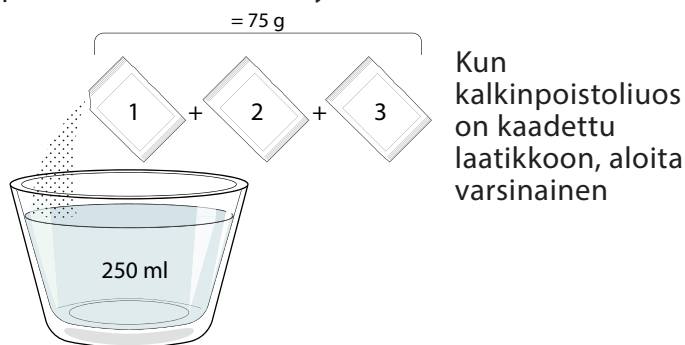
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

Bauknecht ei ole vastuussa mistään vaurioista, joita aiheutuu muiden markkinoilla olevien puhdistustuotteiden käyttämisestä.



kalkinpoistoprosessi painamalla .

Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon.

» VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten . Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumpput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää eikä luukkua avata, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

HUOMIO!

Noudata näitä ohjeita mikroaaltoja käyttäessäsi.

- Jos metalli joutuu kosketuksiin kypsennystilan seinämän kanssa, syntyy kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa laitetta tai tuhota luukun sisäosan lasin.
- Metalliosat, esimerkiksi lasseissa olevat teelusikat, on pidettävä vähintään 2 cm:n etäisyydellä kypsennystilan seinistä ja luukun sisäpuolelta. Suoraan toistensa päälle asetetut tarvikkeet synnyttävät kipinöitä.
- Aseta lisävarusteet vain niille kuuluvalla korkeudelle.

- Tällöin saattaisi syntyä kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa kypsennystilaa.
- Kipinöiden muodostuminen vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitteessa alumiinipeltejä. Laitteen käyttäminen ilman ruokaa kypsennystilassa johtaa ylikuormitukseen.
- Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia asettamatta ruokaa ensin uuniin. Ainoa sallittu poikkeus on lyhyt astioiden testaus.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYPSENNYSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.

Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.

Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsentämisen. Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.

Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaaltoja varten.

Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojuus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kuumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.

Sekoita kuumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTERUOKA

Parhaimman tuloksen saamiseksi suosittelemme sulattamista suoraan ritilän päällä. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä muoviastiaa.

Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.

Irrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä ja ettei se polta.

Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään "Kiertoilma"-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme "Konvektiouuni"-toimintoa. Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita "Kiertoilma + mikroaallot"-toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta leivonnaiset pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina. Käytä "Kiertoilma" ja "Konvektiouuni"-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne mukana toimitetun ritilän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot.

Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen tehotasoksi 160 W.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrupesuria.

Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti kosteutta sisältävien ruokien kypsennyksen aikana muodostunut tiivistynyt vesi kuivataan antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja kuivaamalla se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi "DYNAMIC puhdistus" -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

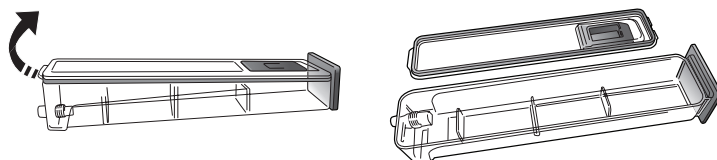
- Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
- Höyrystin voidaan pestä joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan puhdista paistomittaria ja Crisp-alustaa astianpesukoneessa.
- Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hanka pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkaa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara! Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.

Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

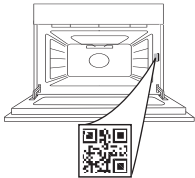
Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

VIANETSINTÄ

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero. Paina  , napsauta "Info" ja valitse sitten "Tehdasasetukset". Kaikki tallennetut asetukset poistetaan.
Näytössä näkyy F3E3.	Paistomittari on huonosti kytketty tai se ei ehkä ole kunnolla kontaktissa.	Tarkista ensin paistomittari; jos se on kiinnitetty oikein, mutta virhe jatkuu, soita huoltopalveluun. Ilmoita näytössä näkyvä virhe.
Uuni ei lämpene.	Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene "DEMO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Tuote nollautuu 10 sekunnin välein.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Käymällä verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Käyttämällä QR Code
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



400020027484

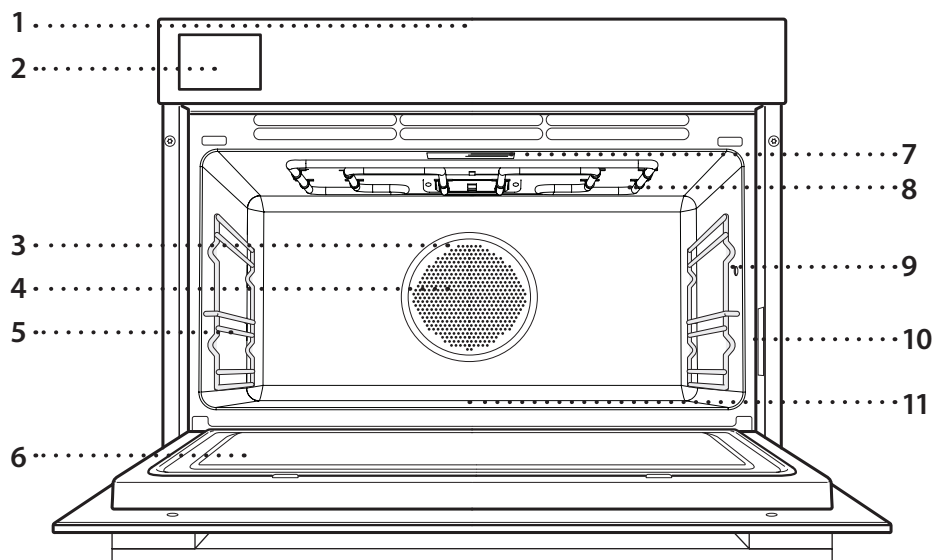


TAKK FOR AT DU KJØPTE ET WHIRLPOOL-PRODUKT
For å motta på www.whirlpool.eu/register



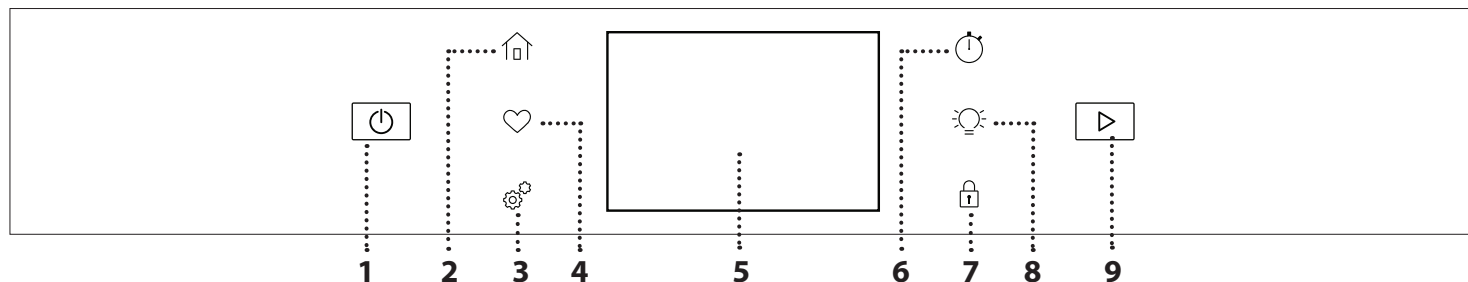
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Uttrekkbar skuff
3. Vifte
4. Rundt varmeelement (ikke synlig)
5. Glideskinner
6. Dør åpen
7. Lampe
8. Grill (Grill)
9. Punkt for innsetting av kjøttsonden
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. PÅ/AV

For å slå ovnen på og av

2. HJEM

For rask tilgang til hovedmenyen.

3. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

4. FAVORITTER

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

5. DISPLAY

6. TIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

7. LÅS

Gjør det mulig å låse knappene på berørings skjermen slik at de ikke kan trykkes på ved et uhell.

8. LYS

For å slå ovnslampen på eller av for å spare energi.

9. START

For å starte en funksjon.

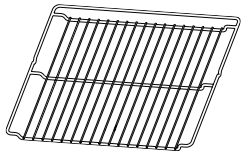
TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet

for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.



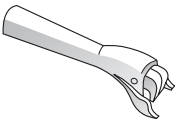
RIST

Risten egner seg for alle tilberedningsmoduser, også for tilberedning med mikrobølger. Når du bruker mikrobølger, må du alltid plassere risten på nivå 1 (det nederste). Du kan plassere maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.



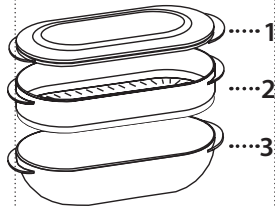
BAKEBRETT

Bakebrettet egner seg for alle tilberedningsmoduser med unntak av "mikrobølgefunksjonene". Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.



HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE

Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.



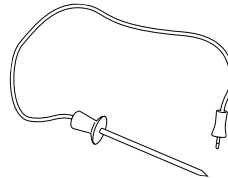
DAMPKOKER*

(KUN VED NOEN MODELLER)

For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp. For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

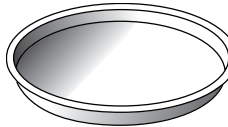
For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på risten på nivå 1 og bruk den kun med tilberedningsfunksjonene den er egnet for, eller mikrobølgefunksjonen.



MATSONDE

Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være den stive støtten kan den brukes til kjøtt og fisk.



CRISP-PANNE

Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på risten og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen. Plasser silikonføttene mellom stengene på risten for ekstra stabilitet.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig. Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene

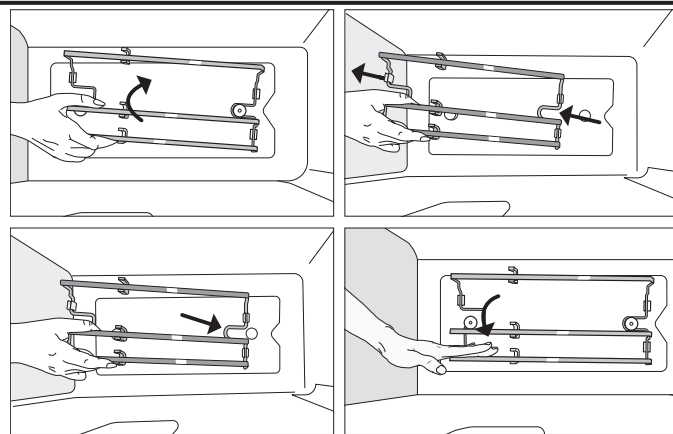
Skyv tilbehøret helt inn, og pass på at det ikke berører apparatets dør.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE

På begge sider av ovnsrommet er det to stativ som er festet på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av ovnsrommet.

2. For å flytte stativet, skyv den bakre delen på den bakre støtten. Når den er festet, skyver du enheten ned til stigestativet er satt inn i frontstøtten.



FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
950	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750	Tilberede grønnsaker.
600	Tilberedning av kjøtt, fisk og retter som ikke kan røres.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min)
Varm opp på nytt	2 kopper	950	1 – 2
Stek	Sukkerbrød	750	5 – 6
Stek	Aggekrem	750	10 – 12
Stek	Kjøttpudding	600	15 – 25



CRISP

For perfekt brunng av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

MAT	VARIGHET (min)
Gjærbakst	10 – 12
Hamburgere*	9 – 15

*Snu maten halvveis under steking

CRISP FRY: Fersk og frossen mat

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig redusert bruk av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter.

For å oppnå best mulig resultat med ferske matvarer børstes eller krydres det med litt olje. Tilbered frossen mat direkte uten å tilsette olje.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.



HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett



GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 – 6



GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.



TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombinere grill og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

Anbefalt tilbehør: rist



TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Grillet kylling	350	Middels	20 – 30

*Snu maten halvveis under steking

TRADISJONELL STEKING

For perfekt tilberedning og brunng både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 – 25
Småkaker	165	15 – 20

TRADISJONELL STEKING + MB

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere den konvensjonelle ovnen og mikrobølgeovnen.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

TVUNGEN LUFT + MB

For tilberedning av alle slags retter på én hylle bare ved å kombinere sirkulasjon av varm luft og mikrobølger.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

DAMP + LUFT

Ved å kombinere egenskapene til damp med de til den tvungne luften, kan du med denne funksjonen lage

retter behagelig sprø og brunet utenpå, men samtidig møre og saftige på innsiden. For å oppnå de beste matlagingsresultatene, anbefaler vi å velg et HØYT dampnivå for tilberedning av fisk, MIDDELS

for kjøtt og LAVT for brød og desserter.

Anbefalt tilbehør: Rist / Stekeplate

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.

Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

KONVEKSJONSBAKING + MB

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konvensjonell oppvarming og luftkonveksjon.

Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

SPESIAL FUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

SKYLLING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT

For å lage yoghurt.

Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING

For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.

Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING

XL For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like brunng på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

ECO-SYKLUS

e For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.

Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

COOK 3

For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.

Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

TERTE

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (FROSSEN)

Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

COOK 3-MENY 1

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagne etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i en panne som plasseres på

risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500 – 800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas tertene ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.



COOK 3-MENY 2

Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnens må forvarmes.

Eksempel på et komplett måltid

AUTO-MODUSER

Med automodusene kan du ganske enkelt velge type og vekt eller antall matbiter for å få de beste resultatene. Ovnens beregner automatisk de optimale innstillingene, og fortsetter å endre disse etterhvert som matlagingen fortsetter.

For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.

DYNAMIC Tining

For rask opptining av ulike typer mat. Plasser alltid maten i en beholder direkte på risten for å oppnå best resultat, med unntak av Crisp Bread Defrost. La maten stå i 5 minutter til slutt.

Tining av brød

Denne eksklusive funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen, plassert direkte på risten.

MAT	VEKT
Tidsinnstilt tining	-
Kjøtt	100 g – 2,0 kg
Fjærkre	100 g – 3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
Crisp tining av brød	50 – 800 g

DYNAMIC OPPVARMING

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnens beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger på risten på nivå 1.

Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pesto lasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5 – 2 kg) i et metall- eller pyrex-brett som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700 – 900 g) med oppskårne grønnsaker (600 – 900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut tertene etter 45-55 minutter, ta ut lasagnen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Tallerkenrett	250 – 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter.
Lasagna [frossen]	400 g – 1,5 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.
Suppe	100 - 800 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Melk	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Vann	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.

DYNAMIC MYKGJØRING & SMELTING

For smelting og mykgjøring av mat. Ovnens beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig beholder direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Smør mykgjøring	100 – 500 g	Plasser smøret i en beholder direkte på risten for best resultat.
Mykgjøring av iskrem	100 – 500 g	Hvis du setter iskremboksen direkte i ovnen, må du sørge for at boksen tåler mikrobølger.
Smelting av sjokolade	100 – 500 g	Skjær sjokoladen i biter for best resultat. Rør sjokoladen til slutt for å fullføre smelteprosessen.
Smelting av ost	100 – 500 g	Skjær osten i biter for best resultat. Rør osten til slutt for å fullføre smelteprosessen.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide er en profesjonell matlagingsteknikk som krever bruk av plastlommer av matkvalitet for vakuumpakking, og tilbereding med presise, kontrollerte temperaturer. Denne innovative funksjonen bruker mikrobølger for å akselerere matlagingprosessen uten å miste nøyaktigheten og ytelsen som garanteres av denne tilberedelsesmetoden. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt.

Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER



FAVORITTER

For å hente fram listen over de favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

For justering av ovnsens innstillinger.

Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».

Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.



KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å gjenopprette eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på «PAUSE» hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på «RESUME» (gjenoppta) for å starte timeren på nytt.
- Tast «CANCEL» (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast «+1 min» for å øke varigheten med 1 minutt.



LIGHT (LYS)

For å slå ovnslampa på eller av.



TASTSPERRE

«Control Lock» (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

AUTO MODUSER TILBEREDELSESSESS TABELL

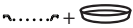
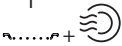
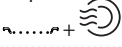
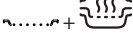
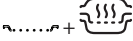
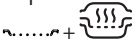
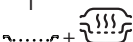
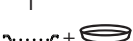
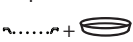
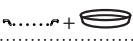
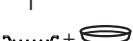
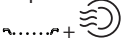
For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
PASTA OG FROKOST-BLANDINGER	Koke pasta	1 – 3 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett salt vann og pasta i bunnen av dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn 100 g pasta per porsjon. Bruk 400 g vann til hver porsjon pasta.	1 
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å oppnå perfekt brunng.	1 
	Ris	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen på dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g ris per porsjon. Bruk 300 g vann for hver porsjon ris.	1 
	Spelt	1 – 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for spelt. Tilsett vann og spelt i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g spelt per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon spelt.	1 
	Bygg	1 - 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for bygg. Tilsett vann og bygg i bunnen på dampkokeren, og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g bygg per porsjon. Bruk 300 g vann til hver porsjon bygg.	1 
KJØTT	Oksestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 
	Hamburger	100 – 500 g	Smør crisp-platen lett før forvarming. Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Roastbiff – langsom steking	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 
	Svinestek	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 
	Svineknoke	-	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover beholderen med siden med bein vendt nedover.	1 
	Bacon	50 – 400 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Pølser og Wurstel	200 g – 1,0 kg	Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 
	Grillet kylling	800 g – 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover.	1 
	Fjærkre i biter	1 del	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover på risten. Bruk risten på nivå 2 og stekebrett med en kopp vann på nivå 1 for å samle opp dripp.	2  1 
	Fjærkrebryst dampet	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Panert stekt kylling	100 – 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	-	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 
	Dampet, hel fisk	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og plasser fisken i midten av dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Stekt hel fisk	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 
	Dampede fiskefileter	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede blåskjell	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede reker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Fisk og chips [*]	1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter. Beregn 100 g fisk og 100 g pommes frites for hver porsjon.	1 
	Stekt sjømat [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Panerte fiskepinner [*]	200 – 800 g	Fordel jevnt på crisp-platen. For å oppnå perfekte resultater, vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
GRØNNSAKER	Stekte poteter	300 g – 1 kg	Skjær i biter, krydre med olje, salt og smak til med urter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 
	Fylte grønnsaker	600 g – 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	1 
	Potet-grateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 
	Dampede potetstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede rotgrønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Myke dampede grønnsaker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede fruktstykker	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket. Denne syklusen bruker følere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1 
	Dampede grønnsaker [*]	-	Tilsett ca. 100 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 
	Stekte poteter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Potetkroketter [*]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
SALT BAKST	Stekt paprika	100 – 500 g	Skjær i biter og smak til med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 
	Rundstykker	1 del	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Rull ut rundstykkene før du lar de heve. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	2 
	Sandwich-brød	400 g – 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnens egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2 
	Pizza [*]	250 – 700 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	1 
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift.	1 

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merknader	Tilbehør
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1
	Marmorkake	400 g – 1,2 kg	Tilberede en marmorkake ved å følge favorittoppskriften din. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	2
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2
	Småkaker	1 del	Lag en deig av 500 g mel, 200 g salt smør, 200 g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2
	Brownies	1 del	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1
	Strudel	1 del	Lag en blanding av eplebiter, pinjekjerner, kanel og muskatnøtt. Ha litt smør i pannen, strø på sukker og la det koke i 10-15 minutter. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen.	2
	Eplepai	-	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1
EGG	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1
SNACK	Popcorn	-	Plasser alltid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose om gangen. Denne syklusen bruker følgere: Ikke åpne døren mens matlagingen pågår.	1
	Kyllingnuggets ^[*]	200 - 700 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1

TILBEHØR								
	Rist	Varmebestandig panne på rist	Dryppanne / Bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Matsonde	Dampkokerens bunn og lokk	Hel Dampkoker	Crisp tallerken

TABELL FOR MW SOUS VIDE

Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk denne tilberedelsestabellen for å bruke funksjonen på riktig måte.

Velg matkategorien som tilsvarer, og følg de anbefalte innstillingene. Velg matvekten (og tilberedelsestemperaturen, bare for biff) og følg tykkelsesindikasjonene hvis til stede. Skriv inn den anbefalte tilberedelsestiden: dette er den spesifikke tilberedelsestiden for mattypen og -mengden, og vil begynne etter en Sensing-fase hvor ovnen bringer maten til den optimale temperaturen for å begynne matlagingen for å sikre optimal ytelse. Sensing-fasen er lengre for tyngre varer. For bedre planlegging av måltidene, bruk kolonnen i tabellen som indikerer de omtrentlige tidene for Sensing-fasen.

Bruk maksimalt 2 poser med like mengder mat, og velg totalvekten for de to posene i funksjonen.

Husk at de anbefalte tilberedelsestidene henviser til mat i kjøleskapet. Resultatene avhenger av kvaliteten til ingrediensene og gode hygienepraktiser. Bruk ferske ingredienser av høy kvalitet for å oppnå beste resultater. Ikke bruk denne funksjonen for å varme opp mat. Plasser den vakuumpakkede maten på risten på nivå 1. Ikke plasser posene på toppen av hverandre, da dette kan gjøre at varmen ikke fordeles jevnt.

Oppskrift	Mat	Tykkelse (ikke valgbar)	Vekt (valgbar)	Temperatur [°C]	Sensing-fasen (tid for å nå temperaturen – ikke redigerbar)	Tilberedningstid*
Biff	Møre kutt (indrefilet)	2 – 3 cm	100 – 250 g	60 - 65	25 – 45 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
	Seige kutt (chuck)	2 – 3 cm	100 – 250 g	65 - 70	25 – 45 min	60 – 80 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g		50 – 70 min	70 – 120 min
Svin	Møre kutt (indrefilet)	3 – 5 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	40 – 60 in
			275 – 500 g	-	55 – 75 min	70 – 90 min
	Seige kutt (skulder)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	30 – 50 min	50 – 80 min
			275 – 500 g	-	55 – 75 min	90 – 120 min
Fisk	Fet (laks)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	40 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	40 – 60 min
	Mager (torsk)	2 – 3 cm	100 – 250 g	-	20 – 40 min	30 – 60 min
		4 – 5 cm	275 – 500 g	-	45 – 65 min	30 – 60 min
Grønnsaker	Rot (poteter, gulrøtter)	deler	100 – 225 g	-	10 minutter	5 min
			250 – 350 g	-	15 min	10 minutter
			375 – 500 g	-	20 min	15 min
	Mykt (asparges, courgette)	hele, biter	100 – 225 g	-	10 minutter	3 min
			250 – 350 g	-	15 min	8 min
			375 – 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Eple, pære, ananas	stykker, kiler	100 – 250 g	-	35 min	5 min
			275 – 500 g	-	45 min	5 min

*Tilberedningstid: lavere verdier viser til lavere vekt og stekekvalitet; høyere verdier viser til høyere vekt og stekekvalitet.

HVORDAN LAGE MAT ETTER TILBEREDNINGSMETODE

For å gjøre produktet enda enklere å bruke er alle funksjonene som deler samme tilberedningsmetode, og som allerede finnes i menyene inndelt etter matvare, samlet i følgende menyer.

Crisp-oppskrifter

Crisp-tilbereding gjør det mulig å automatisk oppnå perfekte gyldne resultater både på toppen og på bunnen av maten. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

Crisp Fry-oppskrifter

Crisp Fry-tilbereding kombinerer crisp-funksjonens kvalitet med egenskapene til varmluftsirkulasjon. Den gir sprø og smakelige stekeresultater med en bemerkelsesverdig reduksjon av olje sammenlignet med tradisjonelle tilberedelsesmetoder. Crisp-platen er alltid nødvendig. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

MW dampeopskrifter

MW dampeopskrifter gir deg optimale resultater, på samme måte som tradisjonelle dampeopskrifter men på en enklere og raskere måte. Dampetilbehøret er alltid nødvendig. Følg indikasjonene på den relevante tilberedelsestabellen eller ovndisplayet for å få de beste resultatene fra denne funksjonen.

Tvungen luft- og dampopskrifter

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i den relevante tilberedningstabellen.

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:

Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:

Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:

Tast «STILL INN» eller «NESTE».

For å gå tilbake til forrige skjerm:

Tast ← .

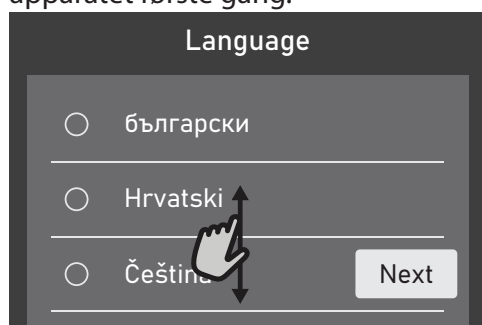
FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til «Verktøy»-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.



- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast «STILL INN» for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. SETT STRØMFORBRUKET

Ovnens programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på «OK» for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. VARM OVNE

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, ved å benytte funksjonen «Rask forvarming». Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.



- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.

- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

JET START

Når ovnen er slått av, trykk på  for å aktivere tilberedningen med mikrobølge-funksjonen satt på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

MIKROBØLGE-EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tast hovedfunksjonen du ønsker for å få tilgang til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du

vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten, trykk på Tidsseksjonen eller «angi tilberedningstid» etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast «NESTE» for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi «0», eller du kan åpne trepunktsmenyen ☹ og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpne trepunktsmenyen og trykk på «stans tilberedningen».

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.

I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilberedning av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse steking for riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

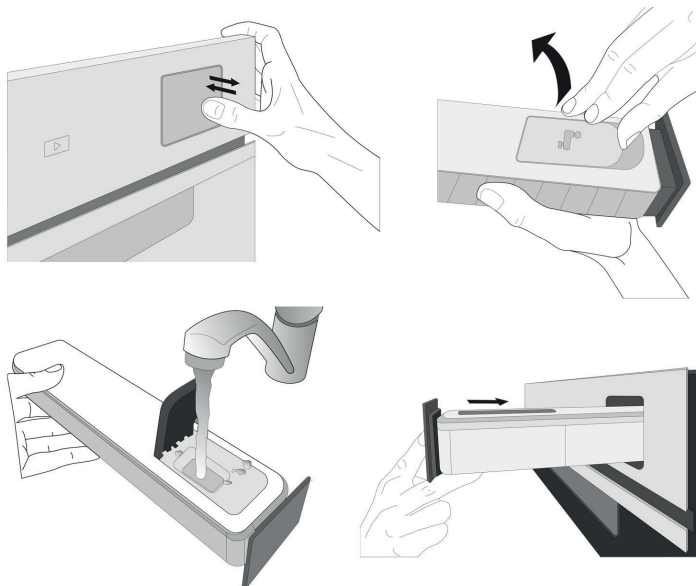
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

TILBEREDING MED DAMP

Ved å velge eller «damp + luft» i de manuelle funksjonene eller i én av de flere automatiske modusene med egne oppskrifter, er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat med bruk av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og oppnår utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene «FILL THE DRAWER» (fyll skuffen), trekk ut skuffen, åpne skuffens lokk og fyll den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette steking før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast «UTSETTELSE» for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast «SET» for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på «SKIP DELAY» (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på «START» for å aktivere funksjonen.

Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Du kan når som helst endre verdien som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre.

Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker ☹ nederst til venstre på displayet.



Funksjonen som er aktivert kan stanses når som helst ved å trykke på .

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser «OVEN READY» (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast «Start now» (start nå) eller «START»-knappen  for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Hvis døren åpnes i løpet av forvarmingen, vil den settes i pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk *Forvarming* nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli definert som et standard alternativ.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5 % av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter «START» for å gjenoppta tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

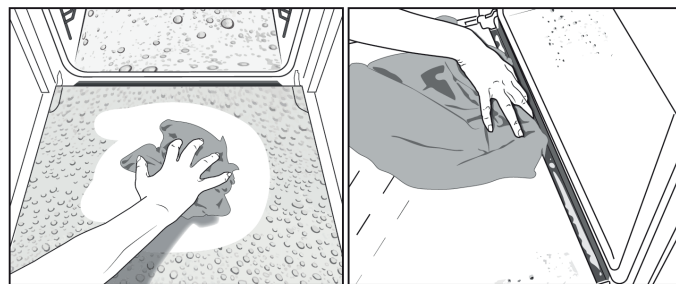
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner, kan du forlenge steketiden eller lagre funksjonen blant favorittene dine når tilberedningen er avsluttet.

- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen
- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.

Vennligst merk: Når dampsyklusen er avsluttet, åpne døren

forsiktig for å unngå at vann lekker ut.

NÅR APPARATET HAR KJØLT SEG NED:



1. Tørk den indre glassdøren og kondensbeskyttelsen med en klut eller svamp.

2. Tørk flatene i ovnsrommet og vær spesielt oppmerksom på at det ikke ligger igjen oppsamlet vann.

9. FAVORITTER

Favorittfunksjonen lagrer ovnens innstillinger for favorittoppskriften din.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast «ADD TO FAV» (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på  for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast «START» for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker  øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk «LAGRE» for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet «DELETE FAVORITE» (slett favoritt)  i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk  når som helst for å åpne «Verktøy»-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

DEMP

For å raskt slå enhetens lyder på eller av.

Andre spesifikke lydvolminnstillinger kan administreres i menyen Preferanser, under Lyd og volum.

DYNAMIC RENGJØRING

Virkningen av vanddamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringscyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

Trykk på  for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er

nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold.

Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg, og vask og tørk de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".



INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til ulike mattyper mens steking pågår for å sikre at det når optimal temperatur. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men steking er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

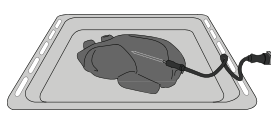
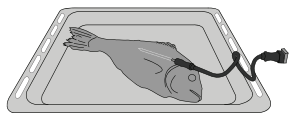
Når stekefunksjonen er startet, vil den slettes dersom sonden fjernes.

Ta alltid termometerets støpsel ut av kontakten og fjern det fra ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å føre det inn i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.



KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser), vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur når den ideelle temperaturen i oppskriften du har valgt, og du trenger ikke stille inn ovnstemperaturen.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet.

Hele funksjonen kan vare i opptil 120 minutter og kan ikke stoppes.

Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før avkalkingsmeldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.

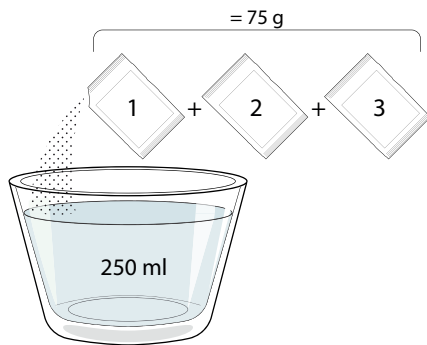
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» FASE 1/2: AVKALKING (70 min)

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalking, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalking er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

Bauknecht kan ikke holdes ansvarlige for skader som følge av bruk av andre rengjøringsprodukter tilgjengelig på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på  for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens

avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instruksjoner for hvordan fortsette med den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen.

» FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på  for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene.

Vennligst merk: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk: Etter at kjelen er fylt med avkalkningsløsning og displayet viser «DESCALING PHASE 1/2», må syklusen ikke avbrytes og døren må ikke åpnes, ellers må hele avkalkningssyklusen gjentas før du kan kjøre dampfunksjonen.

FORSIKTIG!

Følg disse instruksjonene når du bruker mikrobølgeovnen.

- Hvis metall kommer i kontakt med veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge det innvendige glasset i døren.
- Metallkomponenter, for eksempel teskjeer i glass, må holdes på en avstand på minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og fra innsiden av døren. Tilbehør som plasseres rett oppå hverandre, genererer gnister.
- Tilbehøret må kun settes inn på de respektive høydene.

- Det kan dannes gnister som kan skade ovnsrommet.
- Apparatet er skadet på grunn av gnistdannelse.
- Bruk ikke aluminiumsbrett i apparatet

Dersom apparatet brukes uten mat i ovnsrommet, kan dette føre til overbelastning.

- Start aldri mikrobølgeovnen uten først å plassere maten i den. Det eneste tillatte unntaket er en kort test for tallerkener.

NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene.

Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.

De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.

Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen.

Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.

Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For å oppnå de beste resultatene, anbefaler vi å tine frossen mat direkte på risten. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.

Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår. Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.

Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brødvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen «Tvungen luft», mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen «Konveksjonsbaking». Alternativt, for å redusere steketiden, velg «Tvungen luft + mikrobølge», ved å stille inn mikrobølgens effekt på 160 W for å holde produktene myke og duftende.

Med funksjonene «Tvungen luft» og «Konveksjonsbaking» må kakeformer av mørkt metall benyttes, og alltid plasseres på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.

For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 160 W.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.
For å tørke kondens som har dannet seg som følge av matlaging med høyt vanninnhold, la ovnen kjøle seg helt ned og tørk med en klut eller svamp.
- Aktiver «Dynamic rengjøring» for optimal rengjøring av de innvendige overflatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

- Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
- Damperen kan vaskes enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- Rengjør aldri Food Probe og Crisp-platen i oppvaskmaskinen.
- Crisp-pannen må gjøres ren ved å benytte vann og mildt vaskemiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid Crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.

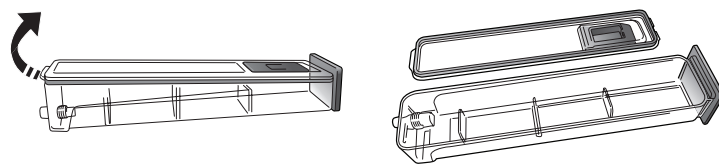
VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmezyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekelet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.

Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

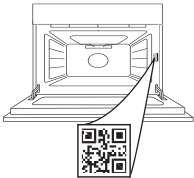
For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det dannes seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene «Descale» (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor «Steam» (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

PROBLEMLØSNING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven «F». Trykk  , tast «Info» og velg deretter «Fabrikkinnstillinger». Alle lagrede innstillinger vil slettes.
Displayet viser F3E3.	Sonden er ikke godt nok tilkoblet eller har dårlig kontakt.	Kontroller først og fremst sonden; Dersom det er riktig innført, men feilen fortsetter, ta kontakt med ettersalgstjenesten. Meld fra om feilen som vises på displayet.
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Produktet tilbakestilles hvert 10. sekund.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Besøk vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



400020027484

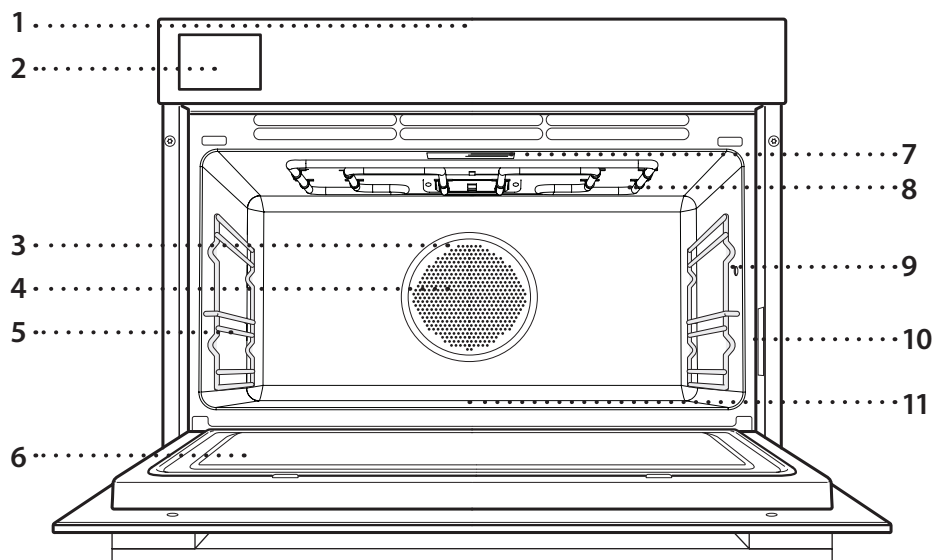


TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN WHIRLPOOL
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.whirlpool.eu/register



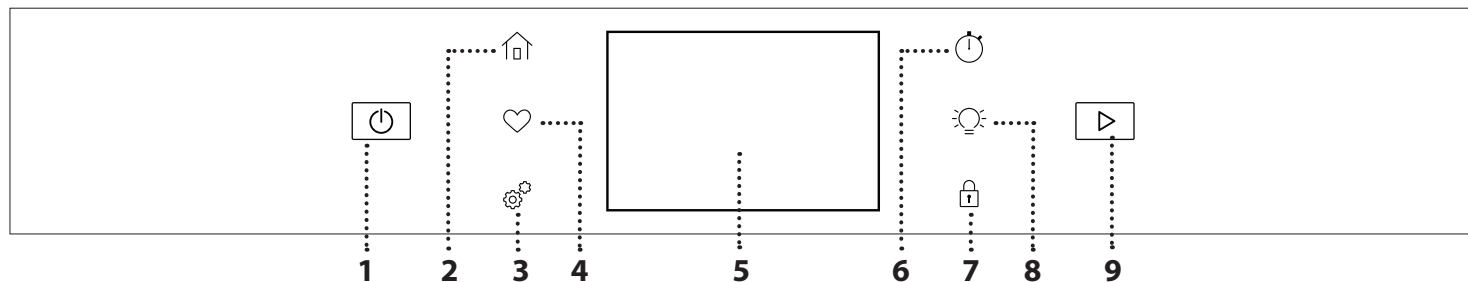
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Utdragbar låda
3. Fläkt
4. Runt värmeelement (dolt)
5. Sidostegar
6. Lucka
7. Lampa
8. Grill
9. Stektermometerns införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (inte synligt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

4. FAVORITER

För att visa en lista över dina favoritfunktioner.

5. DISPLAY

6. TIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

7. LÅS

Gör att du kan låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas in av misstag.

8. LJUS

För att tända eller släcka ugnslampan och spara energi.

9. START

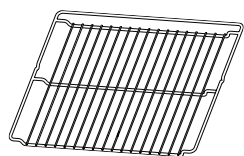
För att starta en funktion.

TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i

ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt. Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.



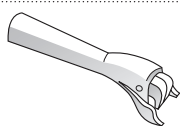
GALLER

Gallret kan användas i alla tillagningslägen, även vid mikrovågstillagning. Vid användning av mikrovågor ska gallret alltid ställas på fals 1 (det nedre). Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.



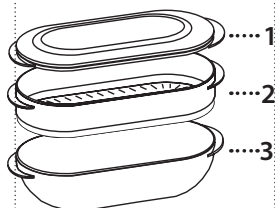
LÅNGPANNAN

Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen förutom "mikrovågs"-funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.



HANDTAG FÖR CRISPPANNAN

Används för att ta ut den heta crisplattan ur ugnen.



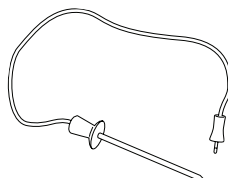
ÅNGKOKARE*

(ENDAST på VISSA MODELLER)

För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

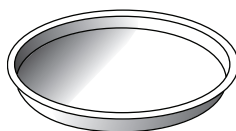
För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas. För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på gallret på fals 1 och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.



INSTICKSTERMOMETER

För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare det styva stödet kan den användas för kött och fisk.



CRISPPANNA

Bara för användning med den avsedda funktionen. Crisppannan måste alltid placeras i mitten av gallret och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål enbart. Lägg maten direkt i crisplattan. Placera silikonfötterna mellan gallrets stänger för extra stabilitet.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt. Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

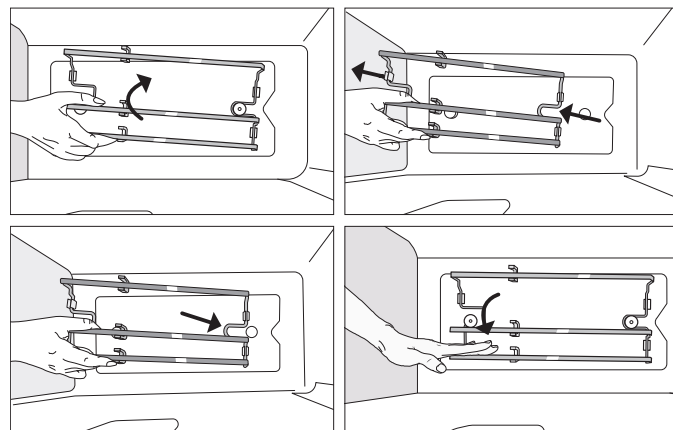
Skjut in tillbehöret ända in och se till att det inte kommer i kontakt med apparatens lucka.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA

På båda sidorna på insidan av ugnen finns det två ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakkdelen på det bakre stödet. När den är förankrad trycker du ner ugnsstegen tills den är insatt i det främre stödet.



FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER



MIKROVÅGOR

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

Nödvändiga tillbehör: galler och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAD FÖR
950	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750	Koka grönsaker.
600	Tillagning av kött, fisk och rätter som inte kan röras om.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Uppmjukning av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT(W)	TID (min)
Uppvärmning	2 koppar	950	1 - 2
Tillagning	Sockerkaka	750	5 - 6
Tillagning	Äggryta	750	10 - 12
Tillagning	Köttfärslimpa	600	15 - 25



CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

MAT	TID (min)
Bakverk med jäsmedel	10 - 12

MAT	TID (min)
Hamburgare*	9 - 15
*Vänd maten efter halva tiden	

CRISP-STEKNING: Färska matvaror och djupfrysta matvaror

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls.

För att uppnå bästa resultat med färska matvaror ska du pensla eller krydda med lite olja. Tillaga fryst mat direkt utan att tillsätta olja.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.



SNABB FÖRVARMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



GRILLHÄLL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6



GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.



TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinerad av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

Rekommenderade tillbehör: Galler



TURBO GRILL + MW (TURBOGRILL + MIKRO)

För snabb tillagning och bryning av din mat

genom kombinerad av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

MAT	EFFEKT(W)	GRILLNIVÅ	TID (min)
Grillad kyckling	350	Medel	20 - 30

*Vänd maten efter halva tiden

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20

ÖVER-/UNDERV. + MIKRO

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger. Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

VARMLUFT + MIKRO

För tillagning av alla typer av rätter på en enda fals genom att kombinera varmluftscirkulation och mikrovågor.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

ÅNGA + LUFT

Genom att kombinera ångans egenskaper med de hos varmluft tillåter denna tillagningsmetod att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men

på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat rekommenderar vi att

välja en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDIUM för kött och LÅG för bröd och desserter.

Rekommenderade tillbehör: Långpanna / galler

KONVEKTIONS BAKNING

För att steka kött, baka tårter och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och

varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

S SPECIALFUNKTIONER



VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.



JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



YOGHURT

För att göra yoghurt.

Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.



DEHYDRERING

För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.

Nödvändiga tillbehör: Galler



MAXI-COOKING

XL För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.



EKO-PROGRAM

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.



COOK 3

För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.

Denna funktion kan användas för att laga tårter, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.



KAKOR

Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



TÅRTA

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårter för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



PIZZA (FRYST)

Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.



COOK 3 MENY 1

Detta program är avsett för att tillaga en

komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500 - 800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

AUTO MODES

Med de automatiska funktionslägena behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår.

För att använda funktionen på bästa sätt, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.

DYNAMIC TINA

För att snabbt tina olika typer av matvaror. Lägg alltid maten i en behållare direkt på gallret för bästa resultat, utom vid Crisp-upptining av bröd. Låt sedan maten stå i 5 minuter.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffles. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
Tidsinställd upptining	-
Kött	100 g – 2,0 kg
Fågel	100 g–3,0 kg
Fisk	100 g – 2,0 kg
CRISP UPPTINING AV BRÖD	50 g–800 g

DYNAMIC UPPVÄRMING

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat direkt på gallret på fals 1.



COOK 3 MENY 2

Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.

Exempel på komplett måltid

Förbered en fruktpaj på önskat sätt i en rund form som läggs på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 - 2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700 - 900 g) med skivade grönsaker (600 - 900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Portioner på tallrik	250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. När uppvärmningsprocessen är klar erhålls alltid ett bättre slutresultat av att låta maten stå i 1-2 minuter.
Lasagne [fryst]	400 g - 1,5 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.
Soppa	100 - 800 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Mjök	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Vatten	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.

DYNAMIC SMÄLT OCH MJUKGÖR

För smältning och mjukgöring av matvaror. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig skål direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Mjukgöring av smör	100 - 500 g	Lägg smöret i en behållare direkt på gallret för bästa resultat.
Mjukgöring av glass	100 - 500 g	Om du lägger glassbehållaren direkt i ugnen, se till att behållaren är mikrovågssäker.
Smältning av choklad	100 - 500 g	Skär chokladen i bitar för bästa resultat. Rör om i chokladen på slutet för att smälta klart.
Smältning av ost	100 - 500 g	Skär osten i bitar för bästa resultat. Rör om i osten på slutet för att smälta klart.

DYNAMIC MW SOUS VIDE

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer. Denna innovativa funktion använder mikrovågor för att

påskynda tillagningsprocessen utan att förlora den noggrannhet och prestanda som garanteras av denna tillagningsmetod. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER



FAVORIT

För att se listan över favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna.

När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".

Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.



KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.
- En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.
- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
 - Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
 - Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.



UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.



KNAPPLÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.

Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Koka pasta	1 - 3 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt saltat vatten och pasta i botten på ångkokaren och täck med ånglocket. Räkna med cirka 100 g pasta för varje portion. Använd 400 g vatten till varje portion pasta.	1 
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinerings.	1 
	Ris	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g ris för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion ris.	1 
	Spelt	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för spelt. Tillsätt vatten och spelt tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g spelt för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion spelt.	1 
	Korn	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för korn. Tillsätt vatten och korn tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g korn för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion korn.	1 
KÖTT	Rostbiff	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Burgerbiffar	100 - 500 g	Smörj crisppannan lätt före förvärmning. Crisppannan måste förvärmas innan du lägger in maten. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Rostbiff - Långsam tillagning	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Fläskstek	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Fläsklägg	-	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i behållaren med benet vänt nedåt.	1 
	Bacon	50 - 400 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Korv och wurstel	200 g - 1,0 kg	Fördela jämnt i crisppannan. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	1 
	Kycklingbitar	1 sats	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt på ugnsgallret. Använd gallret på fals 2 och långpannan med en kopp vatten på fals 1 för att samla upp vätska som rinner ut från maten.	2  1 
	ÅNGKOKT KYCKLING- BRÖST	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Panerad stekt kyckling	100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	-	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 
	Ångkokt hel fisk	-	Häll ca 100 g vatten i botten på ångkokaren och lägg fisken i mitten av ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ungsstekt fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 
	Ångkokta fiskfiléer	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta musslor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta räkor	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Fish and Chips [*]	1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och varva fiskfiléer och potatis. Räkna med cirka 100 g fisk och 100 g potatis per portion.	1 
	Friterad fisk [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Fiskpinnar [*]	200 - 800 g	Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/portioner/ stycken	Anmärkningar	Tillbehör
GRÖNSAKER	Rostad potatis	300 g - 1 kg	Skär i bitar, krydda med olja, salt och örter. Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	1 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över gräddde. Strö över ost.	1 
	Ångkokt potatis i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokt frukt i bitar	-	Häll i ca 100 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1 
	Ångkokta grönsaker [*]	-	Häll ca 100 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 
	Stekt potatis [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
	Potatiskroketter [*]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 
SALT BAKNING	Småfranskor	1 sats	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Forma till rullar innan jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	2 
	Smörgåslimpa	400 g-1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsas med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2 
	Pizza [*]	250 - 700 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.	1 
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept.	1 

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkningar	Tillbehör
SÖTA BAKEL-SER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	1
	Tigerkaka	400 g-1,2 kg	Gör en tigerkaksmet enligt ditt favoritrecept. Häll i en smord och bröad bakform.	2
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	2
	Kakor	1 sats	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lagg ut kakorna på en långpanna.	2
	Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	1
	Strudel	1 sats	Förbered en mix av tärnade äpplen, pinjenötter, kanel och muskotnöt. Lagg lite smör i en stekpanna, beströ med socker och stek i 10-15 minuter. Rulla in det i en deg och vik ytterkanterna.	2
	Äppelpaj	-	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	1
ÄGG	Äggröra	2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1
SNACKS	Popcorn	-	Lagg alltid påsen direkt på gallret. Poppa bara en påse åt gången. Detta program använder sensorer: Öppna inte ugnsluckan under tillagning.	1
	Kyckling-nuggets [*]	200 - 700 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1

TILLBEHÖR								
	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna / Bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Instickstermometer	Ångkokarens underdel och lock	Hela ångkokare	CRISP platta

TABELL FÖR MW SOUS VIDE

Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera denna matlagningstabell för att använda funktionen på rätt sätt.

Välj den matkategori som ska lagas och följ de föreslagna inställningarna. Välj matens vikt (och tillagningstemperatur, endast för nötkött) och följ eventuella tjockleksangivelser. Ange rekommenderad tillagningstid: Detta är den specifika tillagningstiden för typen av mat och dess mängd och den startar efter en avkänningsfas, där ugnen värmer maten till den optimala temperaturen för start av tillagningen för att säkerställa optimal prestanda. Avkänningsfasen kommer att vara längre vid tyngre vikter. För att bättre kunna planera dina måltider kan du använda kolumnen i tabellen som anger ungefärliga tider för avkänningsfasen. Använd högst 2 påsar med liknande mängder mat och välj den totala vikten för de två i funktionen.

Kom ihåg att de rekommenderade tillagningstiderna gäller för kyld mat. Resultaten beror på ingrediensernas kvalitet och god hygien. Använd helst färska livsmedel av hög kvalitet för att få bästa resultat. Använd inte den här funktionen för att värma upp mat. Placera vakuumslutad mat på gallret på nivå 1. Placera inte påsarna ovanpå varandra för att säkerställa att värmen fördelas jämnt.

Recept	Mat	Tjocklek (kan inte väljas)	Vikt (kan väljas)	Temperatur [°C]	Avkänningsfas (tid för att nå temperatur - ej redigerbar)	Tillagningstid*
Nötkött	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	2 - 3 cm	100 - 250 g	60 - 65	25 - 45 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
	Hårda styckningsdetaljer (högre)	2 - 3 cm	100 - 250 g	65 - 70	25 - 45 min	60 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g		50 - 70 min	70 - 120 min
Fläsk	Mjuka styckningsdetaljer (filé)	3 - 5 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	40 - 60 min
			275 - 500 g	-	55 - 75 min	70 - 90 min
	Hårda styckningsdetaljer (bog)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	30 - 50 min	50 - 80 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	55 - 75 min	90 - 120 min
Fisk	Fet (lax)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	40 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	40 - 60 min
	Mager (torsk)	2 - 3 cm	100 - 250 g	-	20 - 40 min	30 - 60 min
		4 - 5 cm	275 - 500 g	-	45 - 65 min	30 - 60 min
Grönsaker	Rot (potatis, morötter)	bitar	100 - 225 g	-	10 min	5 min
			250 - 350 g	-	15 min	10 min
			375 - 500 g	-	20 min	15 min
	Mjukt (sparris, zucchini)	hela, bitar	100 - 225 g	-	10 min	3 min
			250 - 350 g	-	15 min	8 min
			375 - 500 g	-	20 min	12 min
Frukt	Äpple, päron, ananas	bitar, klyftor	100 - 250 g	-	35 min	5 min
			275 - 500 g	-	45 min	5 min

* Tillagningstid: lägre värden avser lägre vikter och tillagningsgrad. Högre värden avser högre vikter och tillagningsgrad.

LAGA MAT MED HJÄLP AV EN TILLAGNINGSMETOD

För att göra produkten ännu mer användarvänlig grupperar följande menyer alla de funktioner som delar samma tillagningsmetod och som redan finns i menyerna uppdelade efter maträtt.

Crisp-recept

Tillagningsmetoden Crisp gör att du automatiskt kan uppnå en perfekt gyllenbrun yta både på matens ovansida och undersida. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

Crisp Fry-recept

Tillagningsmetoden Crisp Fry kombinerar kvaliteten på crisp-funktionen med egenskaperna hos varmluftscirkulation. Det gör det möjligt att uppnå krispiga, välsmakande friteringsresultat med en anmärkningsvärd mindre mängd olja jämfört med det traditionella matlagningssättet. Crisp-plattan behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

MW Ånga-recept

Med tillagningsmetoden MW Ånga kan du uppnå optimala resultat, på samma sätt som med traditionell ångkokningsmetod, men på ett enklare och snabbare sätt. Ångtillbehöret behövs alltid. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell eller på ugnens display.

Varmluft + Ångrecept

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna tillagningsmetod att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att få ut det bästa av denna funktion, följ anvisningarna i avsedd tillagningstabell.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:

Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att bläddra genom en meny eller lista:

Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:

Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:

Tryck på ← .

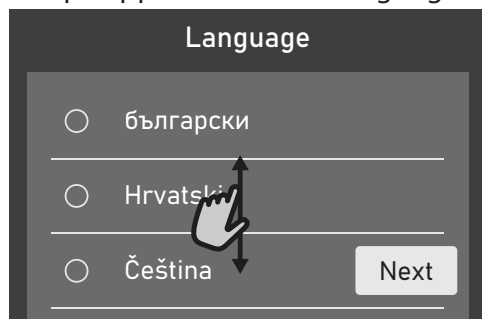
FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.

Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.



- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.



- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

SNABBSTART (JET START)

När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (1000 W) under 30 sekunder.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

MIKROVÅGSEFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter (...) och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

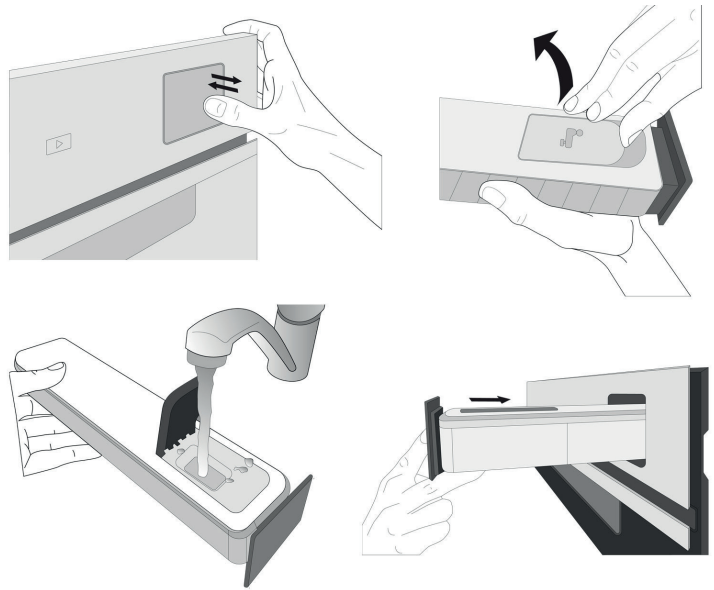
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

TILLAGNING MED ÅNGA

Genom att välja "Ånga+Luft" i de manuella funktionerna eller en av de automatiska funktionernas många olika recept kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: Detta minskar tillagningstiden, bevarar matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt läckra resultat med alla dina recept.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen. När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med kranvatten

tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet om det valda tillagningsprogrammet varar så länge att vattnet tar slut. Ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "SET" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ändra värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra.

Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter (...) längst ned till vänster i displayen.



Du kan när som helst stoppa funktionen som har aktiverats genom att trycka på knappen .

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START"  för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera *förvärmningen* med hjälp av den avsedda växlingsknappen längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

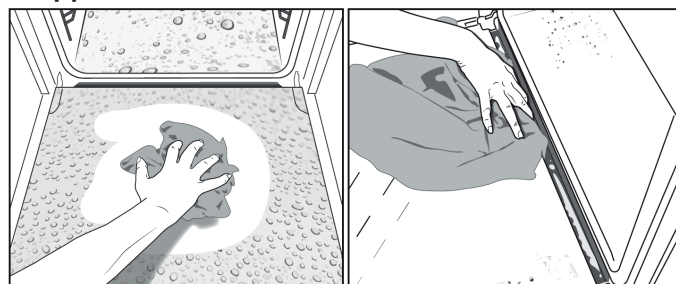
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden när tillagningen har avslutats eller spara funktionen som en favorit.

- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.

- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.

Observera: I slutet av ångcykeln, öppnar du dörren försiktigt för att undvika vattenläckage.

När apparaten har svalnat:



1. Torka av den invändiga glasdörren och kondensanten med en trasa eller en svamp.
2. Torka av alla ytorna på insidan av ugnen och se till att allt vatten avlägsnas.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar  i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT"  i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktøy". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

LJUD AV

För att snabbt slå på eller av ljudet på din enhet.

Andra specifika inställningar för ljudvolym kan hanteras i menyn Preferenser, under Ljud & volym.

DYNAMIC RENGÖRING

Effekten av vattenånga som frisläpps under denna

speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

Tryck på  för att aktivera funktionen: Displayen kommer att uppmana dig att utföra alla åtgärder som krävs för att uppnå bästa möjliga rengöringsresultat.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar, välj Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".



INFO

För ytterligare information om produkten.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll instickstermometern så långt borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

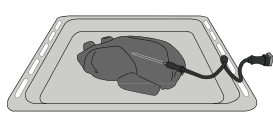
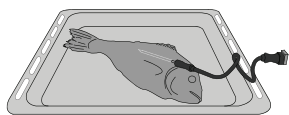
Då en tillagningsfunktion väl har blivit startad kommer den att avslutas om instickstermometern tas bort.

Koppla alltid ur och ta bort insticksdelen från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom sätta in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.



KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

Om du använder instickstermometern med AUTOMATISKA funktionerna kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver

ställa in ugnstemperaturen.

AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen.

Den fullständiga funktionen kan pågå i upp till 120 minuter och kan inte stoppas.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren på rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

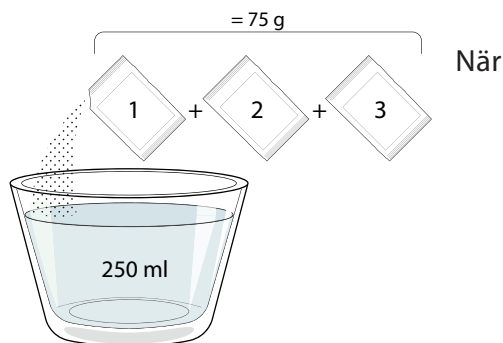
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hålla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta kundservice. Bauknecht kommer inte att hållas ansvarigt för skador som orsakats av användning av andra rengöringsprodukter som finns tillgängliga på marknaden.



avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på  för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda.

» FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på  för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får man inte avbryta programmet och/eller öppna luckan. Annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

FÖRSIKTIGT!

Följ dessa anvisningar när du använder mikrovågor.

- Om metall kommer i kontakt med ugnsutrymmets vägg uppstår gnistor som kan skada apparaten eller förstöra det inre glaset i luckan.
- Metallkomponenter som t.ex. teskedar i glas måste hållas på minst 2 cm avstånd från ugnsutrymmets väggar och från luckans insida. Tillbehör som placeras direkt ovanpå varandra ger upphov till gnistor.
- Sätt endast in tillbehören på lämplig höjd.

- Gnistor kan bildas och skada ugnsutrymmet
- Apparaten kan skadas på grund av gnistbildning.
- Använd inte aluminiumbrickor i apparaten. Om apparaten slås på utan mat i ugnsutrymmet leder det till överbelastning.
- Starta aldrig mikrovågsugnen utan att först lägga mat i den. Det enda undantag som tillåts är ett kortvarigt test för tallrikar.

GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att så stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.

Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.

De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.

Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.

Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över.

För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet.

Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på gallret. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.

Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skållning eller brännskador.

Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För tårtor och bröd rekommenderas funktionen "Varmluft", men för bakverk som har flytande fyllning rekommenderas att använda funktionen "Över/underv.". Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet "Varmluft + Mikro" och sätta mikrovågsugnens på maxeffekten 160 W för att få mjuka och väldoftande bakverk.

Med funktionerna "Varmluft" och "Över/underv." ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.

För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 160 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka upp eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "DYNAMIC rengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

- Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
- Ångkokaren kan diskas för hand eller i diskmaskin.
- Rengör aldrig instickstermometern och Crisp-plattan i diskmaskinen.
- Crispplattan skall rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crispplattan svalna innan du rengör den.

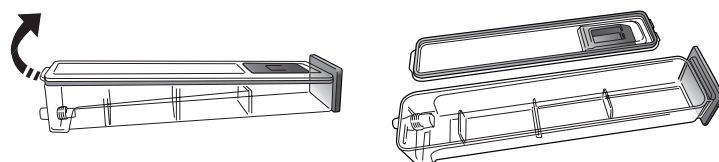
UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

FÖRSIKTIGHET: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!

I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.

Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.

Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

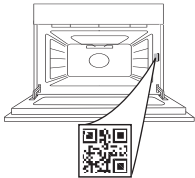
För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen "Avkalkning". Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömbavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F". Tryck på  , tryck på "Info" och välj sedan "Fabriksåterställning". Alla sparade inställningar raderas.
Displayen visar F3E3.	Instickstermometern är inte ordentligt ansluten eller den kanske inte får kontakt.	Kontrollera först och främst instickstermometern. Om den är korrekt insatt men felet kvarstår, vänligen kontakta kundservice. Ange det fel som visas på displayen.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Produkten återställs var 10:e sekund.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Gå till vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400020027484