

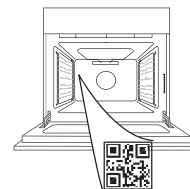

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

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

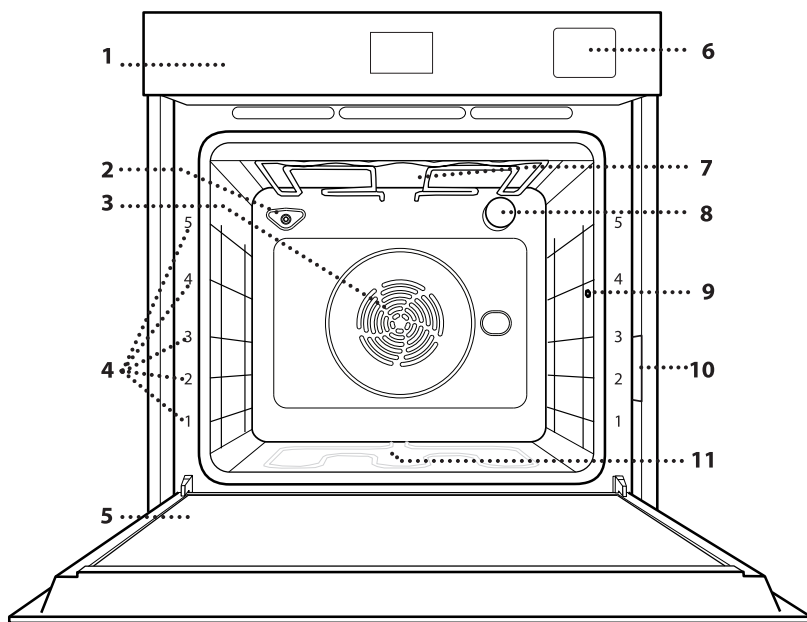


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

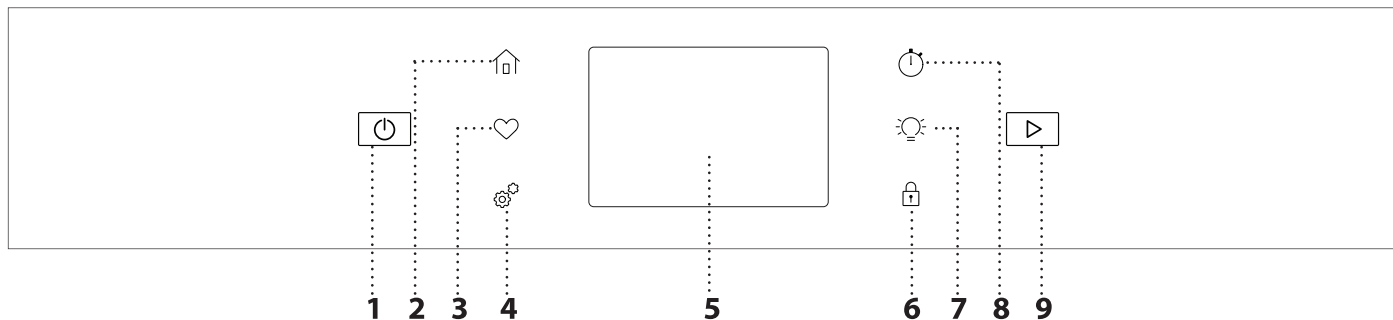


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

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

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

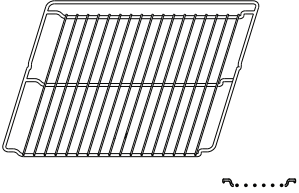
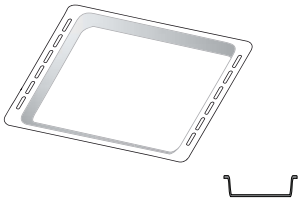
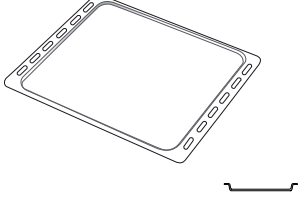
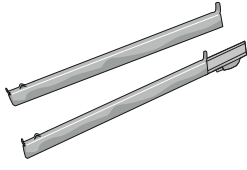
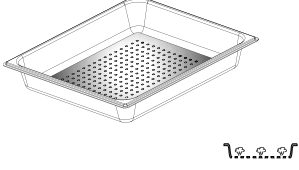
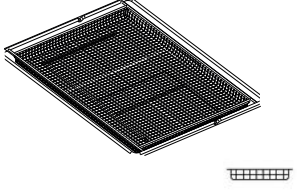
8. KITCHEN TIMER

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

9. START

To start the cooking function.

ACCESSORIES

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

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

* Available only in certain models
** Use for STEAM and SOUS VIDE functions only

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

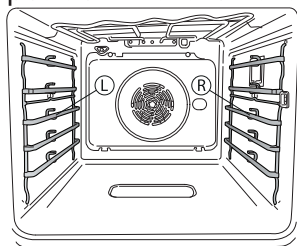
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

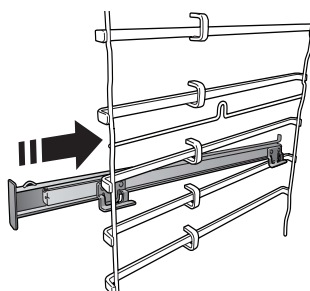
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



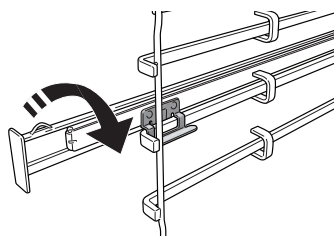
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
For preheating the oven quickly.
- **COOK4**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
 - » **PURE STEAM**
For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven. For more information on pure steam manual cooking cycles head to the "Pure Steam" Cooking Table.
 - » **STEAM AUTO**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.
The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achieve optimal cooking results.
- » **STEAM+AIR**
Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.
For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the "Steam + Air" Cooking Table.
- **SOUS VIDE**
Sous vide is a professional cooking technique that requires the use of vacuumized food grade plastic pouches, cooking at precisely controlled temperatures using steam. The gradual and accurate cooking process contributes to the development of exceptional tenderness, flavor, and also ensures cooking uniformity within the whole food. This function allows you to cook meat, fish, vegetables and fruits, achieving chef's results. Check the Sous Vide cooking table to properly use the function.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
 - » **PIZZA**
This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu
 - » **AIR FRY**
This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
 - » **DEFROST**
To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.
 - » **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.

» **RISING**

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

» **CONVENIENCE**

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

» **MAXI COOKING**

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

» **ECO CYCLE ***

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

• **FROZEN FOOD**

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

AUTO MODES

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

 **To select or confirm:**
Tap the screen to select the value or menu item you require.

 **To scroll through a menu or a list:**
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:
Tap “SET” or “NEXT”.

To go back to the previous screen:
Tap ← .

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.
The settings can be changed subsequently by pressing  to access the “Tools” menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

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

5. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

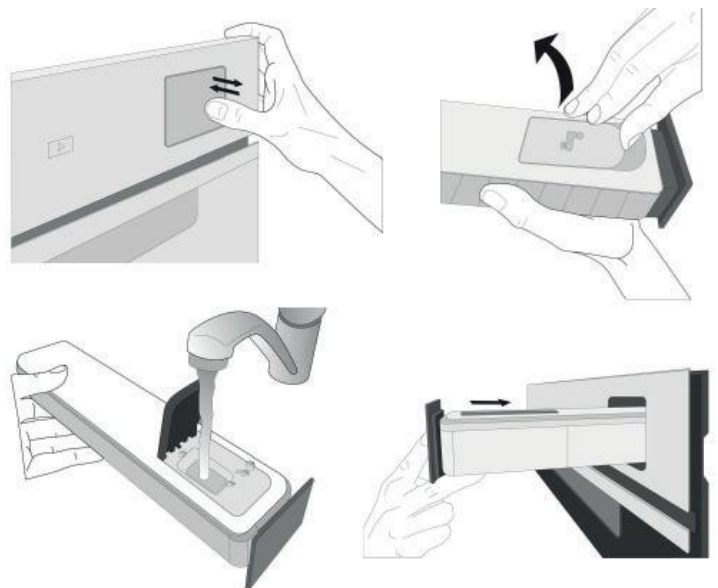
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable

the oven preheating phase: The oven will reach the temperature 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 stop/pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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



KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.

- Tap “CANCEL” to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap “+1 min” to increase the duration of 1 minute.

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

STEAM CLEAN

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

FAST DRY

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

DESCALE

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

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

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

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

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

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

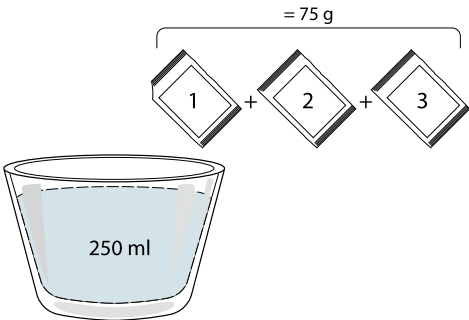
Before to run the descaling phase, the appliance will check if some residual water is contained into the boiler, and a Drain cycle could be performed, if needed. In this case, you will have to empty the drawer after the Drain cycle, before continuing with the Descale Phase.

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

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

» PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)

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



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

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

» PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

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. Tap . 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

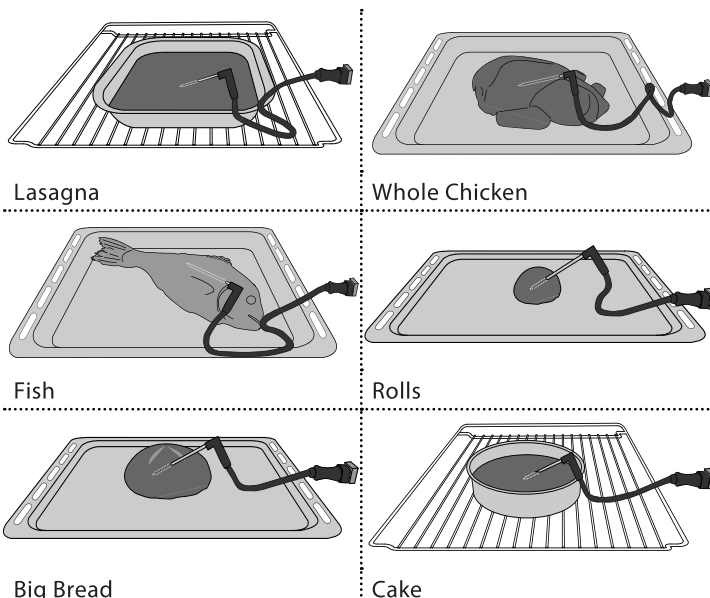
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. 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.

BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally. To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
SOUS VIDE 	Beef Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Beef Chuck Steak		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Pork Tender Loin		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Salmon Fillet		1.5 - 3 cm	-	-	-	2	1
	Carrots		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2	1
	Asparagus		0.2 - 0.4 kg	-	-	-	2	1
	Pine Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
	Apple		0.2 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg*	-	MED	-	2	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg*	-	MED	-	2	
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	2	
RICE & CEREALS 	Rice	White Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Brown Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Wholegrain Rice	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
	Seeds & Cereals	Quinoa	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2	1
		Millet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2	1
		Spelt	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
		Barley	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2	1
MEAT	Beef	Roast Beef 	0.6 - 2 kg*	MED	MED	-	3	
		Roast Veal 	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
		Slow Cooking	0.6 - 2 kg*	MED	-	-	3	
	Pork	Roast Pork 	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3	
		Shank 	0.5 - 2.0 kg*	-	MED	-	3	
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5	
	Lamb 	Roast Lamb	0.6 - 2.5 kg*	MED	MED	-	2	
		Lamb rack	0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2	
		Leg	0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2	

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES				QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Chicken	Roasted chicken 	Roasted chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Stuffed Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Chicken Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	-	4  2 
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	4  2 
			Chicken drumsticks	-	-	-	-	4  2 
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	4  2 
			Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	4  2 
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	4  2 
	Roasted duck	Roast Duck 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Stuffed Roast Duck 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Duck Pieces 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Duck Fillet / Breast		1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Roasted turkey	Roast Turkey & Goose 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Stuffed Roast Turkey 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Turkey & Goose Pieces 		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Turkey Fillet / Breast		1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Air fried meat	Meat skewers		0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	4  2 
		Pork chops		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Burger Patties		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Sausages & Wurstel		1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Breaded cutlet		1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Salmon Steak		1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Swordfish Steak		0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
		Cod Fillet		0.1 - 0.3 kg	-	-	-	3  2 
		Seabass Fillet		0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3  2 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES	
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 3	 2
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 3	 2
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 3	 2
	Steamed fillets & steaks 	Cod Fillet	one tray*	-	-	-	 2	 1
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 2	 1
		Others Fillet	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 2	 1
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2	 1
		Seabass Fillet	one tray*	-	-	-	 2	 1
		Seabream Fillet	one tray*	-	-	-	 2	 1
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	 2	 1
		Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2	 1
	Grilled seafood	Scallops	one tray*	-	-	-	 4	
		Mussels	one tray*	-	-	-	 4	
		Shrimps	one tray*	-	-	-	 4	 3
		King Prawns	one tray*	-	-	-	 4	 3
	Steamed seafood 	Scallops	0.5 - 1 kg	-	-	-	 2	 1
		Mussels	0.5 - 3 kg	-	-	-	 2	 1
		Shrimps	0.1 - 1kg	-	-	-	 2	 1
		King Prawns	0.5 - 1.5 kg	-	-	-	 2	 1
		Squid	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	 2	 1
		Octopus	0.5 - 2 kg [each]*	-	-	-	 2	 1
	Whole Fish 		0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	 2	 1 
	Roasted Whole Fish 		0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	 4	 3 
	Fish in salt crust		0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	 3	 3 
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	 4	 2
		Shellfish	-	-	-	-	 4	 2
STEAMED EGGS 	Chicken		50 - 80g [each]*	-	-	-	 2	 1
	Quail		one tray*	-	-	-	 2	 1

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

Di AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	3 
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	4 
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3 
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3 
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3 
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3 
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	3 
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	3 
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	3 
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	3 
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	4  2 
		Fried Potatoes [frozen]	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	4  2 
	Steamed vegetables 	Whole Potatoes	50 - 500 g [each]	-	-	-	2  1 
		Potatoes Pieces	one tray*	-	-	-	2  1 
		Potatoes Pieces [frozen]	one tray*	-	-	-	2  1 
		Peas	0.2 - 2.5 kg	-	-	-	2  1 
		Peas [frozen]	0.2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Broccoli	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Broccoli [frozen]	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Cauliflowers	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carrots	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Zucchini	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Other Vegetables	0.2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg*	-	MED	-	2 
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	2 
	Bread	Bread Rolls 	60 - 150g [each]*	-	-	-	3  
		Medium Size Bread	200 - 500g [each]*	-	-	-	2 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Bread	Sandwich Loaf 	400 - 600 g [each]*	-	-	-	 
		Big Bread 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [each]*	-	-	-	 
		Special bread	one tray*	-	-	-	
	Pizza & focaccia	Round Pizza	round	-	-	-	
		Pizza Thick	tray	-	-	-	
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	
			2 layers*	-	-	-	 
			3 layers*	-	-	-	  
			4 layers*	-	-	-	   
		Focaccia Thin	one tray*	-	-	-	
		Focaccia Thick	one tray*	-	-	-	
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
		Chocolate Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	 
	Cookies		0.2 - 0.6 kg*	-	-	-	
	Muffin & Cup Cake		40 - 80g [each]*	-	-	-	
	Croissants		one tray*	-	-	-	
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	
	Tart		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	
	Fruit Pie		0.5 - 2 kg	-	-	-	
	Caramel Flan 		0.2 - 1 kg*	-	-	-	 
STEAMED FRUITS	Fruit Pieces 		0.5 - 3 kg	-	-	-	 
	Whole Fruits 		0.1 - 0.4 kg [each]	-	-	-	 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray/ Pizza round tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe



STEAM + AIR COOKING TABLE

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

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

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

PURE STEAM COOKING TABLE

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

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

ACCESSORIES



Drip tray / Baking tray



Steam tray

SOUS VIDE COOKING TABLE

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

Select the cycle you want to perform and follow the suggested settings. Cooking times are referred to refrigerated food. If not served immediately, store the food in cold water and cool down completely, then put in the fridge. Adjust cooking times for larger amounts. Results are dependent on the quality of the ingredients and good hygiene manners. Prefer to use fresh and high quality food to experience the best results. Do not use this function to reheat the food. Place the vacuum-sealed food on the steam tray at level 2. Do not place the bags on top of one other to ensure the heat is evenly distributed. Place a drip tray on level 1.

ACCESSORIES



Drip tray / Baking tray



Steam tray



AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

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

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

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

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

** Turn food halfway through cooking.

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

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

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

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

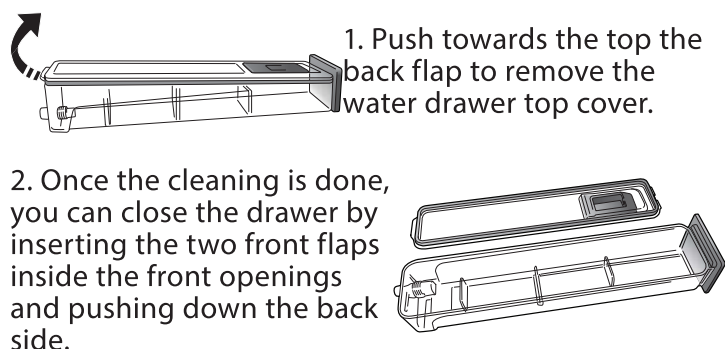
WATER DRAWER MAINTENANCE

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

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

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

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



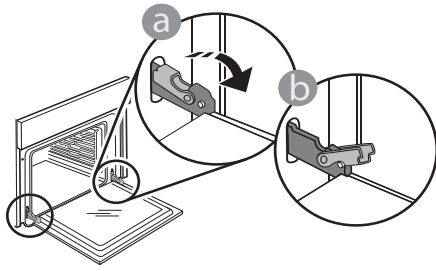
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

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

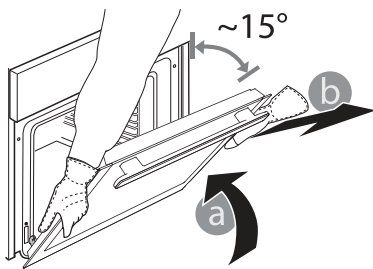
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



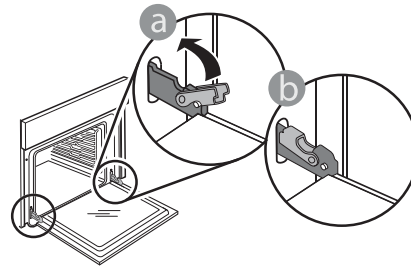
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

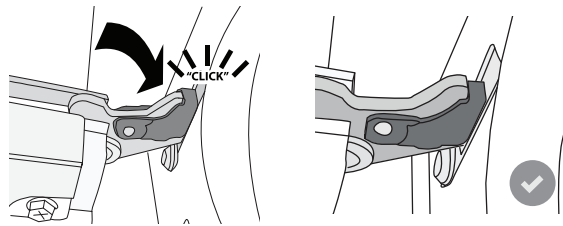


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

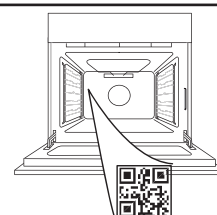
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

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





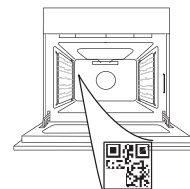
**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK
ZNAČKY BAUKNECHT**

Přejete-li si obdržet úplnější podporu, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.register10.eu

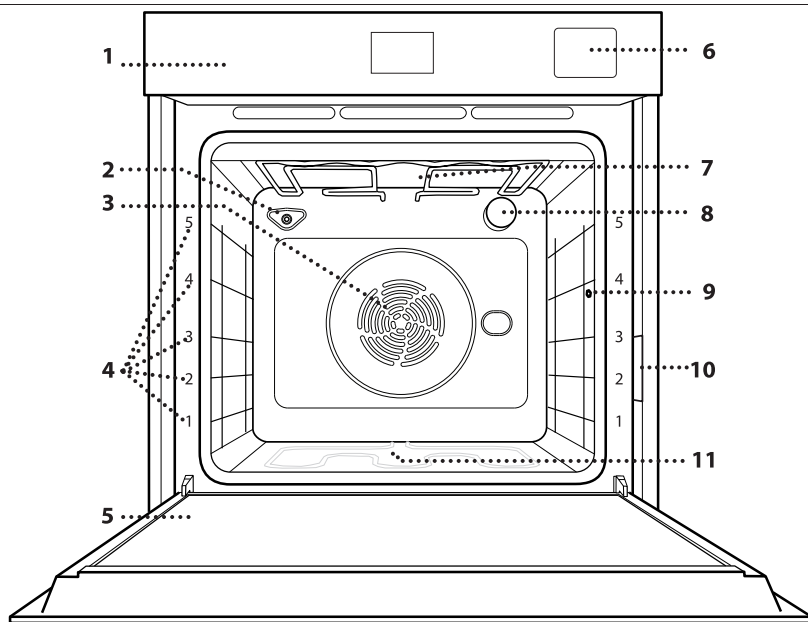


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

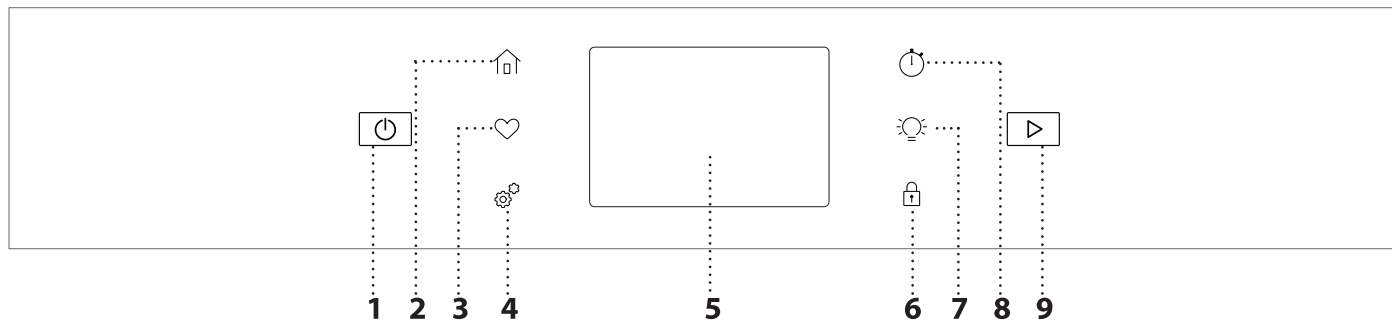


POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Snímač vlhkosti
3. Kruhové topné těleso
(není vidět)
4. Vodicí mřížky
(úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Zásobník na vodu
7. Horní topné těleso / gril
8. Osvětlení
9. Bod vložení sondy do masa
10. Identifikační štítek
(neodstraňujte)
11. Spodní topné těleso
(není vidět)

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF

Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ

Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

4. NÁSTROJE

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

5. DISPLEJ

6. ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

7. OSVĚTLENÍ

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

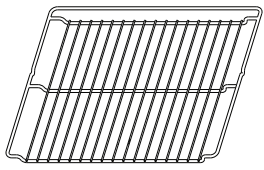
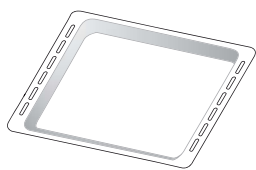
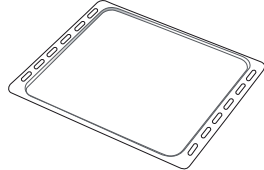
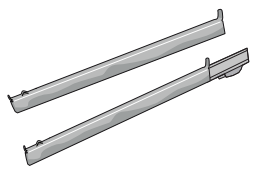
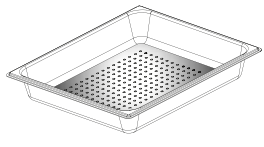
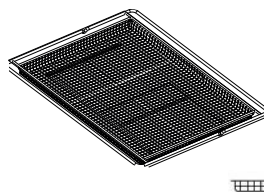
8. KUCHYŇSKÁ MINUTKA

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

9. START

Ke spuštění funkce vaření.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT  Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.	ODKAPÁVACÍ PLECH  Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.	PLECH NA PEČENÍ  Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.	POSUVNÉ DRÁŽKY  Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.
PEČICÍ SONDA  K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.	NAPAŘOVACÍ PLECH  Usnadňuje cirkulaci páry, takže se jídlo připravuje rovnoměrně. Pro optimální výkon vaření doporučujeme umístit parní zásobník na úroveň 2. Odkapávací plech zasuňte na úroveň 1, aby do něj mohla stékat šťáva z pečení. **	PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *  Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobký a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.	

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.

Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

** Používejte pouze pro funkce STEAM a SOUS VIDE

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

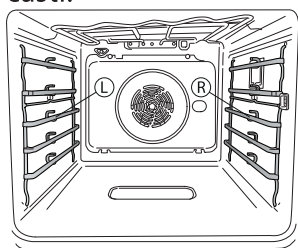
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

- K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.

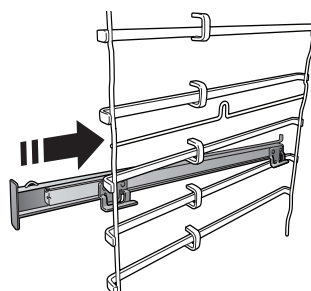
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

- Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuněte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.



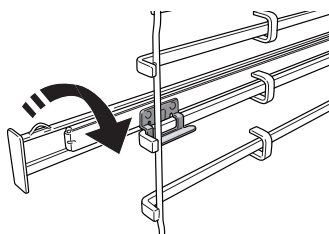
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.



RUČNÍ REŽIMY

• TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

• KONVEKČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

• HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídlami.

• GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

• COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

• PÁRA

» PURE STEAM

Pro šetrné a zdravé vaření pomocí parních funkcí za účelem zachování nutričních hodnot potravin. Tato funkce je obzvláště vhodná k přípravě zeleniny, ryb a ovoce, ale také blanšírování. Pokud není uvedeno jinak, před vložením jídla do trouby odstraňte veškeré obalové materiály a ochranné fólie. Další informace o ručních cyklech vaření v čisté páře naleznete v tabulce „Vaření v čisté páře“.

» PÁRA AUTO

Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce přípravu křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté.

Trouba automaticky vstříkává správné množství páry v závislosti na zvolené teplotě, aby dosáhla optimálních výsledků pečení.

» PÁRA+VZDUCH

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

Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch“.

• VAKUOVANÝ

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

• SPECIÁLNÍ FUNKCE

» PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.

Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.

Ohledně objednávek a informací se obraťte na poprodejní servis nebo na adresu www.bauknecht.eu

» SMAŽENÍ VZDUCHEM

Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.

» ROZMRAZOVÁNÍ

Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek.

» UCHOVAT TEPLÉ

Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.

» **KYNUTÍ**

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

» **POLOTOVARY**

Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.

» **MAXI VAŘENÍ**

Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obračejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

» **ECO CYKLUS ***

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

• **MRAŽENÉ POTRAVINY**

Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.

AUTOMATICKÉ REŽIMY

Tato funkce umožňuje pečení všech druhů jídel plně automaticky. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav. Troubu není třeba předehřívat.

* Funkce použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:

Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:

Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:

Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:

Klepněte na .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

Jazyk můžete změnit po otevření nabídky nastavení.

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

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

TABULKA ÚROVNÍ TVRDOSTI VODY				
Stupeň		°dH Němčina stupňů	°fH Francouz- ština stupňů	°Clark English stupňů
1	Velmi měkká	0-6	0-10	0-7
2	Měkká	7-11	11-20	8-14
3	Střední	12-16	21-29	15-20
4	Tvrdá	17-34	30-60	21-42
5	Velmi tvrdá	35-50	61-90	43-62

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny.

Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte tlačítko , nebo se v kterémkoli místě dotkněte obrazovky.

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- 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).

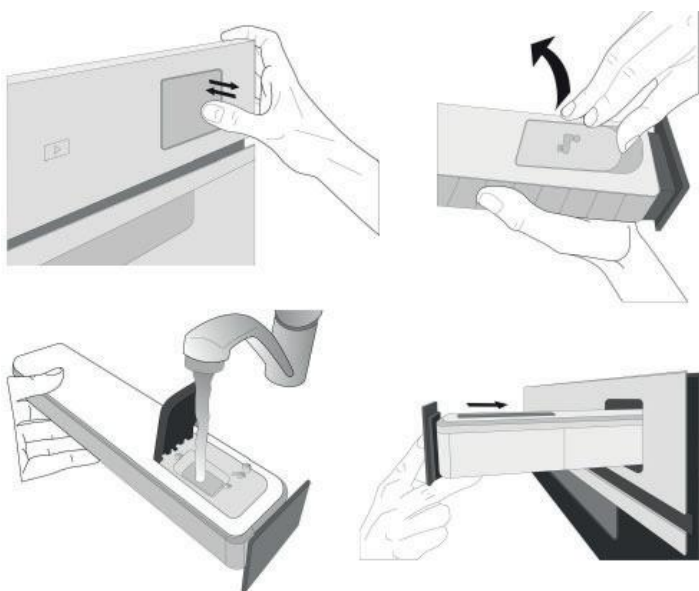
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

. VAŘENÍ V PÁŘE

Výběrem „Pára“ nebo „Horký vzduch + pára“ v rámci manuálních funkcí nebo jednoho z několika receptů DYNAMIC MENU je možné uvařit jakýkoli druh jídla díky použití páry. Pára se pokrmem šíří rychleji a rovnoměrněji než horký vzduch typický pro konvenční funkce: díky tomu se zkracuje doba přípravy, v jídle zůstanou zachovány vzácné živiny, a vy dosáhnete vynikajících, chutných výsledků u všech receptů. Po celou dobu trvání vaření v páře musí zůstat dvířka zavřená.

Před vařením v páře je nutné naplnit nádržku uvnitř trouby pomocí vytahovací zásuvky na ovládacím panelu.

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER“ (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji 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. PŘEDOHŘEV

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

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

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. 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.
- Proved'te 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.

- Pro uložení funkce mezi oblíbené klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených).
- Volbou „Extra zhnědnutí“ se spustí pětiminutový cyklus zapékání.
- Klepnutím na „+ 5 min“ prodloužíte vaření

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.



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.



SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.



ČIŠTĚNÍ PÁROU

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

RYCHLÉ SUŠENÍ

Po cyklu s čistou párou trouba automaticky navrhne spuštění cyklu rychlého sušení, který pomůže odstranit vlhkost z trouby, což alespoň neohrozí správnou funkci spotřebiče. Postupujte podle pokynů na displeji. Odkapávací misku pod dvířky vyčistěte měkkým hadříkem ze savého papíru, abyste odstranili kapky vody.

ODVÁPŇNIT

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. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 140 minut.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

Na displeji se objeví pokyn pro spuštění cyklu odvápňení (viz tabulka níže).

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

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

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

Před spuštěním fáze odvápňování 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 odvápňování.

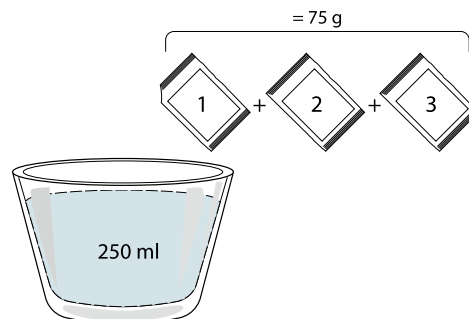
Upozornění: Aby bylo zajištěno, že voda bude studená, tento úkon není možné provést dříve, než uplyne 30 minut od posledního cyklu (nebo od chvíle, kdy byl spotřebič připojen k napájení). Během této doby vyčkávání se na displeji bude zobrazovat hlášení „VODA JE HORKÁ“.

» FÁZE 1/2: ODVÁPŇNĚNÍ (70 MIN)

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok.

Pro nejlepší výsledky odvápňování doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

Společnost Bauknecht nenese žádnou odpovědnost za škody vzniklé použitím jiného čisticího 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. Vyprázdněte/vypustěte zásuvku.

» FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)

Pro odstranění zbytků po odvápňování z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDAT 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 odvápňování se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce. Vyprázdněte/vypustěte zásuvku. Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Upozornění: Během cyklu odvápňování je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápňování 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 „ODVÁPŇNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápňování opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.



SONDA DO POKRMU

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 sonda zasuněte do zdířky. Sonda umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Klepněte na . Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracování pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

Po spuštění funkce pečení se tato funkce zruší, pokud vyjmete sonda – při vyjímání pokrmu vždy odpojte a vyjměte sonda z trouby.

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

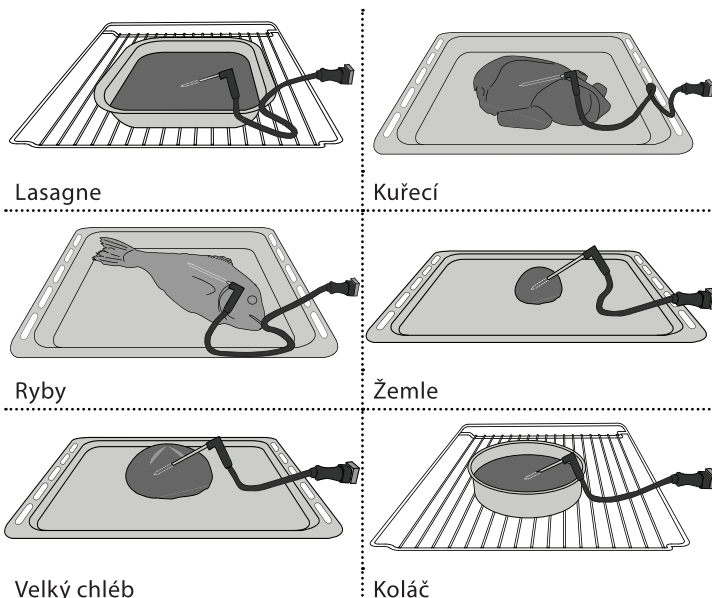
Jídlo vložte do trouby a sonda zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

Kabel je ohebný a lze jej tvarovat podle potřeby, aby bylo možné sonda do různých typů pokrmů vložit neefektivnějším způsobem. Ujistěte, že se sonda během pečení nedotýká horního topného tělesa.

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

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

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ. Pokud používáte sonda 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.



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.



PREFERENCE

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



INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hlučnost chladicího ventilátoru.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
VAKUOVANÝ 	Hovězí křehká svíčková		2–4 cm	–	–	–	2  1 
	Přední hovězí steak		2–4 cm	–	–	–	2  1 
	Vepřová křehká panenka		2–4 cm	–	–	–	2  1 
	Filet z lososa		1,5–3 cm	–	–	–	2  1 
	Mrkve		0,2–0,4 kg	–	–	–	2  1 
	Chřest		0,2–0,4 kg	–	–	–	2  1 
	Jablečný koláč		0,2–0,5 kg	–	–	–	2  1 
	Jablko		0,2–0,5 kg	–	–	–	2  1 
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne	0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2  
		Cannelloni	0,5-3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2  
	Mražené	Lasagne	0,5–3 kg	–	–	–	2 
		Cannelloni	0,5–3 kg	–	–	–	2 
RÝŽE A CEREÁLIE 	Rýže	Bílá rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Neloupaná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Celozrnná rýže	0,1–0,5 kg	–	–	–	2  1 
	Semena a cereálie	Quinoa	0,1–0,3 kg	–	–	–	2  1 
		Millet (Proso)	0,1–0,3 kg	–	–	–	2  1 
		Spelt (Špalda)	0,1–0,5 kg	–	–	–	2  1 
		Barley (Ječmen)	0,1–0,5 kg	–	–	–	2  1 
MASO	Hovězí	Rostbíf 	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	3  
		Telecí pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3  
		Steak	2–4 cm	STŘEDNÍ	–	2/3	5 
		Maso – hamburger	1,5–3 cm	–	–	3/5	5  4 
		Pomalá příprava	0,6–2 kg *	STŘEDNÍ	–	–	3  
	Vepřové	Vepřová pečeně 	0,6–2,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 
		Tyč 	0,5–2,0 kg *	–	STŘEDNÍ	–	3 
		Vepřová žebra	0,5–2,0 kg *	–	–	2/3	5  4 
		Bacon (Slanina)	0,5–1,5 cm	–	–	1/2	5 
	Jehněčí 	Jehněčí pečeně	0,6–2,5 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  
		Jehněčí žebra	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  
		Stehno	0,5–2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	–	2  

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ	   	 
	Rošt Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici Odkapávací plech / plech na pečení Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smaž. Sonda do pokrmu

ITABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO	Chicken (Kuře)	Pečené kuře 	Pečené kuře	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Pečené kuře s nádivkou	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
			Kousky kuřete	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 
		Kuře meto- dou Air Fry	Kuřeci	0,6–2,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí prsa	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kousky kuřete	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí paličky	–	–	–	–	4  2 
			Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4  2 
			Kuřecí křídla	0,2–1,5 kg	–	–	–	4  2 
			Kuřecí nugety [mražené]	–	–	–	–	4  2 
			Kuřecí křídélka [mražené]	–	–	–	–	4  2 
			Pečená kachna 	Pečená kachna	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–
	Pečená kachna s nádivkou 	0,6–3 kg *		–	STŘEDNÍ	–	2 	
	Kachní kousky 	0,6–3 kg *		–	STŘEDNÍ	–	2 	
	Kachní plátek / Prsa	1–5 cm		–	–	2/3	5 	
	Pečený krocan	Pečený krocan a husa 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Plněná pečená krůta 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Kousky krůty a husy 	0,6–3 kg *	–	STŘEDNÍ	–	2 	
		Krůtí plátek / Prsa	1–5 cm	–	–	2/3	5 	
	Pečení masa	Masové špízy	0,2–1,5 kg	–	–	1/2	4  2 	
		Vepřové kotlety	1–4 cm	–	–	–	4  2 	
		Maso – hamburger	1–4 cm	–	–	–	4  2 	
		Párky & wurstel	1,5–3,5 cm	–	–	–	4  2 	
		Obalovaná kotleta	1–4 cm	–	–	–	4  2 	
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 	
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	3/4	3  2 	
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	3/4	3  2 	
		Cod Fillet (Filé z tresky)	0,1–0,3 kg	–	–	–	3  2 	

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

ITABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/řízky	Seabass Fillet (Mořský okoun filé)	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Filé pražma	0,05–0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 3  2
	Filety a řízky v páře 	Cod Fillet (Filé z tresky)	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Filety [mražené]	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Jiné filety	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Lososový steak	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
		Mořský okoun filé	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Filé pražma	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Swordfish Steak (Steak z mečouna)	0,5–3 cm	–	–	–	 2  1
		Tuna Steak (Tuňákový steak)	1–3 cm	STŘEDNÍ	–	–	 2  1
		Mušle	jeden plech *	–	–	–	 4
	Grilované mořské plody	Slávky	jeden plech *	–	–	–	 4
		Garnáty	jeden plech *	–	–	–	 4  3
		Král. krevety	jeden plech *	–	–	–	 4  3
		Scallops (Mušle)	0,5–1 kg	–	–	–	 2  1
	Steamed seafood (Mořské plody v páře) 	Mussels (Slávky)	0,5–3 kg	–	–	–	 2  1
		Shrimps (Garnáty)	0,1–1 kg	–	–	–	 2  1
		Král. krevety	0,5–1,5 kg	–	–	–	 2  1
		Squid (Oliheň)	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 2  1
		Chobotnice	0,5–2 kg [každý kus]*	–	–	–	 2  1
		Celá ryba 	0,2–1,5 kg *	–	–	–	 2  1 
		Pečená ryba v celku 	0,2–1,5 kg *	–	–	–	 4  3 
		Ryba v solné krustě	0,2–1,5 kg *	–	–	–	 3  3 
	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Rybí filé	1,5–3,5 cm	–	–	–	 4  2
		Celá ryba	0,4–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Korýši	–	–	–	–	 4  2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smaž.	Sonda do pokrmu

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
VEJCE NA PÁŘE 	Chicken (Kuře)		50–80 g [každý kus]*	–	–	–	 2  1
	Quail (Křepelčí vejce)		jeden plech *	–	–	–	 2  1
ZELENINA 	Pečená zelenina	Brambory	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 3
		Brambory [mražené]	0,5–1,5 kg *	–	STŘEDNÍ	–	 4
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg každý kus	–	–	–	 3
		Jiná zelenina	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 3
	Gratinová zelenina	Gratinované brambory	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečené papriky	jeden plech *	–	–	–	 3
		Zapečená brokolice	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaný květák	jeden plech *	–	–	–	 3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	–	–	–	 3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Americké brambory	1–4 cm	–	–	–	 4  2
		Míchaná zelenina	0,3–0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Cuketové chipsy	0,2–0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Smažené hranolky [mražené]	0,3–0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Jarní rolky [mražené]	–	–	–	–	 4  2
	Zelenina v páře 	Celé brambory	50–500 g [každá]	–	–	–	 2  1
		Kousky brambor	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Kousky brambor [mražené]	jeden plech *	–	–	–	 2  1
		Peas (Hrášek)	0,2–2,5 kg	–	–	–	 2  1
		Hrách [mražený]	0,2-3 kg	–	–	–	 2  1
		Broccoli (Brokolice)	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Brokolice [mražená]	0,2–2 kg	–	–	–	 2  1
		Květák	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Mrkve	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Zucchini (Cukety)	0,2–2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Jiná zelenina	0,2–2 kg	–	–	–	 2  1

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	 Odkapávací plech / plech na pečení	 Odkapávací plech s 500 ml vody	 Plech na horkovzdušné smažení.	 Sonda do pokrmu
---------------	--	---	--	---	--	---

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VÁŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč	0,8–1,2 kg*	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Zeleninový závin	0,5–1,5 kg	–	STŘEDNÍ	–	 2
	Chléb	Pečivo 	–	–	–	 3 
		Střední velikost chléb	60–150 g [každý]*	–	–	 2
		Sendvičový chléb 	200–500 g [každý]*	–	–	 2 
		Velký chléb 	400–600 g [každý]*	–	–	 2 
		Bagety 	0,7–2,0 kg *	–	–	 3 
		Speciální chléb	200–300 g [každý]*	–	–	 2
			jeden plech *	–	–	 2
	Pizza a focaccia	Pizza (kulatá)	Kulaté	–	–	 2
		Pizza silná	zásobník	–	–	 2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	 2
			2 vrstvy*	–	–	 4  1
			3 vrstvy*	–	–	 5  3  1
			4 vrstvy*	–	–	 5  4  2  1
		Focaccia slabá	jeden plech *	–	–	 2
		Focaccia silná	jeden plech *	–	–	 2
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg *	–	–	 2 
		Čokoládový dort	0,5–1,2 kg *	–	–	 2 
	Jemné pečivo		0,2–0,6 kg*	–	–	 3
	Muffin a Cupcake		40–80 g [každý]*	–	–	 3
	Croissanty		jeden plech *	–	–	 3
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	–	–	 3
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	–	–	 3
	Pusinky		10–30 g [každý]	–	–	 3
	Koláč		0,4–1,6 kg *	–	–	 3
	Závin		0,4–1,6 kg	–	–	 3
	Ovocný koláč		0,5–2 kg	–	–	 2
	Karamelový flan 		0,2–1 kg*	–	–	 2  1
OVOCE V PÁŘE	Kousky ovoce 		0,5–3 kg	–	–	 2  1
	Celé ovoce 		0,1–0,4 kg každý kus	–	–	 2  1

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ						
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Plech na horkovzdušné smažení.	Sonda do pokrmu



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY*	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	NÍZKÝ	ANO	140–150	35–55	
Small cake (Malý moučník) / Muffin	NÍZKÝ	ANO	160–170	30–40	
Kynuté koláče	NÍZKÝ	ANO	170–180	40–60	
Piškot	NÍZKÝ	ANO	160–170	30–40	
Focaccia	NÍZKÝ	ANO	200–220	20–40	
Bochník chleba	NÍZKÝ	ANO	170–180	70–100	
Malý chléb	NÍZKÝ	ANO	200–220	30–50	
Baguette (Bageta)	NÍZKÝ	ANO	200–220	30–50	
Pečené brambory	STŘ	ANO	200–220	50–70	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	STŘ	ANO	180–200	60–100	
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) kousky	STŘ	ANO	160–180	60–80	
Krvavý rostbíf 1 kg	STŘ	ANO	200–220	40–50	
Krvavý rostbíf 2 kg	STŘ	ANO	200	55–65	
Jehněčí kýta	STŘ	ANO	180–200	65–75	
Dušené vepřové koleno	STŘ	ANO	160–180	85–100	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna) 1–1,5 kg	STŘ	ANO	200–220	50–70	
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/perlička/kachna), kousky	STŘ	ANO	200–220	55–65	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘ	ANO	180–200	25–40	
Rybí filé	VYSOKÝ	ANO	180–200	15–30	

*Vezměte prosím v úvahu, že v případě navolení funkce „Pára Auto“ musí být tato souvstažnost vynechána. Trouba automaticky zvolí nejlepší úroveň páry vhodnou pro zvolenou teplotu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody	Sonda do pokrmu



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ ČISTÉ PÁRY

RECEPT		TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
	Kuřecí řízky	100	15–50	2 1x...x...x	1 └───┘
	Vejce	100	10–30	2 1x...x...x	1 └───┘
RYBY	Celá ryba	90	40–50	2 1x...x...x	1 └───┘
	Rybí filety	90	20–30	2 1x...x...x	1 └───┘
ZELENINA A OVOCE	Čerstvá zelenina (celá)	100	30–80	2 1x...x...x	1 └───┘
	Čerstvá zelenina (kousky)	100	15 - 40	2 1x...x...x	1 └───┘
	Mražená zelenina	100	20–40	2 1x...x...x	1 └───┘
	Fruit (Ovoce) (celé)	100	15–45	2 1x...x...x	1 └───┘
	Fruit (Ovoce) (kousky)	100	10–30	2 1x...x...x	1 └───┘

Zvolte funkci čisté páry z nabídky ručních funkcí. Nastavte dobu vaření a čas. Doplněte nádržku na vodu podle pokynů na displeji. Potraviny umísťte na parní táč na úrovni 2 a odkapávací misku na úrovni 1, abyste zabránili odkapávání potravin.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Odkapávací plech / plech na pečení



Napařovací plech

TABULKA VAŘENÍ SOUS VIDE

RECEPT		FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
JEHNĚČÍ/TELECÍ/HOVĚZÍ	Křehké řezy: Svíčková, steak, kotlety	Vakuované hovězí	1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	80 - 100		
	Tvrdé kusy a krmené trávou: Chuck, Flank steak, žebra		1,5/2 cm	62	50–70		
			3/4 cm	62	110 - 130		
VEPŘOVÉ	Loin	Vakuované vepřové	1,5/2 cm	68	30–50		
			3/4 cm		50–70		
	Kotlety nakrájené na kousky		–	68	120 - 140		
	Žebírka		–	68	120 - 140		
LOSOS A TUŇÁK – PSTRUH	Filé	Vakuovaná ryba	1,5	62	65–75		
			3	62	80 - 90		
	Steak		1,5	62	70–80		
			3	62	85 - 95		
ZELENINA A OVOCE	Chřest	Vakuovaná zelenina	–	85	30–40		
	Mrkve		2,5/3 cm	85 - 95	30–50		
	Broccoli (Brokolice)		–	85	30–40		
	Květák		–	85	30–40		
	Radicchio		–	85	30–40		
	Plátky brambor		2,5/3 cm	85 - 95	40–60		
	Zucchini (Cukety)		2,5/3 cm	85	30–40		
	Klíčky jablka		2,5/3 cm	85	30–40		
	Klíčky hrušek		2,5/3 cm	85	30–40		
	Plátky ananasu		2,5/3 cm	85	25–35		

Vyberte cyklus, který chcete provést, a postupujte podle navrhovaných nastavení. Doba vaření se vztahuje na chlazené potraviny. Pokud jídlo nepodáváte ihned, uložte je do studené vody, nechte zcela vychladnout a poté uložte do chladničky. Pro větší množství upravte dobu vaření. 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 parní táč na úroveň 2. Nepokládejte sáčky na sebe, aby se teplo rovnoměrně rozložilo. Odkapávací plech vložte do 1. úrovně.

PŘÍSLUŠENSTVÍ



Odkapávací plech / plech na pečení



Napařovací plech



TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	4 2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	4 2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	4 2
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	4 2
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	4 2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	4 2
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	4 2
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	4 2
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	4 2

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje.
Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.

FUNKCE	 Smažení vzduchem		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech horkovzduš. smaž.	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30–50	 2
		Ano	160	30–50	 2
		Ano	160	30–50	 4  1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	 3
		Ano	160–200	30–90	 4  1
Jemné pečivo		Ano	150	20–40	 3
		Ano	140	30–50	 4
		Ano	140	30–50	 4  1
		Ano	135	40–60	 5  3  1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	 3
		Ano	150	30–50	 4
		Ano	150	30–50	 4  1
		Ano	150	40–60	 5  3  1
Odpalované pečivo		Ano	180–200	30–40	 3
		Ano	180–190	35–45	 4  1
		Ano	180–190	35–45 *	 5  3  1
Pusinky		Ano	90	110–150	 3
		Ano	90	130–150	 4  1
		Ano	90	140–160 *	 5  3  1
Pizza / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	 2
		Ano	190–230	20–50	 5  3  1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7–12	 2
		Ano	220–240	25–50 *	 5  3  1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	 3
		Ano	250	10–20	 4  1
		Ano	220–240	15–30	 5  3  1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	 3
		Ano	180–190	45–60	 4  1
		Ano	180–190	45–70 *	 5  3  1

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbogril	Maxi Cooking	Cook4	ECO cyklus	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici		Hluboký plech / plech na pečení na roštu		Odkapávací plech / plech na pečení		Odkapávací plech s 500 ml vody	



RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	
		Ano	180–190	20–40	 
		Ano	180–190	20–40 *	  
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		–	170	110–150	
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	
Rybí filé / řízký		–	2 (střední)	20–30 **	 
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	 
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	 
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	
Jemné pečivo		Ano	135	50–70	   
Linecké koláče		Ano	170	50–70	   
Kruhové pizy		Ano	210	40–60	   
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	  
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	   
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	 
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	 
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	 
Nadívané maso	ECO	–	200	80–120 *	
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	

* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

FUNKCE								ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbogril	Maxi Cooking	Cook4	ECO cyklus	Pizza
PŘÍSLUŠENSTVÍ									

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Noste ochranné rukavice.

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 „Steam Clean“. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Okamžitě 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. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSObNÍKU NA VODU

Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!

Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.

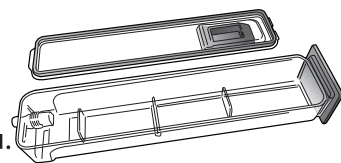
Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

Chcete-li zcela odstranit vodu uvnitř nebo vyčistit vnitřní povrchy, můžete otevřít zásuvku na vodu:



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

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



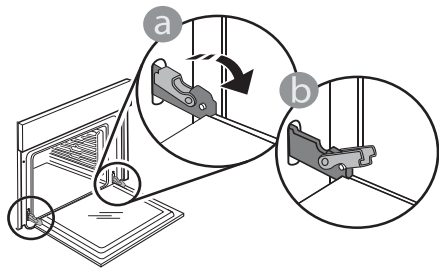
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

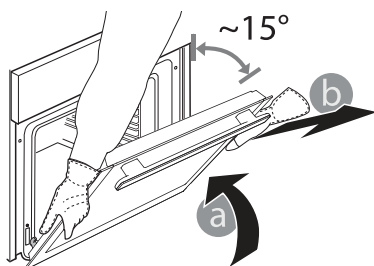
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

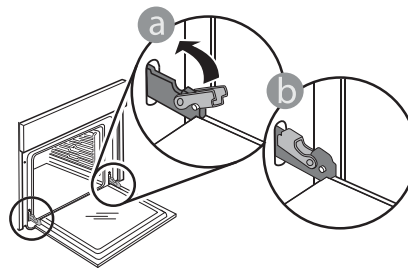


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

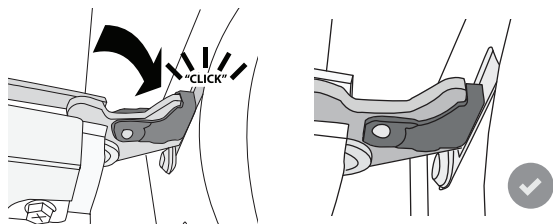


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

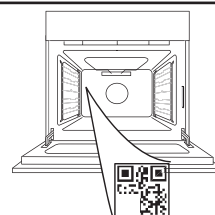
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
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“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zárazky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zárazky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

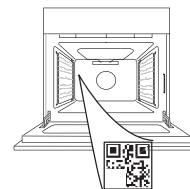
- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- navštívením našich webových stránek **docs.bauknecht.eu**;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.




TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

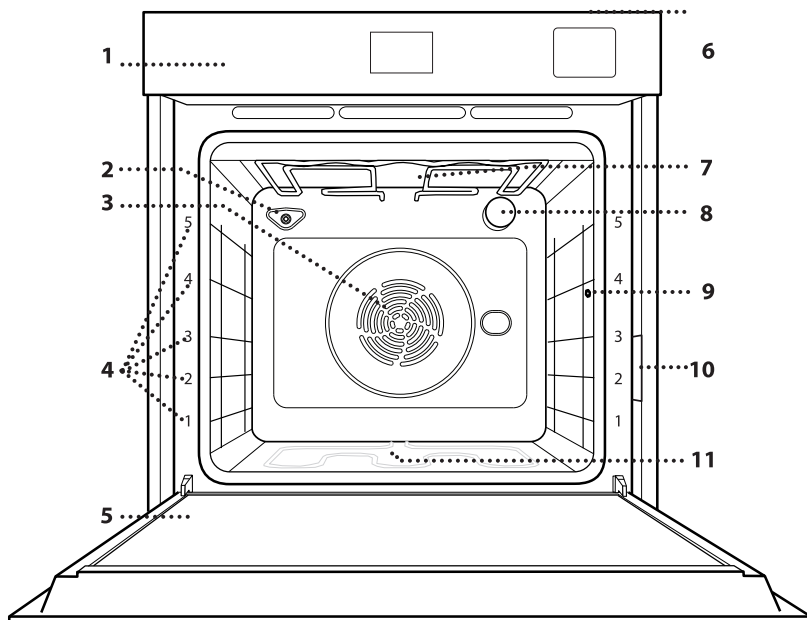
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



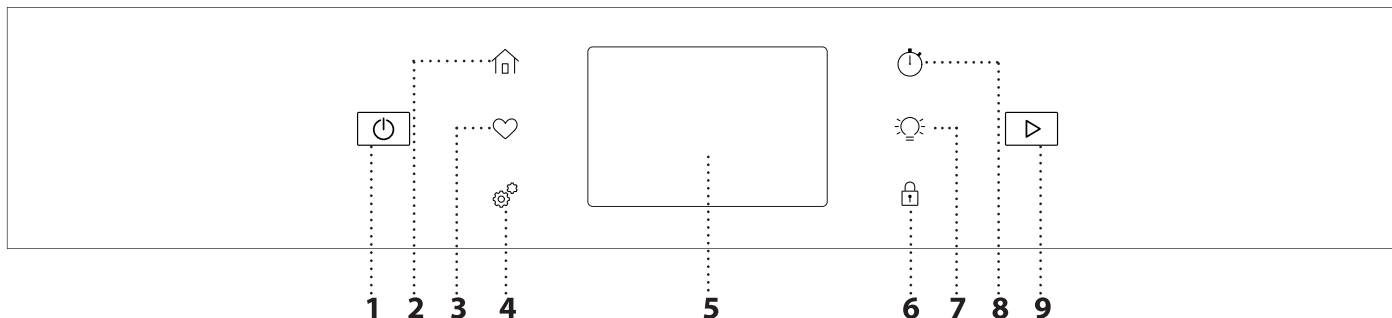
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Fugtighedssensor
3. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Låge
6. Vandskuffe
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ovnlys
9. Stegetermometerets isætningspunkt
10. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
11. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL


1. ON / OFF

Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME

Giver hurtig adgang til Hovedmenuen.

3. FAVORIT

Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

4. REDSKABER

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

5. DISPLAY
6. KONTROLLÅS

"Kontrollåsen" giver dig mulighed for at låse knapperne på tastaturet, så de ikke kan aktiveres ved et uheld.

7. LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

8. MINUTUR

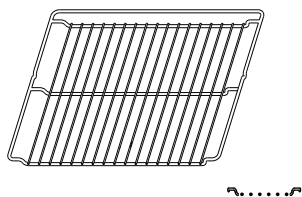
Denne funktion kan enten aktiveres under en tilberedningsfunktion eller alene, for at overvåge tiden.

9. UDSKUDT

Til start af tilberedningsfunktionen.

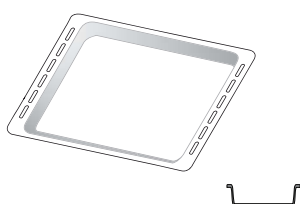
TILBEHØR

RIST



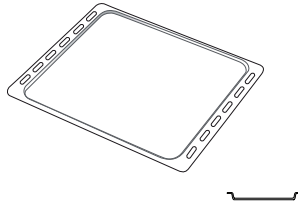
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegej.

DRYPBAKKE



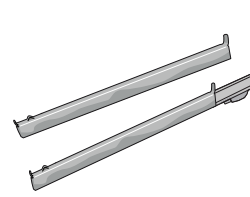
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE



Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER



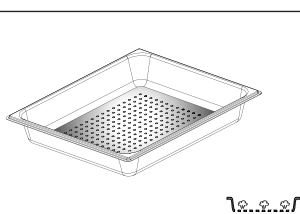
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



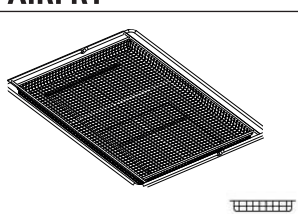
Til nøjagtig måling af madvarens kernetemperatur under tilberedningen. Takket være den stive understøtning, kan det anvendes til kød og fisk, men også til brød, kager og bagværk.

DAMPRIST



Den gør det nemmere for dampen at cirkulere, som bidrager til at tilberede retten på en jævn måde. Vi anbefaler at placere dampbakken på niveau 2 for optimal tilberedning. Anbring dryppebakken herunder på niveau 1, så kødsaften opsamles. **

BRADEPANDE TIL AIRFRY*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Airfry, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

** Må kun bruges til DAMP- og SOUS VIDE-funktioner

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

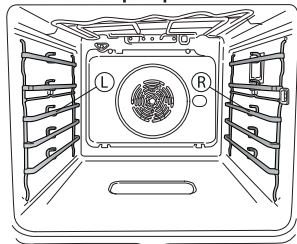
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

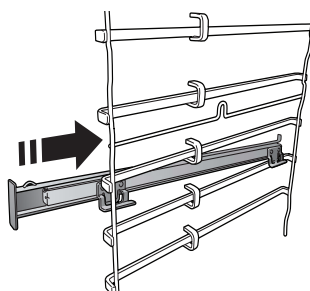
- Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueerne (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: nu kan du tage skinnerne ud.

- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.



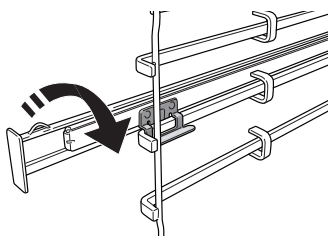
De venstre ("L") og højre ("R") skinner kan genkendes på logoet, der er vist i dette billede.

MONTERING AF GLIDESKINNER



Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.



Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER



MANUELLE TILSTANDE

- **OVER-/UNDERVARME**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **KONVEKTIONS BAGNING**
Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **GRILL**
Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **HURTIG FORVARMNING**
Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **COOK 4**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **DAMP**
 - » **KUN DAMP**
Til tilberedning af naturlige og sunde retter vha. damp, så fødevarernes naturlige næringsværdi bevares. Denne funktion er specielt egnet til at tilberede grøntsager, fisk og frugt, og også til blanchering. Med mindre andet er anført, skal enhver emballage og beskyttende folie fjernes, før maden sættes i ovnen. Indhent yderligere oplysninger om manuelle tilberedningscyklusser kun med damp i tilberedningstabellen "Kun damp".
 - » **AUTO DAMP**
Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Ovnen tilfører automatisk den rette mængde damp baseret på den valgte temperatur for at opnå optimale madlavningsresultater.

» DAMP+LUFT

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

Indhent yderligere oplysninger om manuelle tilberedningscyklusser med varmluft + damp i tilberedningstabellen "Damp + luft".

• SOUS VIDE

Sous vide er en professionel tilberedningsteknik, der kræver brug af vakuumsedede plastposer af fødevarekvalitet, hvor man tilbereder ved præcist kontrollerede temperaturer ved hjælp af damp. Den gradvise og præcise tilberedningsproces bidrager til udviklingen af enestående mørhed, smag og sikrer også ensartet tilberedning af hele maden. Med denne funktion kan du tilberede kød, fisk, grøntsager og frugt og opnå mesterkokkeresultater. Tjek Sous Vide-tilberedningstabellen for at bruge funktionen korrekt.

• SPECIELLE FUNKTIONER

» PIZZA

Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant. Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød inde, sprød i kanterne og med en perfekt jævn brunning. Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.

Kontakt serviceafdelingen eller www.bauknecht.eu for at bestille eller indhente oplysninger

» AIRFRY

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Airfry (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Airfry i et enkelt lag og følg anvisningerne i Airfry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.

» **OPTØNING**

Bruges til hurtig optøning af madvarer.
Anbring maden på midterste ribbe.

» **HOLD VARM**

Til at holde netop tilberedt mad varm og sprød.

» **HÆVER**

Til optimal hævnning af brød- og kagedej.
Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnningens kvalitet.

» **KOMFORT**

Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.

» **MAXI TILBEREDNING**

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 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.

» **ØKO-CYKLUS ***

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

• **FROSNE FØDEVARER**

Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

AUTO-TILSTANDE

Disse tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevaretyper. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

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 skærmbillede:

Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:

Bank let på ← .

FØRSTEGANGSBRUG

Det er nødvendigt, at konfigurere produktet første gang, man tænder for apparatet.

Indstillingerne kan ændres på et senere tidspunkt, ved at trykke på , for at tage adgang til menuen "Redskaber".

1. VÆLG SPROGPRÆFERENCER

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 senere ved at åbne indstillingsmenuen.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

Ovnens tilslutning til hjemmets netværk vil automatisk indstille klokkeslættet og datoen. I modsat fald skal disse indstilles manuelt

- Bank let på de relevante tal for at indstille klokkeslættet.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

- Bank let på de relevante tal for at indstille datoen.
- Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

Efter et længerevarende strømsvigt, skal klokkeslættet og datoen indstilles igen.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

Det er vigtigt at indstille den korrekte hårdhedsgrad, for at ovnen kan virke efter hensigten og for at sikre, at den jævnlige anmoder brugeren om at køre en afkalkningscyklus, når dette er påkrævet. For at indstille den skal du tænde for ovnen ved at trykke på , tryk på . Åbn Foretrukne og vælg "VANDHÅRDHED". Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte. Vælg det korrekte niveau for vandet i dit område, baseret på følgende tabel:

TABEL OVER VANDETS HÅRDHEDSGRADER				
Grad		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark English grader
1	Meget blødt	0-6	0-10	0-7
2	Blødt	7-11	11-20	8-14
3	Mellem	12-16	21-29	15-20
4	Hårdt	17-34	30-60	21-42
5	Meget hårdt	35-50	61-90	43-62

Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

5. VARM OVNE

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.

Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  eller rør ved skærmen, for at tænde for ovnen.

Skærmen giver dig mulighed for at vælge mellem Manuelle og Auto funktioner.

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.
- Rul op eller ned for at gennemse listen.
- Vælg den ønskede funktion ved at banke let herpå.

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres.

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU

- 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 Tidssektionen eller "Indstil tilberedningstid" efter at have trykket på START.
- Bank let på de relevante tal for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Bank let på "NÆSTE" for at bekræfte.

For at annullere en indstillet varighed under tilberedningen og dermed manuelt styre slutningen af tilberedningen, kan du trykke på varighedsværdien og indstille "0", eller du kan åbne menuen med de 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

Auto-tilstandene sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i 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-TILSTAND funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevarer type, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

Funktionerne vises efter fødevarekategorier i menuen "Auto-tilstande" (se de tilhørende tabeller).

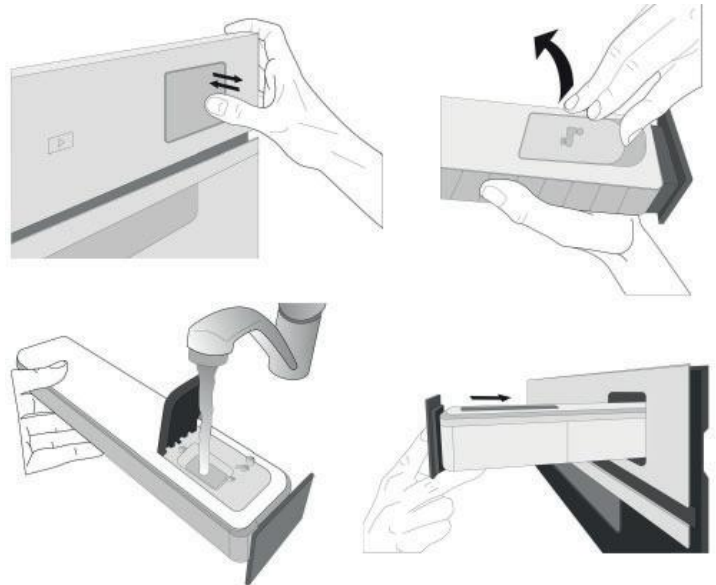
- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

. TILBEREDNING MED DAMP

Ved at vælge "Damp" eller "Varmluft + Damp" i de manuelle funktioner, eller en af de adskillige dedikerede DYNAMISK MENU opskrifter, kan man tilberede alle slags retter ved hjælp af dampen. Dampen fordeles hurtigere og mere jævnt i fødevaren i forhold til blot varm luft, der kendetegner Over-/Undervarmefunktionerne: Dette afkorter tilberedningens varighed, indfanger fødevarens næringsindhold og sikrer dig et excellent, virkeligt lækkert resultat med alle dine opskrifter. Lågen skal holdes lukket under hele damptilberedningens varighed.

Brug af damptilberedningsfunktionen kræver, at man fylder vand i kedlen inde i ovnen vha. udtræksskuffen på betjeningspanelet.

Når displayet viser "FYLD SKUFFEN", skal du trække skuffen ud, åbne låget og fylde den med vand, op til det forespurte niveau på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Tryk på UDSKUDT, når skuffen er sat i, 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: Ovnens 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 UDSKYDELSE", 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 indstillinger, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med tre prikker nederst til venstre i displayet.

Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på .

6. FORVARME

På displayet vises forvarmningsfasens status, når funktionen er blevet startet, hvis den tidligere er blevet aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et lydsignal, og displayet viser "KLAR OVN".

- Åbn ovnlågen.
- Sæt retten i ovnen.
- Luk lågen og tryk på knappen "Start nu" eller "START" for at starte tilberedningen.

Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den. Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Du kan ændre forvarmningens standardindstilling for de tilberedningsfunktioner, som tillader dig at gøre dette manuelt.

- Vælg en funktion som tillader dig at vælge forvarmningsfunktionen manuelt.
- Brug den dedicerede Forvarmningsknap nederst til højre i displayet til at aktivere eller inaktivere forvarmning. Den vil blive indstillet som en standardfunktion.

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse Auto-tilstande har behov for, 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 tilberedningstiden, før tilberedningens afslutning, 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 brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

- Bank let på "FØJ TIL FAV" for at gemme indstillingerne som en favorit.
- Vælg "Ekstra bruning" for at starte en bruningscyklus på fem minutter.
- Bank let på "+ 5 min" for at forlænge tilberedningen

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

Ovnen genkender automatisk de oftest anvendte funktioner. Den vil opfordre dig til at føje funktionen til dine favoritter, når du har brugt den et vist antal gange.

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

Når en funktion er færdig, skal du banke let på "FØJ TIL FAV" for at gemme den som en favorit. På denne måde kan du hurtigt anvende den i fremtiden, og bibeholde de samme indstillinger.

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

Tryk på , for at få menuen Favoritter vist: Alle de gemte funktioner vises i denne menu. Bank let på "START" for at aktivere den valgte tilberedningsfunktion.

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

I skærbilledet Favoritter kan du føje et billede eller et navn til hver enkelt favorit, for at tilpasse den efter dine præferencer.

- Vælg den funktion, som du vil ændre.
- Bank let på ikonet med de tre prikker i øverste højre hjørne..
- Vælg den egenskab, som du vil ændre.
- Bank let på "GEM" for at bekræfte dine ændringer.

Hvis du vil fjerne en bestemt funktion, finder du muligheden "SLET FAVORIT" i denne menu.

10. REDSKABER

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.

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 muligheden Køkkenur.

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

- Bank let på "PAUSE", hvis du vil sætte timeren på pause. Du kan derefter banke let på "GENOPTAG" for at genstarte timeren.
- Bank let på "ANNULLÉR", for at annullere minuturet eller indstille en ny varighed.
- Tryk på "+1 min" for at øge varigheden med 1 minut.

LYS

Tænding eller slukning af ovenlyset.

DAMPRENGØRING

Virkningen af vanddampen, der anvendes under denne specielle rengøringscyklus med en lav temperatur, letter elimineringen af snavs. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.

HURTIG TØRRING

Efter en ren dampcyklus vil ovnen automatisk foreslå at starte hurtigtøringscyklussen for at hjælpe med at fjerne fugten fra ovnrummet, hvilket i det mindste ikke kompromitterer apparatets korrekte funktion. Følg anvisningerne på displayet. Rengør drypbakken under lågen med en blød klud eller absorberende papir for at fjerne vanddråberne.

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. Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 140 minutter.

Afkalkning kan til enhver tid startes 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.

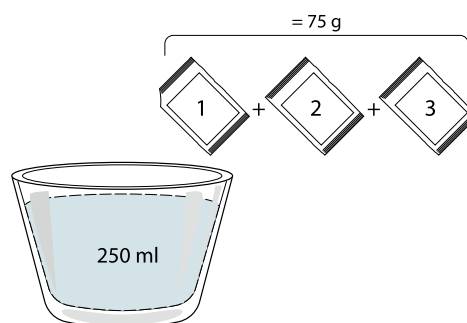
Før der afvikles en afkalkningsfase, vil apparatet kontrollere, om der er resterende vand i kedlen og om nødvendigt afvikles en tømme cyklus. I dette tilfælde skal man tømme skuffen efter tømme cyklussens afslutning, før man fortsætter med afkalkningsfasen.

Bemærk: For at sikre at vandet er koldt, er det ikke muligt at udføre denne aktivitet, før der er gået 30 minutter siden den seneste cyklus (eller sidste gang produktet blev tændt). Under denne ventetid viser displayet det følgende feedback "VANDET ER VARMT".

» FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

Bauknecht kan ikke drages til ansvar for eventuel skade forårsaget af brug af andre rengøringsprodukter, som står til rådighed på markedet.



Tryk på [▶] for at starte afkalkningsprocessen, når den afkalkende opløsning er blevet hældt i skuffen. Under afkalkningen behøver du ikke være ved apparatet. Efter hver fase er fuldført, vil du kunne høre et akustisk signal, og displayet vil vise instruktioner om hvordan du fortsætter til den næste fase.

Når afkalkningsfasen er fuldført, tømmes kedlen: Den anvendte afkalkningsopløsning til denne fase vil blive hældt over i udtræksskuffen. Tøm skuffen for vand.

» FASE 2/2: SKYLNING (30 MIN.)

Skyllecyklussen skal afvikles, for at fjerne afkalkningens rester fra skuffen og dampkredsløbet.

Når <TILFØJ 0,25 L VAND> vises på displayet, skal man hælde 0,25 L drikkevand i beholderen og herefter trykke på , for at starte skylningen. Sluk ikke for ovnen før alle de nødvendige trin i funktionen er blevet fuldført.

Bemærk: Hvis systemet har brug for det, kan man blive anmodet om at tømme skuffen og gentage denne operation.

Det anbefales at tørre eventuelle rester af vand i ovnrummet, når afkalkningsproceduren er fuldført. Det er nu muligt at bruge alle dampfunktionerne. Tøm skuffen for vand. Afkalkningscyklussen er fuldført.

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", bør cyklussen ikke afbrydes, da hele afkalkningscyklussen ellers skal gentages, før man kan køre nogen dampfunktion.

STEGETERMOMETER

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen under tilberedningen af forskellige madvaretyper, for at sikre, at den optimale temperatur opnås. 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. Bank let på . Du kan vælge mellem de manuelle funktioner (efter tilberedningsmetode) og AUTO-TILSTANDE (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

Når en tilberedningsfunktion er startet, annulleres den, hvis termometeret fjernes. Tag altid stikket ud af stikkontakten og fjern termometeret fra ovnen, når du tager maden ud.

BRUG AF STEGETERMOMETERET

Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

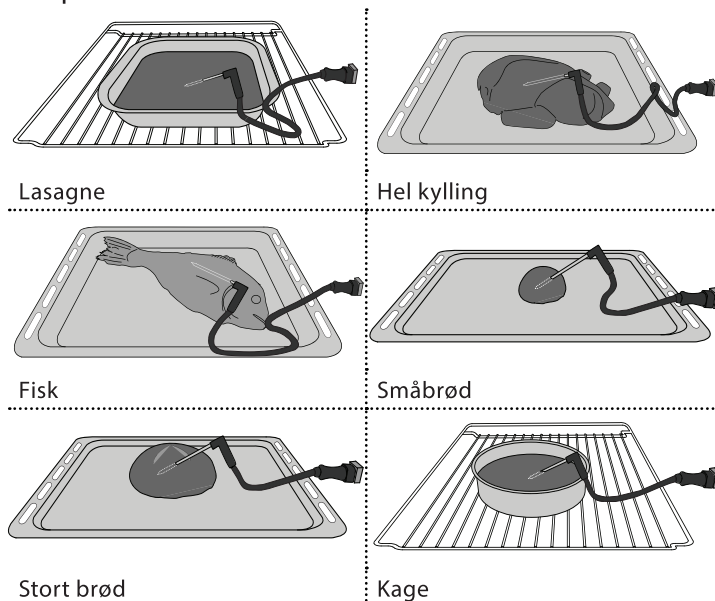
Kablet er halvtstift og kan formes efter behov, for at sætte stegetermometeret i forskellige madvaretyper på den mest effektive måde. Sørg for at kablet ikke kommer i berøring med varmeelementet for oven under tilberedningen.

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.

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Det er

nødvendigt at bruge de kompatible AUTO-TILSTAND funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med AUTO-TILSTAND funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kerntemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



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 langvarigt på låsetasten på ovnens touchpad.

FORETRUKNE

Til ændring af flere ovnindstillinger, valg af sabbattilstand og slukning af "Demo tilstand".

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes steg, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter). Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

HÆVER

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBERED- NINGS- NIVEAU	BRU- NINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBERED- NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR	
SOUS VIDE 	Oksemørbrad		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Okserygbof		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Mørt svinekød		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Laksefilet		1,5 - 3 cm	-	-	-	2	1
	Gulerødder		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Asparges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Æble		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Frisk	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2	
	Frossen	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2	
RIS & KORNPRODUKT 	Ris	Hvide ris	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Brune ris	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Fuldkornsrís	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Seeds & Cereals (Frø & Kornpro- dukter)	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Hirse	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Spelt	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Byg	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
KØD	Oksekød	Oksesteg 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3	
		Kalvesteg 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3	
		Bøf	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	
		Hakkebøf	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
		Langtidstilberedning	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3	
	Svinekød	Flæskesteg 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3	
		Skank 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3	
		Svineribben	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5	
	Lamme- kød 	Lammesteg	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2	
		Lammekrone	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2	
		Kølle	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2	

* Anbefalet mængde

TILBEHØR						
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER				MÆNGDE	TILBERED- NINGS- NIVEAU	BRU- NINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBERED- NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
KØD	Kylling	 Stegt kylling	Stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Farseret stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kyllingestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
		 Luft- stegt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kyllingebryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kyllingestykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kyllingeunderlår	-	-	-	-	4  2 
			Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kyllingevinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kyllingenuggets [frosne]	-	-	-	-	4  2 
			Kyllingevinger [frosne]	-	-	-	-	4  2 
	Andesteg	 Andesteg	Andesteg	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Fylt stegt and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Andestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Andefilet / bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Stegt kalkun	 Stegt kalkun	Stegt kalkun og gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Stegt kalkun med fyld	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kalkun- og gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kalkunfilet / -bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Luftstegt kød	 Luftstegt kød	Kødspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
			Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Hakkebøf	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Pølser & wienerpølser	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
			Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
FISK & SKALDYR	Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	 Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	Tunbøf	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Laksekotelet	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Sværdfiskesteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
			Torskefilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 

* Anbefalet mængde

TILBEHØR						
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBERED- NINGS- NIVEAU	BRU- NINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBERED- NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
FISK & SKALDYR	Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	Havaborrefilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Brasenfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Andre fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Damp-kogte filetter & Bøf 	Torskefilet	en form *	-	-	-	 2  1
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Andre fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Laksekotelet	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Havaborrefilet	en form *	-	-	-	 2  1
		Brasenfilet	en form *	-	-	-	 2  1
		Sværdfiskesteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Tunbøf	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Grilled seafood (Grillede fisk og skaldyr)	Kammuslinger	en form *	-	-	-	 4
		Muslinger	en form *	-	-	-	 4
		Rejer	en form *	-	-	-	 4  3
		Kongerejer	en form *	-	-	-	 4  3
	Damp-kogte fisk og skaldyr 	Kammuslinger	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Muslinger	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Rejer	0,1 - 1kg	-	-	-	 2  1
		Kongerejer	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Blæksprutte	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	 2  1
		Blæksprutte	0,5 - 2 kg [hver]*	-	-	-	 2  1
	Fisk (hel) 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Bagt hel fisk 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Saltbagt fisk		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Luftstegt fisk	Paneret fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Fiskefilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Fisk (hel)	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Skaldyr	-	-	-	-	 4  2
DAMPKOGTE ÆG 	Kylling		50 - 80g [hver]*	-	-	-	 2  1

* Anbefalet mængde

TILBEHØR						
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBERED- NINGS- NIVEAU	BRU- NINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBERED- NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR	
DAMPKOGTE ÆG  GRØNTSAGER	Vagtel		en form *	-	-	-	2 1	
	Stegte grøntsager	Kartofler	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	-	3
		Kartofler [frosne]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	-	4
		Fyldte grønstsager	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	-	3
		Andre grønstsager	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	-	3
	Gratinere- de grønstsager	Kartoffelgratin	en form *	-	-	-	-	3
		Tomatgratin	en form *	-	-	-	-	3
		Peberfrugtgratin	en form *	-	-	-	-	3
		Broccoligratin	en form *	-	-	-	-	3
		Blomkålsgratin	en form *	-	-	-	-	3
		Grønstsagsgratin	en form *	-	-	-	-	3
	Luftstegte grønstsager	Hjemmelavede pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	-	4 2
		Kartoffelbåde	1 - 4 (cm)	-	-	-	-	4 2
		Blandede grønstsager	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	-	4 2
		Courgette-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	-	4 2
		Stegte kartofler [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	-	4 2
		Forårsruller [frosne]	-	-	-	-	-	4 2
	Dampede grønstsager 	Hele kartofler	50 - 500g [hver]	-	-	-	-	2 1
		Kartofler i stykker	en form *	-	-	-	-	2 1
		Kartoffelstykker [frosne]	en form *	-	-	-	-	2 1
		Ærter	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	-	2 1
		Ærter [frosne]	0,2 - 3 kg	-	-	-	-	2 1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	-	2 1
		Broccoli [frossen]	0,2 - 2 kg	-	-	-	-	2 1
		Blomkål	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	-	2 1
		Gulerødder	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	-	2 1
		Courgetter	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	-	2 1
		Andre grønstsager	0,2 - 2 kg	-	-	-	-	2 1
SALTET BAGVÆRK	Salt kage		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2	
	Grønstsagsstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2	

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	 Rist	 Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	 Drypbakke / Bradepande	 Dryppebakke med 500 ml vand	 Bradepande til luftstegning	 Stegetermometer
----------	--	---	--	--	---	---

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBERED- NINGS- NIVEAU	BRU- NINGSNI- VEAU	VEND (AF TILBERED- NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
SALTET BAGVÆRK	Brød	Rundstykker 	60 - 150g [hver]*	-	-	-	3 
		Mellemstort brød	200 - 500g [hver]*	-	-	-	2 
		Sandwichbrød 	400 - 600g [hver]*	-	-	-	2 
		Stort brød 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2 
		Flutes 	200 - 300g [hver]*	-	-	-	3 
		Specialbrød	en form *	-	-	-	2 
	Pizza & focaccia	Rund pizza	Rund	-	-	-	2 
		Pizza, tyk	bakke	-	-	-	2 
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2 
			2 lag*	-	-	-	4  1 
			3 lag*	-	-	-	5  3  1 
			4 lag*	-	-	-	5  4  2  1 
		Tynd focaccia	en form *	-	-	-	2 
		Tyk focaccia	en form *	-	-	-	2 
KAGER	Kager med hævemid- del	Sandkage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2 
		Chokoladekage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2 
	Småkager		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3 
	Muffin og kopkage		40 - 80g [hver]*	-	-	-	3 
	Croissanter		en form *	-	-	-	3 
	Croissanter [frosne]		en form *	-	-	-	3 
	Vandbakkelsesdej		en form *	-	-	-	3 
	Marengs		10 - 30g [hver]	-	-	-	3 
	Tærte		0,4 - 1,6kg*	-	-	-	3 
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Frugttærte		0,5 - 2 kg	-	-	-	2 
	Karamel budding 		0,2 - 1 kg*	-	-	-	2  1 
DAMPKOGT FRUGT	Frugtstykker 		0,5 - 3 kg	-	-	-	2  1 
	Hele frugter 		0,1 - 0,4 kg [hver]	-	-	-	2  1 

* Anbefalet mængde

TILBEHØR						
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Bradepande til luftstegning	Stegetermometer



DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU*	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejsskage / Småkager	LAVT	JA	140 - 150	35 - 55	
Lille kage / Muffin	LAVT	JA	160 - 170	30 - 40	
Kager med hævemiddel	LAVT	JA	170 - 180	40 - 60	
Sandkage	LAVT	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LAVT	JA	200 - 220	20 - 40	
Brød	LAVT	JA	170 - 180	70 - 100	
Brød	LAVT	JA	200 - 220	30 - 50	
Flute	LAVT	JA	200 - 220	30 - 50	
Steg kartofler	MID	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalvekød / oksekød / svinekød (Stykker)	MID	JA	160 - 180	60 - 80	
Roastbeef - rød 1 kg	MID	JA	200 - 220	40 - 50	
Roastbeef - rød 2 kg	MID	JA	200	55 - 65	
Lammekølle	MID	JA	180 - 200	65 - 75	
Grydestegt svineskank	MID	JA	160 - 180	85 - 100	
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	JA	200 - 220	50 - 70	
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	MID	JA	200 - 220	55 - 65	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	MID	JA	180 - 200	25 - 40	
Fiskefilet	HØJ	JA	180 - 200	15 - 30	

*Hvis du vælger funktionen Auto damp, skal denne korrelation springes over. Ovnen vælger automatisk det dampniveau, der passer bedst til den valgte temperatur.

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand	Stegetermometer

KUN DAMP - TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT		TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR	
	Kyllingefileter	100	15 - 50	2 12...22	1 ┌───┐
	Æg	100	10 - 30	2 12...22	1 ┌───┐
FISK	Fisk (hel)	90	40 - 50	2 12...22	1 ┌───┐
	Fiskefileter	90	20 - 30	2 12...22	1 ┌───┐
GRØNTSAGER OG FRUGT	Friske grøntsager (hel)	100	30 - 80	2 12...22	1 ┌───┐
	Friske grøntsager (stykker)	100	15 - 40	2 12...22	1 ┌───┐
	Frosne grøntsager	100	20 - 40	2 12...22	1 ┌───┐
	Frugt (Hel)	100	15 - 45	2 12...22	1 ┌───┐
	Frugt (stykker)	100	10 - 30	2 12...22	1 ┌───┐

Vælg funktionen Ren damp i menuen med manuelle funktioner. Indstil tilberedningens temperatur og varighed. Fyld vandbeholderen op igen ved at følge anvisningerne på displayet. Anbring maden på dampbakken på niveau 2, og en drypbakke på niveau 1 for at forhindre, at maden drypper.

TILBEHØR



Drypbakke / Bradepande



Damprist

SOUS VIDE - TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT		FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR	
OKSE- OG KALVEKØD - LAM	Møre udskæringer: Mørbrad, bøfkød, koteletter	Sous vide oksekød	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1	1
	Magre udskæringer & græsædende dyr: Højreb, Tværreb, Revelsben		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1	1
SVINEKØD	Kam	Sous vide svinekød	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1	1
			3/4 cm		50 - 70	2 1	1
	Hakkebøf		-	68	120 - 140	2 1	1
	Ribben		-	68	120 - 140	2 1	1
LAKS OG TUN - ØRRED	Filet	Sous vide fisk	1.5	62	65 - 75	2 1	1
			3	62	80 - 90	2 1	1
	Bøf		1.5	62	70 - 80	2 1	1
			3	62	85 - 95	2 1	1
GRØNTSAGER OG FRUGT	Asparges	Sous vide grøntsager	-	85	30 - 40	2 1	1
	Gulerødder		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1	1
	Broccoli		-	85	30 - 40	2 1	1
	Blomkål		-	85	30 - 40	2 1	1
	Radicchio		-	85	30 - 40	2 1	1
	Kartofler i skiver		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1	1
	Courgetter		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Æblebåde		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Pærebåde		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1	1
	Ananasskiver		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1	1

Vælg den cyklus, du vil udføre, og følg de foreslåede indstillinger. Tilberedningstiderne gælder for nedkølet mad. Hvis maden ikke serveres med det samme, skal den opbevares i koldt vand og køle helt ned, hvorefter den sættes i køleskabet. Juster tilberedningstiden for større mængder. 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 genopvarmning af mad. Læg den vakuumforseglede madvare på dampbakken på niveau 2. Læg ikke poserne oven på hinanden for at sikre, at varmen fordeles jævnt. Anbring en drypbakke i niveau 1.

TILBEHØR

Drypbakke / Bradepande

Damprist



AIRFRY-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER	 Airfry		
TILBEHØR	 Bradepande til Airfry	 Ovnfast fad eller tærteform på rist	 Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	 
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	 
Småkager		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	 
		Ja	135	40 - 60	  
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	 
		Ja	150	40 - 60	  
Vandbakkelse		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	 
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	  
Marengs		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	 
		Ja	90	140 - 160 *	  
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	  
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	 
		Ja	220 - 240	15 - 30	  
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	 
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNKTIONER								ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektionsbagning	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Øko-cyklus	Pizza
TILBEHØR									
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand				

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Vol-au-vent / buttedejsnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / postejer / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Flæskesteg med sprød svær 2 kg		-	170	110 - 150	
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30 **	
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/ hamburger		-	2 - 3 (mellem - høj)	15 - 30 **	
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	
Småkager	Småkager	Ja	135	50 - 70	
Tærter	Tærter	Ja	170	50 - 70	
Rund pizza	Pizza	Ja	210	40 - 60	
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)	Med menu	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængig af personlig præference.

** Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

*** Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektionsbagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Øko-cyklus	Pizza
TILBEHØR									
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist		Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist		Dryppebakke / Bradepande		Dryppebakke med 500 ml vand	

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker. 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. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.
- Aktivér funktionen "Steam Clean", for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

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. Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

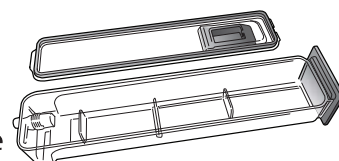
Forsigtig: Vandskuffen er ikke egnet til vask i opvaskemaskinen: Risiko for beskadigelse! Efter afslutning af en tilberedningscyklus med damp vil ovnen, efter cirka 30 minutter, automatisk afvikle en tømme-cyklus, som varer cirka et minut, for at overføre alt vandet fra systemet til udtræksskuffen. Bemærk: Lad ikke vandet stå i systemet i over 2 dage.

For at fjerne vandet helt eller rengøre de indvendige overflader, kan du åbne vandskuffen:



1. Skub bagklappen opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.

2. Når rengøringen er færdig, kan du lukke skuffen ved at indsætte de to forreste klapper i de forreste åbninger og skubbe bagsiden ned.



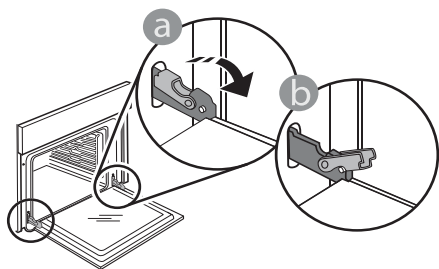
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

Vi anbefaler at funktionen "Afkalk" bruges 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.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

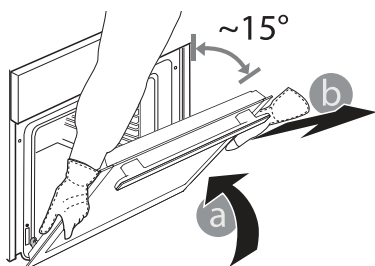


2. Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

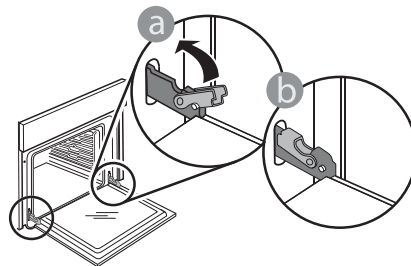
Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet.

Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

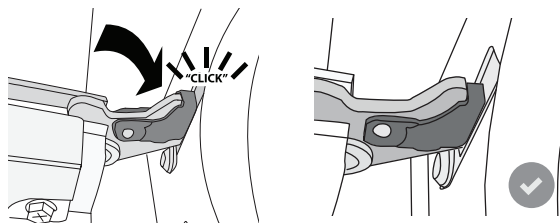


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position.



5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

UDSKIFTNING AF PÆREN

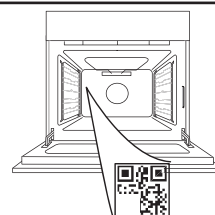
Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

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.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
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".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.





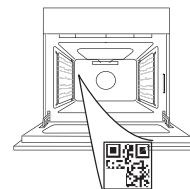
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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

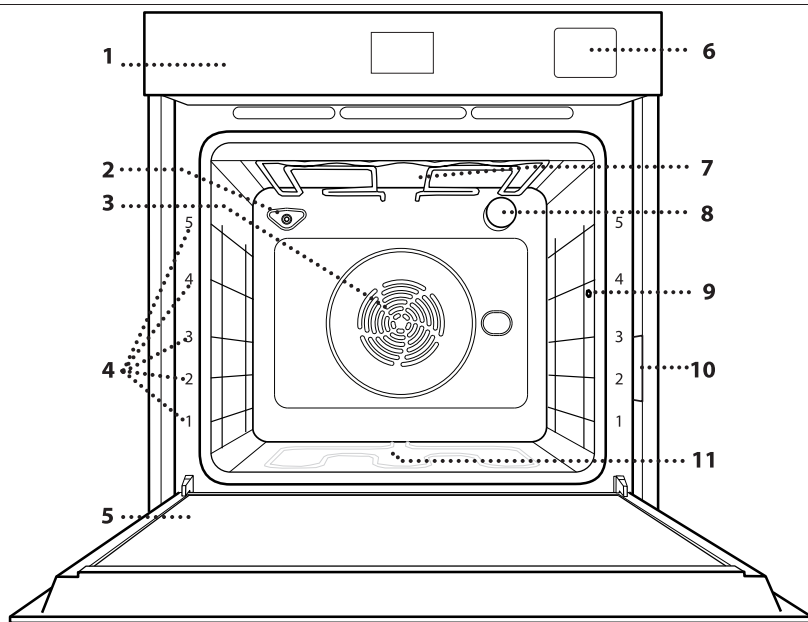


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

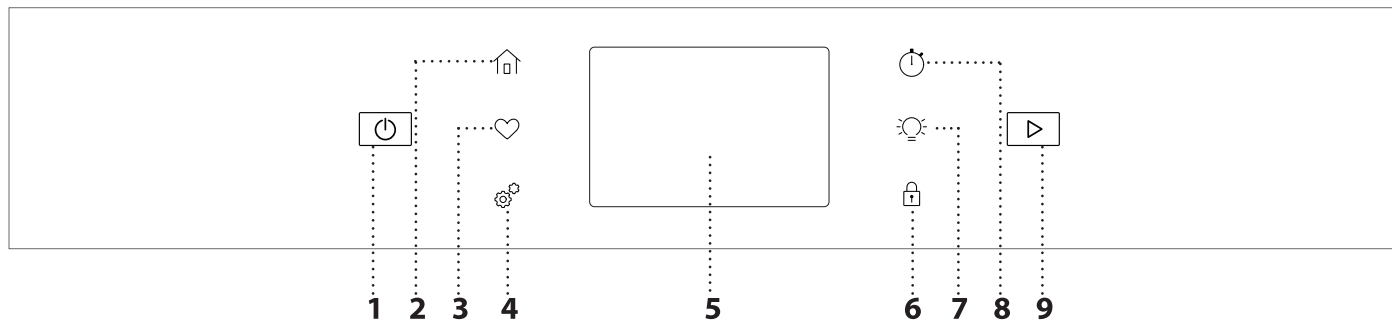


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. EXTRAS

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

5. DISPLAY

6. BEDIENSPERRE

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

7. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

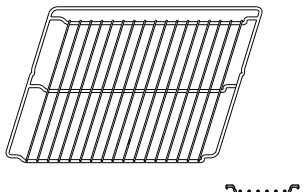
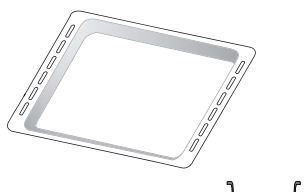
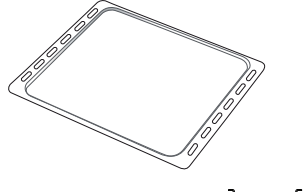
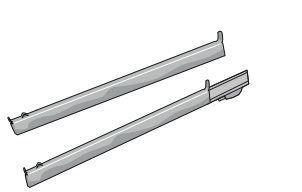
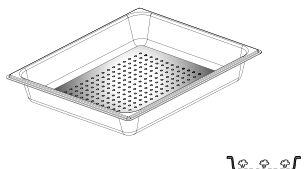
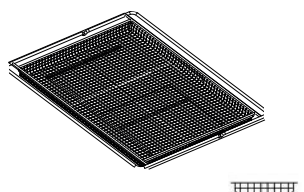
8. ZEITSCHALTUHR

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

9. START

Zum Starten der Garfunktion.

ZUBEHÖR

ROST  Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.	FETTPFANNE  Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.	BACKBLECH  Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.	BACKAUSZÜGE  Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.
SPEISENSONDE  Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.	DAMPFEINSATZ  Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Wir empfehlen, den Dampfeinsatz auf Ebene 2 zu stellen, um eine optimale Garleistung zu erzielen. Die Fettpfanne auf Ebene 1 darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen. **	AIRFRY-BLECH *  Zum Garen von Lebensmitteln mit der AirFry-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

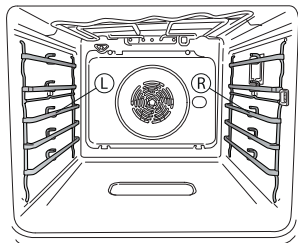
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

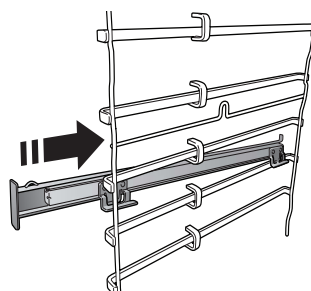
- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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



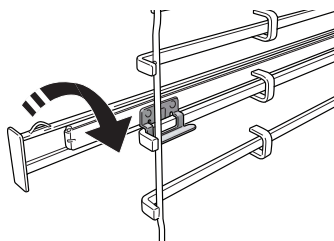
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUZÜGE



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

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



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

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

FUNKTIONEN



MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

- **UMLUFT**

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

- **HEISSLUFT**

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

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **SCHNELL VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **COOK 4**

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

- **DAMPFGAREN**

- » **100% DAMPF**

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

- » **DAMPF AUTOMATISCH**

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

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

- » **DAMPFGAREN + UMLUFT**

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

- **SOUS-VIDE**

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

- **BESONDERE FUNKTIONEN**

- » **PIZZA**

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

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

- » **AIRFRY**

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

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

» **AUFTAUEN**

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

» **WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» **AUFGEHEN**

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

» **FERTIGGERICHTE**

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

» **MAXI COOKING**

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» **ECO -PROGRAMM ***

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

• **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**

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

AUTOMATIK-MODI

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

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

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



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

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

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf .

ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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

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

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

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

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

Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE

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

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

DAUER

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

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

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

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

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

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

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

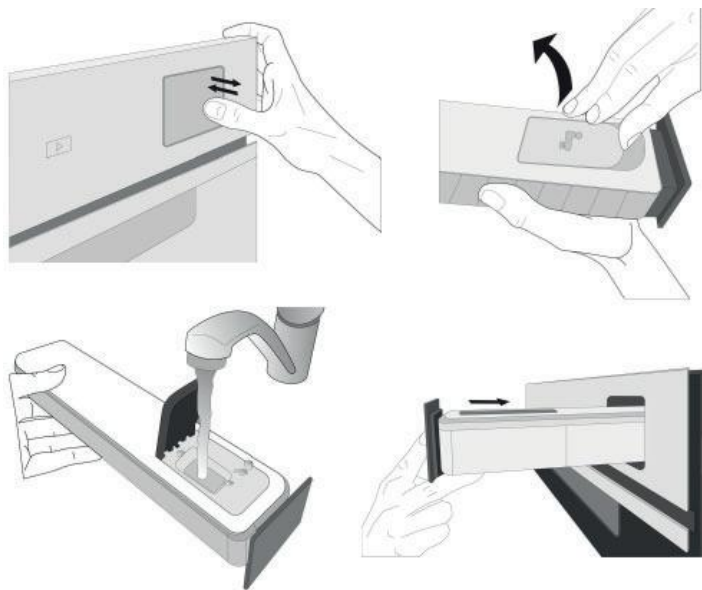
- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

. KOCHEN MIT DAMPF

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

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

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



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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN“, um die Wartezeit zu starten.

- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

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

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

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den Sie berichtigen möchten. Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs unten links auf dem Display erkundet werden.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. VORHEIZEN

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

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

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

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

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

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

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

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

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

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

- Speise prüfen

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

8. ENDE DES GARVORGANGS

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

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

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

NACH DEM SPEICHERN

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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

10. EXTRAS

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



KÜCHEN-TIMER

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

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der

Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.

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

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



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



DAMPFREINIGUNG

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

SCHNELLTROCKNEN

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

ENTKALKEN

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

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

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

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

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

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn

der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

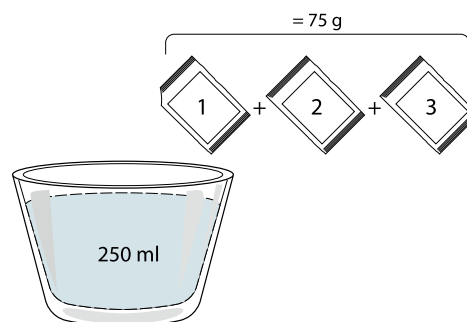
Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

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

» PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)

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

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



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

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

» PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

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

SPEISENSONDE

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 die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Tippen Sie auf . Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

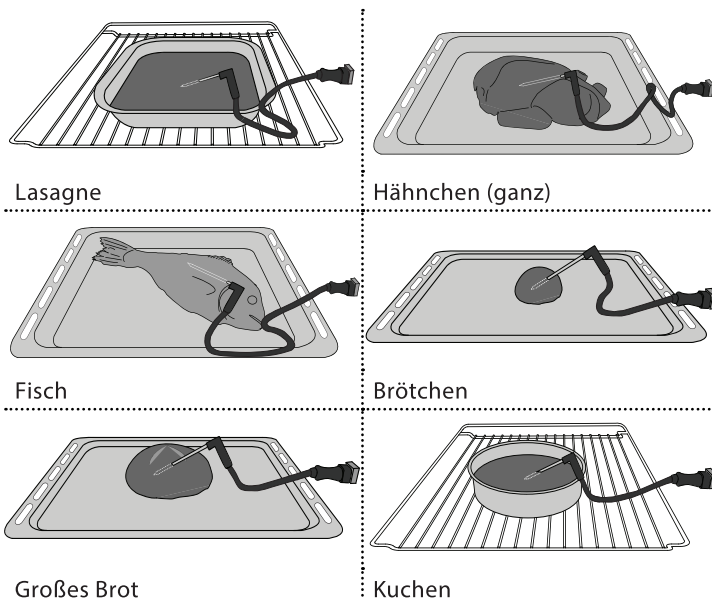
Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde 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.

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen AUTOMATIK-MODI-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde 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.



BEDIENSPERRE

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

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



VOREINSTELLUNGEN

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



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

HINWEISE

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

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

.....

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

.....

FLEISCH

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

.....

AUFGEHEN

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE	
SOUS-VIDE 	Rinderfilet		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Rindersteak		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Schweinefilet		2 - 4 cm	–	–	–	2	1
	Lachsfilet		1,5–3 cm	–	–	–	2	1
	Carrots (Möhren)		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2	1
	Asparagus (Spargel)		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2	1
	Ananas		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2	1
	Apfel		0,2 – 0,5 kg	–	–	–	2	1
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne	0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2	
		Cannelloni	0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2	
	Tiefge- kühlt	Lasagne	0,5 - 3 kg	–	–	–	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	–	–	–	2	
REIS & MÜSLI 	Reis	White Rice (Weißer Reis)	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
		Brown Rice (Nurreis)	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
		Vollkornreis	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
	Körner & Müsli	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2	1
		Hirse	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2	1
		Dinkel	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
		Gerste	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2	1
FLEISCH	Rind	Roastbeef 	0,6 – 2 kg *	MED	MED	–	3	
		Roast Veal (Kalbsbraten) 	0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3	
		Steak	2 - 4 cm	MED	–	2/3	5	
		Burger- Bratlinge	1,5–3 cm	–	–	3/5	5	4
		langsames Garen	0,6 – 2 kg *	MED	–	–	3	
	Schwein	Schweinebraten 	0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3	
		Haxe 	0,5 – 2,0 kg *	–	MED	–	3	
		Schweine Rippchen	0,5 – 2,0 kg *	–	–	2/3	5	4
		Speck	0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5	
	Lamm 	Roast Lamb (Lammbraten)	0,6 – 2,5 kg *	MED	MED	–	2	
		Lammkarree	0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2	
		Keule	0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN				MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Hähn- chen	Brat- hähn- chen 	Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
			Gefülltes Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Back- hähn- chen	Hähnchen (ganz)	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	 
			Hühnerbrust	1-4 (cm)	–	–	–	 
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 
			Hähnchen-schlegel	–	–	–	–	 
			Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	–	 
			Chicken Wings	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	 
			Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	–	–	–	–	 
			Hähnchen-flügel [tiefgekühlt]	–	–	–	–	 
	Entenbraten	Geflügelbraten 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Gefüllte Ente 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Ententeile 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Entenfilet/-brust		1–5 cm	–	–	2/3	
	Gebratene Pute	Puten-/Gänsebraten 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Gefüllter Putenbraten 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Puten- und Gänseteile 		0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Putenfilet/-brust		1–5 cm	–	–	2/3	
	Heißluft Fleischbraten	Fleischspieße		0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 
		Schweinekoteletts		1-4 (cm)	–	–	–	 
		Burger- Bratlinge		1-4 (cm)	–	–	–	 
		Bratwurst & Wurst		1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Paniertes Schnitzel		1-4 (cm)	–	–	–	 
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak		1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Lachssteak		1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Schwertfischsteak		0,5–3 (cm)	–	–	3/4	 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH & MEERESFRÜCH- TE	Gebrate- ne Filets & Steaks	Kabeljaufilet	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	 3  2
		Wolbarschfilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Doradefilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	 3  2
		Sonstige Filets	0,5–3 (cm)	–	–	–	 3  2
		Filets [tiefgekühlt]	0,5–3 (cm)	–	–	–	 3  2
	Gedüns- tete Filets & Steaks 	Kabeljaufilet	ein Blech *	–	–	–	 2  1
		Filets [tiefgekühlt]	0,5–3 (cm)	–	–	–	 2  1
		Sonstiges Filet	0,5–3 (cm)	–	–	–	 2  1
		Lachssteak	1 - 3 (cm)	MED	–	–	 2  1
		Wolbarschfilet	ein Blech *	–	–	–	 2  1
		Doradefilet	ein Blech *	–	–	–	 2  1
		Schwertfischsteak	0,5–3 (cm)	–	–	–	 2  1
		Thunfischsteak	1 - 3 (cm)	MED	–	–	 2  1
	Fisch/ Meeres- früchte gegrillt	Jakobsmuscheln	ein Blech *	–	–	–	 4
		Mussels (Muscheln)	ein Blech *	–	–	–	 4
		Shrimps (Garnelen)	ein Blech *	–	–	–	 4  3
		Riesengarnelen	ein Blech *	–	–	–	 4  3
	gedüns- tete Meer- esfrüchte 	Jakobsmuscheln	0,5-1 kg	–	–	–	 2  1
		Mussels (Muscheln)	0,5 - 3 kg	–	–	–	 2  1
		Shrimps (Garnelen)	0,1-1 kg	–	–	–	 2  1
		Riesengarnelen	0,5 - 1,5 kg	–	–	–	 2  1
		Kalmar	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	 2  1
		Tintenfisch	0,5 - 2 kg [jeweils]*	–	–	–	 2  1
	Ganzer Fisch 		0,2 - 1,5 kg *	–	–	–	 2  1 
	Ganzer Fisch gebraten 		0,2 - 1,5 kg *	–	–	–	 4  3 
	Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *	–	–	–	 3  3 
	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Fischfilet	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 4  2
		Ganzer Fisch	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Shellfish (Schalentiere)	–	–	–	–	 4  2

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE	
GEDUNSTETE EIER 	Hähnchen		50 - 80 g [jeweils]*	–	–	–	2 	1 
	Wachtel		ein Blech *	–	–	–	2 	1 
GEMÜSE	Gebrat- nes Gemüse	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	3 	
		Kartoffeln [tiefgekühlt]	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	4 	
		Gefülltes Gemüse	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	3 	
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	3 	
	Gemüse- gratin	Kartoffelgratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Tomatengratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Paprikagratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Brokkoliauflauf	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Blumenkohlauflauf	ein Blech *	–	–	–	3 	
		Gemüsegratin	ein Blech *	–	–	–	3 	
	Heißluft Ofenge- müse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 	2 
		Potatoes wedges (Kartoffelspalten)	1-4 (cm)	–	–	–	4 	2 
		Mischgemüse	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 	2 
		Zucchini-Chips	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4 	2 
		Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 	2 
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 	2 
	Gedünste- tes Gemüse 	Ganze Kartoffeln	50 - 500 g [jeweils]	–	–	–	2 	1 
		Potatoes Pieces (Kartoffelstücke)	ein Blech *	–	–	–	2 	1 
		Kartoffel- stücke [tiefgekühlt]	ein Blech *	–	–	–	2 	1 
		Peas (Erbsen)	0,2 - 2,5 kg	–	–	–	2 	1 
		Erbsen [tiefgekühlt]	0,2 - 3 kg	–	–	–	2 	1 
		Broccoli (Brokkoli)	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	2 	1 
		Brokkoli [tiefgekühlt]	0,2 - 2 kg	–	–	–	2 	1 
		Blumenkohl	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	2 	1 
		Carrots (Möhren)	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	2 	1 
		Zucchini	0,2 - 2 kg	BISSFEST	–	–	2 	1 
		Sonstiges Gemüse	0,2 - 2 kg	–	–	–	2 	1 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS- STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck		0,8 - 1,2 kg *	–	MED	–	 2
	Gemüsestrudel		0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	 2
	Brot	Brötchen 	60 – 150 g [jeweils]*	–	–	–	 3 
		Mittelgroßes Brot	200 - 500 g [jeweils]*	–	–	–	 2
SALZIGES GEBÄCK	Herkömm- liches Brot	Sandwichbrot 	400 - 600 g [jeweils]*	–	–	–	 2 
		Großes Brot 	0,7 – 2,0 kg *	–	–	–	 2 
		Baguette 	200 - 300 g [jeweils]*	–	–	–	 3 
		Brot spezial	ein Blech *	–	–	–	 2
	Pizza und Focaccia	Runde Pizza	Rund	–	–	–	 2
		Pizza dick	Blech	–	–	–	 2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	 2
			2 Lagen*	–	–	–	 4  1
			3 Lagen*	–	–	–	 5  3  1
			4 Lagen*	–	–	–	 5  4  2  1
		Focaccia dünn	ein Blech *	–	–	–	 2
		Focaccia dick	ein Blech *	–	–	–	 2
SÜßES GEBÄCK	Rührku- chen	Biskuitkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	 2 
		Schokoladen- kuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	 2 
	Plätzchen		0,2 - 0,6 kg *	–	–	–	 3
	Muffins und Cupcakes		40 - 80 g [jeweils]*	–	–	–	 3
	Croissants		ein Blech *	–	–	–	 3
	Croissants [tiefgekühlt]		ein Blech *	–	–	–	 3
	Beignets		ein Blech *	–	–	–	 3
	Baiser / Meringues		10 – 30 g [jeweils]	–	–	–	 3
	Tart, Törtchen		0,4 - 1,6 kg *	–	–	–	 3
	Strudel		0,4–1,6 kg	–	–	–	 3
	Obstkuchen		0,5 -2 kg	–	–	–	 2
	Karamell- Flan 		0,2 - 1 kg *	–	–	–	 2  1
GEDÜNSTETES OBST	Fruchtstücke 		0,5 - 3 kg	–	–	–	 2  1
	Ganze Früchte 		0,1 - 0,4 kg [jeweils]	–	–	–	 2  1

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Ofenrost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Luftbraten-Blech	Kerntemperaturfühler



DAMPF + UMLUFT GARTABELLE

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

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

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



100% DAMPF GARTABELLE

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

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

ZUBEHÖR



Fettpfanne/Backblech



Dampfeinsatz

SOUS-VIDE GARTABELLE

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

Wählen Sie das gewünschte Programm und folgen Sie den vorgeschlagenen Einstellungen. Die Garzeiten beziehen sich auf gekühlte Lebensmittel. Wenn die Speisen nicht sofort serviert werden, in kaltem Wasser lagern und vollständig abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen. Bei größeren Mengen die Kochzeit anpassen. Die Ergebnisse hängen von der Qualität der Zutaten und einer guten Hygiene ab. Verwenden Sie lieber frische und hochwertige Lebensmittel, um beste Ergebnisse zu erzielen. Verwenden Sie diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Speisen. Legen Sie die vakuumversiegelten Lebensmittel auf den Dampfeinsatz auf Ebene 2. Legen Sie die Beutel nicht übereinander, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Stellen Sie die Fettpfanne auf Ebene 1.

ZUBEHÖR



Fettpfanne/Backblech



Dampfeinsatz

AIR FRY-GARTABELLE

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

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

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

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

GARTABELLE

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

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

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

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

LESEN DER GARTABELLE

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

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

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

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

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

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

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

INNENFLÄCHEN

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

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

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

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

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

PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!

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

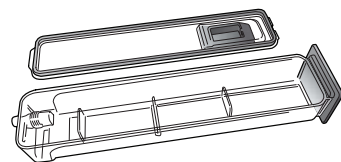
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.

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



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

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



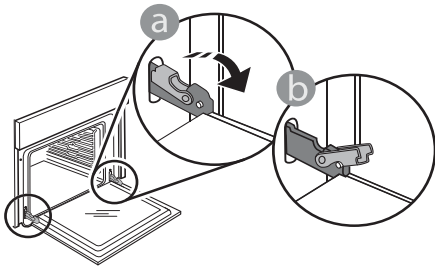
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

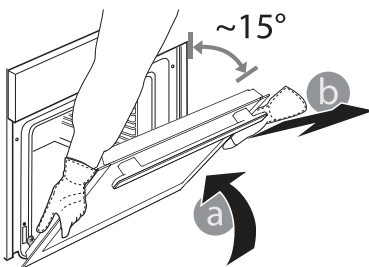
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden. Wurden die „Dampfgaren“-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

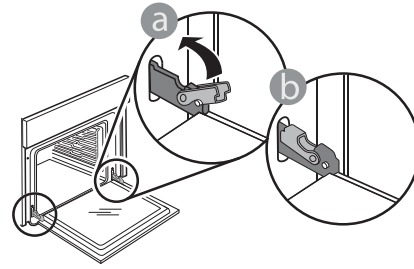


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

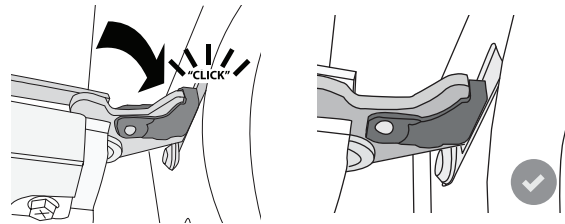


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

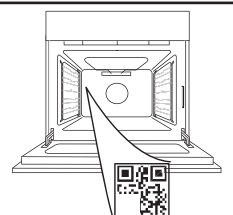
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

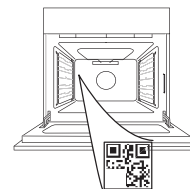
- Verwenden Sie den QR-Code auf Ihrem Produkt
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.




**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
BAUKNECHT**

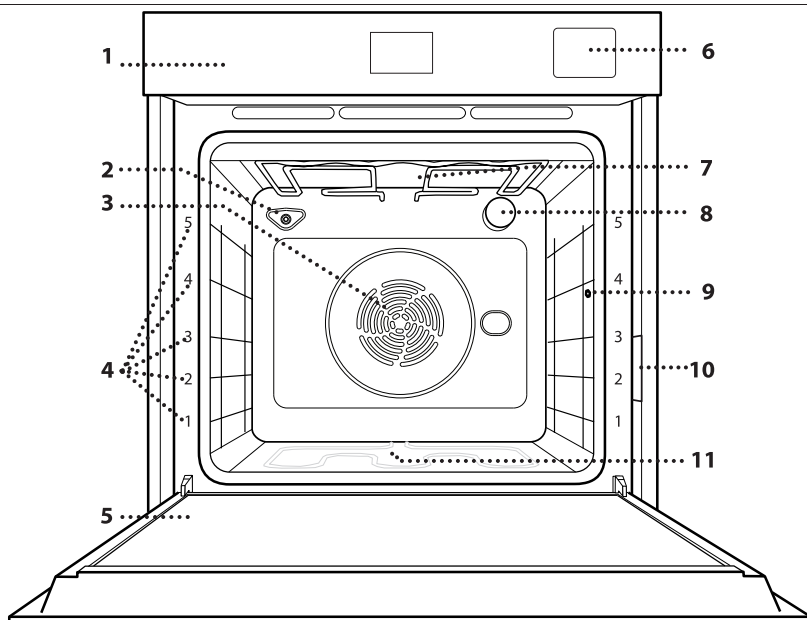
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN**



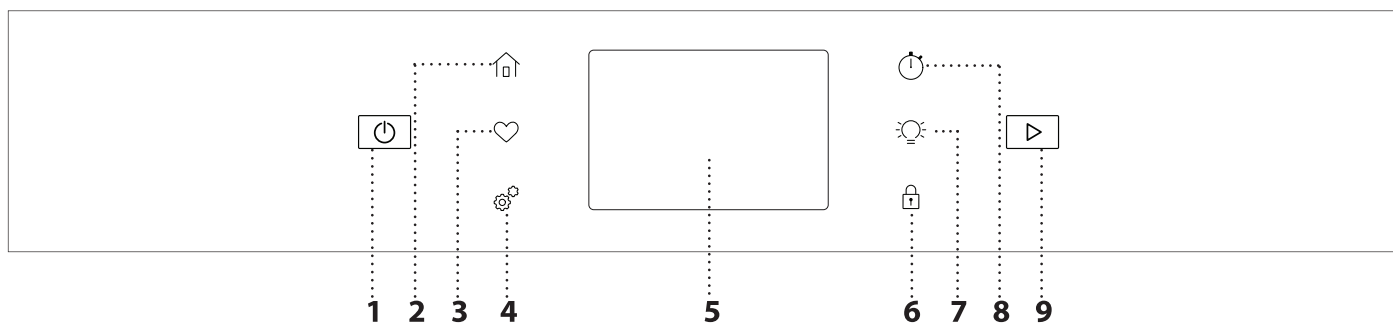
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Sensor de humedad
3. Ventilador y resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior / grill
8. Lámpara
9. Punto de inserción de la sonda de alimentos
10. Placa de características (no debe retirarse)
11. Resistencia inferior (no visible)

PANEL DE CONTROL


1. ON / OFF

Para encender y apagar el horno.

2. INICIO

Para acceder rápidamente al menú principal.

3. FAVORITOS

Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

4. HERRAMIENTAS

Para escoger entre varias opciones y para cambiar los ajustes y preferencias del horno.

5. PANTALLA
6. BLOQUEO DE CONTROL

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

7. LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

8. TEMPORIZADOR DE COCINA

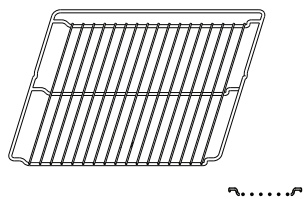
Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo.

9. INICIO

Para iniciar la función de cocción.

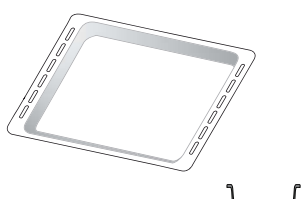
ACCESORIOS

REJILLA



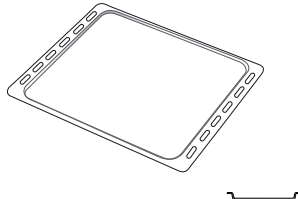
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



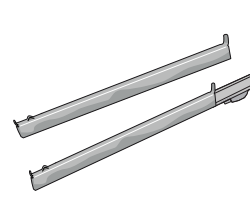
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA DE HORNO



Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES



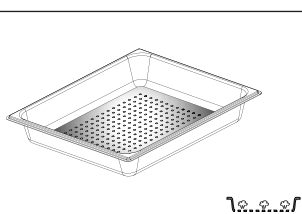
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



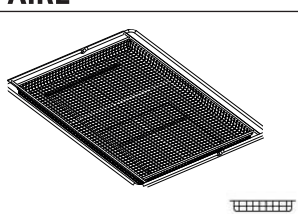
Para medir de forma precisa la temperatura del centro de los alimentos durante la cocción. Gracias a su soporte rígido, puede utilizarse para carne y pescado y también para pan, pasteles y pastas al horno.

BANDEJA VAPOR



Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Recomendamos colocar la bandeja de vapor en el nivel 2 para obtener un rendimiento de cocción óptimo. Coloque la grasera en el nivel 1, por debajo para recoger los jugos de cocción. **

BANDEJA FREÍR CON AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freír con aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

** Utilizar solo para las funciones STEAM (VAPOR) y SOUS VIDE (AL VACÍO)

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

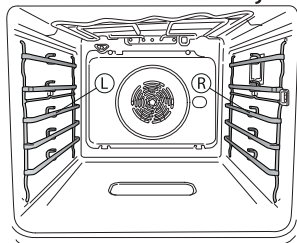
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la graser y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

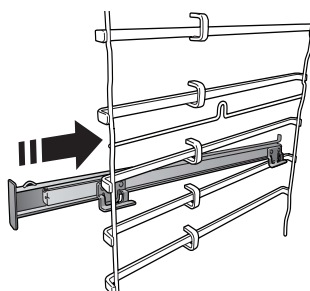
- Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora se pueden retirar las guías de los estantes.

- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.



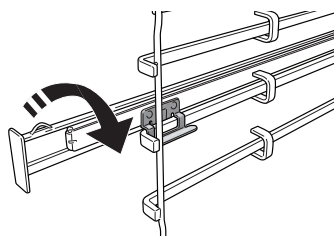
Las guías para estantes izquierda ("L") y derecha ("R") se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

- **HORNO CONVECCIÓN**

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

- **AIRE FORZADO**

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

- **GRATINAR**

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

- **GRATINAR TURBO**

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

- **PRECALENTAR RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente.

- **COOK 4**

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

- **VAPOR**

- » **PURE STEAM**

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno. Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con vapor puro, consulte la Tabla de cocción "Pure steam" (Vapor puro).

- » **VAPOR AUTOMÁTICO**

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. El horno inyecta automáticamente la

cantidad adecuada de vapor en función de la temperatura seleccionada para lograr unos resultados de cocción óptimos.

- » **VAPOR+AIRE**

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

Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).

- **AL VACÍO**

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

- **FUNCIONES ESPECIALES**

- » **PIZZA**

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.

El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.

Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.bauknecht.eu

- » **FREÍR CON AIRE**

Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freír con aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freír con aire de la Freír con aire para

obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.

» **DESCONGELAR**

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central.

» **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» **FERMENTANDO**

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.

» **CONVENIENCIA**

Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho, muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

» **MAXI COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (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.

» **CICLO ECO ***

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo 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.

• **ALIMENTOS CONGELADOS**

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

MODOS AUTOMÁTICOS

Esto permite cocinar todos los tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente. No es necesario precalentar el horno.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N.º 65/2014

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. SELECCIONAR 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 desee.

Puede cambiar el idioma más tarde abriendo el menú de «Ajustes».

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

Para que el horno funcione eficazmente y para garantizar que indique regularmente al usuario que realice el ciclo de desincrustación cuando sea necesario, es importante ajustar el nivel correcto de dureza del agua. Para ajustarlo, encienda el horno pulsando , pulse . Abra las Preferencias y seleccione «DUREZA DEL AGUA». Toque «AJUSTAR»

para confirmar. Seleccione el nivel correcto para el agua de su zona, basándose en la siguiente tabla:

TABLA DE NIVELES DE DUREZA DEL AGUA				
Nivel		°dH Aleman franceses	°fH Grados franceses	°Clark English franceses
1	Muy blanda	0-6	0-10	0-7
2	Blanda	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Muy dura	35-50	61-90	43-62

Toque «AJUSTAR» para confirmar.

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

5. CALENTAR EL HORNO

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

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para encender el horno, pulse  o toque en cualquier punto de la pantalla.

La pantalla le permite escoger entre los modos Manual y Automático.

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

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

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

Según la función seleccionada, puede activar o desactivar el precalentamiento con una palanca específica.

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 «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, algunas funciones de 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» (ver las tablas relacionadas).

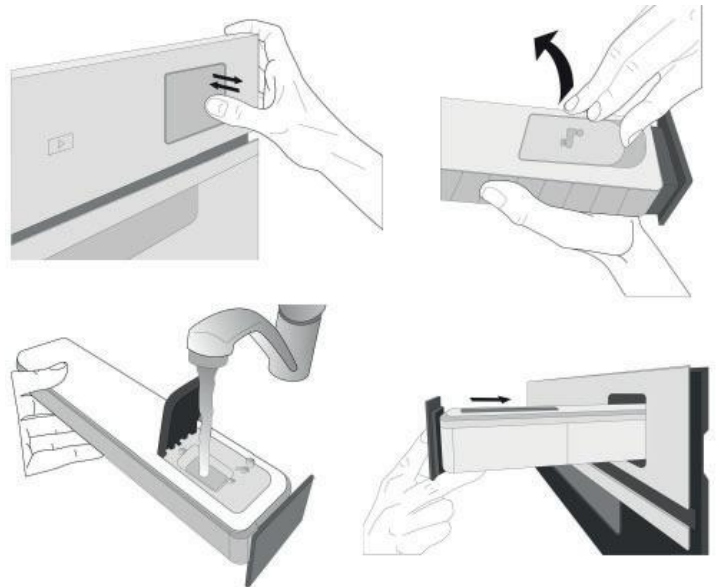
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

. COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Vapor» o «Aire forzado + Vapor» dentro de las funciones manuales o una de las distintas recetas especiales de DYNAMIC MENU, podrá cocinar cualquier tipo de alimento con 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, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar con agua la caldera situada en el interior del horno utilizando el cajón extraíble del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua 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 indicará 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 «SET» 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 «SKIP DELAY».

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. Todas las opciones que se pueden modificar se pueden explorar 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. Una vez 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 empezar a cocinar.

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 precalentado pausará 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 la palanca de precalentamiento situada 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 dé la vuelta a la comida 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, cuando quede el 5 % del tiempo de la cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

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

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

8. FINAL DE COCCIÓN

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

- Toque «AÑADIR A FAVORITOS» para guardar como favorito.
- Seleccione «Dorado extra» para iniciar un ciclo de dorado de cinco minutos.
- Pulse «+ 5 min» para prolongar la cocción

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 «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.
- Toca 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.



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.



LIMPIEZA CON VAPOR

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

SECADO RÁPIDO

Después de un ciclo de vapor puro, el horno sugerirá automáticamente iniciar el ciclo de secado rápido para ayudar a eliminar la humedad de la cavidad, lo que al menos no compromete el correcto funcionamiento del aparato. Siga las instrucciones de la pantalla. Limpie la bandeja de goteo situada debajo de la puerta con un paño suave de papel absorbente para eliminar las gotas de agua.

DESCALCIFICAR

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 promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

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

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

descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor.

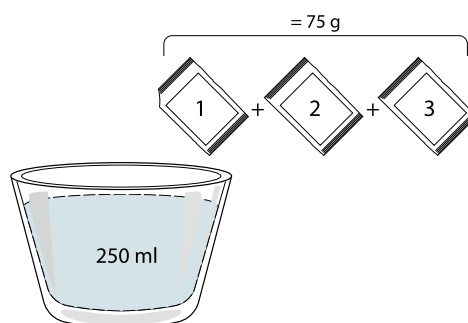
Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

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

» FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)

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

Bauknecht declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución de desincrustación al cajón, pulse  para iniciar el proceso de desincrustación 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. Por favor, vacíe el cajón.

» 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. Por favor, vacíe el cajón. Se ha completado el ciclo de descalcificación.

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

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

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

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para alimentos permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de alimentos 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. Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones de 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 retira la sonda. Desenchufe y retire siempre la sonda del horno al sacar 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.

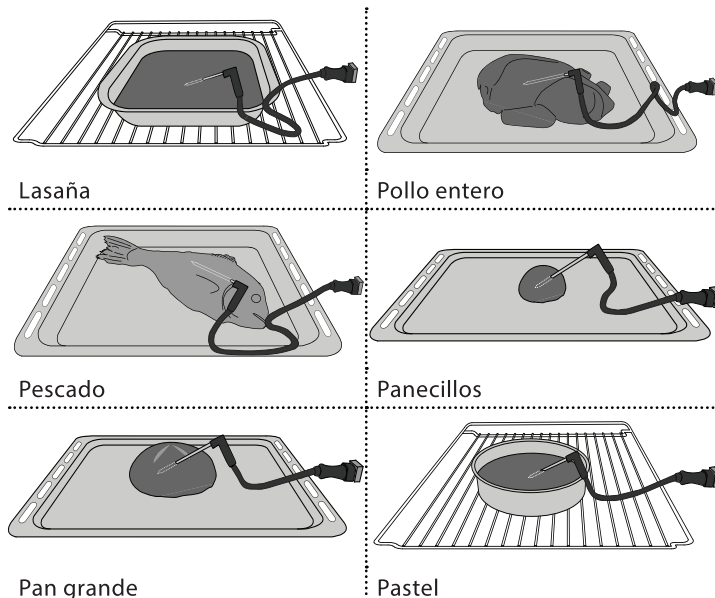
El cable es semirrígido y puede tomar la forma necesaria para introducir la sonda en los distintos tipos de alimentos del modo más eficaz. Asegúrese de que el cable no toque la resistencia superior durante la cocción.

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.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo. Es necesario utilizar las funciones de MODOS AUTOMÁTICOS compatibles

para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones de 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.



BLOQUEO 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.

PREFERENCIAS

Para cambiar varios ajustes del horno, seleccione el Modo Sabbath y desactive el «Modo Demo».

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

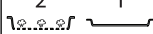
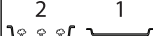
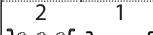
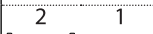
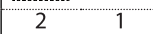
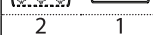
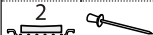
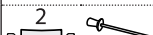
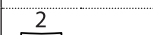
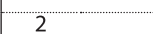
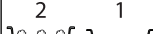
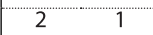
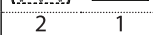
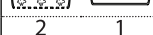
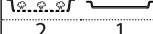
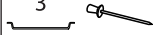
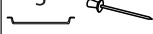
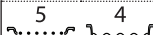
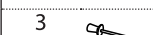
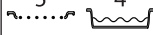
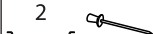
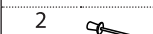
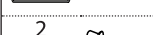
Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTANDO

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25° C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
SOUS VIDE 	Lomo Tierno de Buey		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Chuletón de buey		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Solomillo de Cerdo		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Filete de salmón		1,5-3 cm	-	-	-	2 1 
	Carrots (Zanahorias)		0,2-0.4 kg	-	-	-	2 1 
	Espárragos		0,2-0.4 kg	-	-	-	2 1 
	Piña		0,2-0.5 kg	-	-	-	2 1 
	Manzana		0,2-0.5 kg	-	-	-	2 1 
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña	0,5-3 kg *	-	MED	-	2 
		Canelones	0,5-3 kg *	-	MED	-	2 
	Congelado	Lasaña	0,5-3 kg	-	-	-	2 
		Canelones	0,5-3 kg	-	-	-	2 
ARROZ Y CEREALES 	Arroz	Arroz blanco	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Arroz integral	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Seeds & Cereals (Semillas y cereales)	Quinoa	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Millet (Mijo)	0,1-0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Espelta	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Cebada	0,1-0,5 kg	-	-	-	2 1 
CARNE	Carne de res	Asado de carne de res 	0,6-2 kg *	MED	MED	-	3 
		Asado de ternera 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Bistec	2-4 cm	MED	-	2/3	5 
		Hamburguesas	1,5-3 cm	-	-	3/5	5 4 
		Cocción lenta	0,6-2 kg *	MED	-	-	3 
	Cerdo	Cerdo asado 	0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Jarretes 	0,5-2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Costillas de cerdo	0,5-2,0 kg *	-	-	2/3	5 4 
		Bacon	0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Cordero 	Cordero asado	0,6-2,5 kg *	MED	MED	-	2 
		Costillar de cordero	0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Pierna	0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS				CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
CARNE	Aves	Pollo asado 	Pollo asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Pollo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Presas de pollo	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
		Pollo frito en freidora de aire	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Presas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4  2 
			Muslos de pollo	-	-	-	-	4  2 
			Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4  2 
			Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	4  2 
			Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	4  2 
	Pato asado	Asado de pato 	Asado de pato	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Asado de pato relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Piezas de pato	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Filete / pechuga de pato	1-5 cm	-	-	2/3	5 
	Pavo asado	Pavo y ganso asados 	Pavo y ganso asados	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Pavo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Trozos de pavo y ganso	0,6-3 kg *	-	MED	-	2 
			Filete / Pechuga de pavo	1-5 cm	-	-	2/3	5 
	Carne frita en freidora de aire		Brochetas de carne	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	4  2 
			Chuletas de cerdo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Hamburguesas	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Salchichas y wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
			Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)		Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
			Cod Fillet (Filete de bacalao)	0,1-0,3 kg	-	-	-	3  2 

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Bandeja Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de lubina	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Otros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Steamed fillets & steaks (Filetes y bistecs al vapor)	Cod Fillet (Filete de bacalao)	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Otros Filete	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
		Filete de lubina	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filete de dorada	una bandeja *	-	-	-	2 1
		Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	2 1
		Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	-	2 1
	Marisco al grill	Scallops (Vieiras)	una bandeja *	-	-	-	4
		Mussels (Mejillones)	una bandeja *	-	-	-	4
		Shrimps (Camarones)	una bandeja *	-	-	-	4 3
		Langostinos	una bandeja *	-	-	-	4 3
	Steamed seafood (Marisco al vapor)	Scallops (Vieiras)	0,5-1 kg	-	-	-	2 1
		Mussels (Mejillones)	0,5-3 kg	-	-	-	2 1
		Shrimps (Camarones)	0,1-1 kg	-	-	-	2 1
		Langostinos	0,5-1,5 kg	-	-	-	2 1
		Squid (Calamar)	0.1 - 0.5 kg [cada uno]	-	-	-	2 1
		Pulpo	0.5 - 2 kg [cada uno]*	-	-	-	2 1
	Pescado entero		0,2-1,5 kg *	-	-	-	2 1
	Pescado entero asado		0,2-1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Pescado a la sal		0,2-1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Pescado frito en freidora de aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Pescado entero	0,4-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Mariscos	-	-	-	-	4 2
HUEVOS AL VAPOR	Aves		50 - 80g [cada una]*	-	-	-	2 1
	Quail (Codorniz)		una bandeja *	-	-	-	2 1

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja Drip tray / Baking tray		Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
VERDURAS	Verduras asadas	Papas	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	 3
		Patatas [congeladas]	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	 4
		Hortalizas rellenas	0.1 - 0.5 kg [cada una]	-	-	-	 3
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	 3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja *	-	-	-	 3
		Tomates gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Pimientos gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Brócolis gratinados	una bandeja *	-	-	-	 3
		Coliflor gratinada	una bandeja *	-	-	-	 3
		Verduras gratinadas	una bandeja *	-	-	-	 3
	Verduras fritas en freidora de aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	 4  2
		Papas en cuña	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4  2
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	 4  2
		Patatas fritas de calabacín	0,2-0.5 kg	-	-	-	 4  2
		Patatas fritas [congeladas]	0,3-0.8 kg	-	-	-	 4  2
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	 4  2
	Verduras al vapor 	Patatas enteras	50 - 500 g [cada una]	-	-	-	 2  1
		Papas en trozos	una bandeja *	-	-	-	 2  1
		Patatas troceadas [congeladas]	una bandeja *	-	-	-	 2  1
		Peas (Arvejas)	0,2-2.5 kg	-	-	-	 2  1
		Guisantes [congelados]	0,2-3 kg	-	-	-	 2  1
		Broccoli (Brócoli)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Brócoli [congelado]	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1
		Cauliflowers (Coliflor)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Carrots (Zanahorias)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Zucchini (Zapallito)	0,2-2 kg	AL DENTE	-	-	 2  1
		Otras verduras	0,2-2 kg	-	-	-	 2  1

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Bandeja Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PASTAS SALADAS	Tarta salada		0,8-1,2 kg *	-	MED	-	
	Strudel de verduras		0,5-1,5 kg	-	MED	-	
	Pan	Panecillos 	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan mediano	200 - 500g [cada uno]*	-	-	-	
		Pan de sándwich 	400 - 600 g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan grande 	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 
		Baguettes 	200 - 300g [cada uno]*	-	-	-	 
		Pan especial	una bandeja *	-	-	-	
	Pizza & focaccia	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	
			2 capas*	-	-	-	 
			3 capas*	-	-	-	  
			4 capas*	-	-	-	   
		Focaccia fina	una bandeja *	-	-	-	
		Focaccia Gruesa	una bandeja *	-	-	-	
PASTAS DULCES	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
		Pastel de chocolate	0,5-1,2 kg *	-	-	-	 
	Galletas		0,2-0.6 kg *	-	-	-	
	Magdalenas y tartas		40 - 80g [cada una]*	-	-	-	
	Medialunas		una bandeja *	-	-	-	
	Croissants [congelados]		una bandeja *	-	-	-	
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	
	Merengues		10 - 30g [cada uno]	-	-	-	
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	
	Tarta de fruta		0,5-2 kg	-	-	-	
	Flan de caramelo 		0,2-1 kg *	-	-	-	 
FRUTAS AL VAPOR	Trozos de fruta 		0,5-3 kg	-	-	-	 
	Frutas enteras 		0.1 - 0.4 kg [cada una]	-	-	-	 

* cantidad recomendada

ACCESORIO						
	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Bandeja Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Gelletas de pastaflora / Galletas	BAJO	SÍ	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	BAJO	SÍ	170 - 180	40 - 60	
Bizcochos esponjosos	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	SÍ	200-220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	SÍ	170 -180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	SÍ	200-220	30 - 50	
Baguette	BAJO	SÍ	200-220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	SÍ	200-220	50 - 70	
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	SÍ	180 - 200	60 - 100	
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	SÍ	160 - 180	60-80	
Rosbif poco hecho (1 kg)	MEDIO	SÍ	200-220	40 - 50	
Rosbif poco hecho (2 kg)	MEDIO	SÍ	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	SÍ	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	SÍ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	SÍ	200-220	50 - 70	
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	SÍ	200-220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	SÍ	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	SÍ	180 - 200	15-30	

*Tenga en cuenta que en caso de seleccionar la función Steam Auto, esta correlación debe omitirse. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera / bandeja pastelera	 Bandeja con 500 ml de agua	 Sonda de alimentos
------------	---	--	---	--	--



TABLA DE COCCIÓN VAPOR PURO

RECETA		TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
	Filetes de pollo	100	15 - 50	2 	1 
	Huevos	100	10 - 30	2 	1 
PESCADO	Pescado entero	90	40 - 50	2 	1 
	Filetes pescado	90	20 - 30	2 	1 
VERDURAS Y FRUTAS	Verduras frescas (enteras)	100	30 - 80	2 	1 
	Verduras frescas (piezas)	100	15 - 40	2 	1 
	Verduras congeladas	100	20 - 40	2 	1 
	Fruit (Frutas) (Entera)	100	15 - 45	2 	1 
	Fruta (Piezas)	100	10 - 30	2 	1 

Seleccione la función Pure Steam (Vapor puro) del menú de funciones manual. Establezca el tiempo y la temperatura de cocción. Rellene el depósito de agua siguiendo las instrucciones que aparecen en la pantalla. Coloque los alimentos en la bandeja de vapor en el nivel 2, y una bandeja recogegotas en el nivel 1 para evitar que los alimentos goteen.

ACCESORIOS





Grasera / bandeja pastelera

Bandeja de cocción al vapor

TABLA DE COCCIÓN AL VACÍO

RECETA		FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
CARNE Y BUEY - CORDERO	Cortes tiernos: solomillo, bistec, chuletas	Carnes al vacío	1,5 cm	62	50 - 70	2 1x...x2x	1 └───┘
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x2x	1 └───┘
	Cortes duros y alimentados con pasto: chuleta, falda, costillas		1,5 cm	62	50 - 70	2 1x...x2x	1 └───┘
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x2x	1 └───┘
CERDO	Lomo	Cerdo al vacío	1,5 cm	68	30 - 50	2 1x...x2x	1 └───┘
			3/4 cm		50 - 70	2 1x...x2x	1 └───┘
	Chuletas		-	68	120 - 140	2 1x...x2x	1 └───┘
			Costillas	-	68	120 - 140	2 1x...x2x
SALMÓN Y ATÚN - TRUCHA	Filete	Pescado al vacío	1,5	62	65 - 75	2 1x...x2x	1 └───┘
			3	62	80 - 90	2 1x...x2x	1 └───┘
	Filete		1,5	62	70 - 80	2 1x...x2x	1 └───┘
			3	62	85 - 95	2 1x...x2x	1 └───┘
VERDURAS Y FRUTAS	Espárragos	Verduras al vacío	-	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Zanahorias		2,5 cm	85 - 95	30 - 50	2 1x...x2x	1 └───┘
	Brócoli		-	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Coliflor		-	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Radicchio		-	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Rodajas de patata		2,5 cm	85 - 95	40 - 60	2 1x...x2x	1 └───┘
	Calabacín		2,5 cm	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Porciones de manzana		2,5 cm	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Porciones de pera		2,5 cm	85	30 - 40	2 1x...x2x	1 └───┘
	Rebanadas de piña		2,5 cm	85	25 - 35	2 1x...x2x	1 └───┘

Seleccione el ciclo que desea realizar y siga los ajustes sugeridos. Los tiempos de cocción se refieren a alimentos refrigerados. Si no se va a servir inmediatamente, guárdelo en agua fría, déjelo enfriar completamente y, a continuación, métele en el frigorífico. Ajuste los tiempos de cocción para cantidades mayores. 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 la bandeja de vapor en el nivel 2. No coloque las bolsas unas encima de otras para que el calor se distribuya uniformemente. Coloque una bandeja de goteo en el nivel 1.


ACCESORIOS


Grasera / bandeja pastelera


Bandeja de cocción al vapor



TABLA DE COCCIÓN FREÍR CON AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	 

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
 Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freír con aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freír con aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	 
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	
		Sí	160 - 200	30 - 90	 
Galletas		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	 
		Sí	135	40 - 60	  
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	30 - 50	 
		Sí	150	40 - 60	  
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	 
		Sí	180 - 190	35-45 *	  
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	 
		Sí	90	140-160 *	  
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190-230	20 - 50	  
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	
		Sí	220 - 240	25-50 *	  
Pizza congelada		Sí	250	10-15	
		Sí	250	10 - 20	 
		Sí	220 - 240	15-30	  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	 
		Sí	180 - 190	45-70 *	  

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook4	Cido ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua				

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20-40 *	
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	
Galletas		Sí	135	50 - 70	
Tartas		Sí	170	50 - 70	
Pizzas redondas		Sí	210	40 - 60	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 *	
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

FUNCIONES								ECO	
	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESORIOS									
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla			Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera		Bandeja con 500 ml de agua	

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Active la función «Steam Clean» para una limpieza óptima de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

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.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.

La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

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.

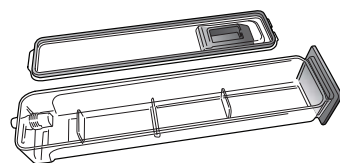
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

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.



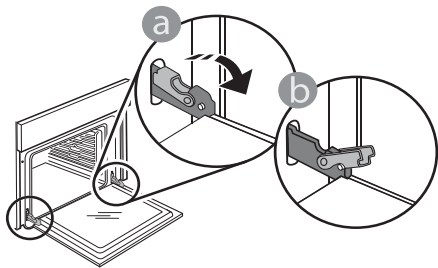
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

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.

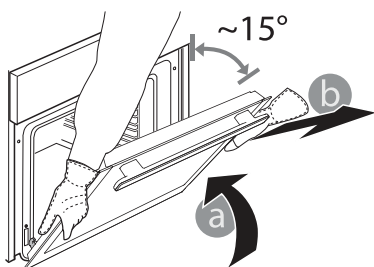
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



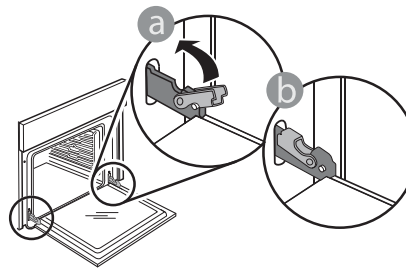
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

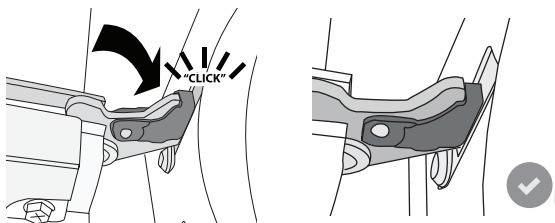


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

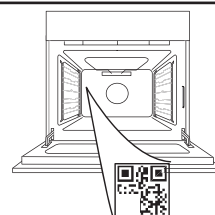
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

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.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
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».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria.

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

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



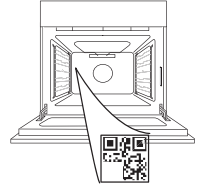
**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.register10.eu

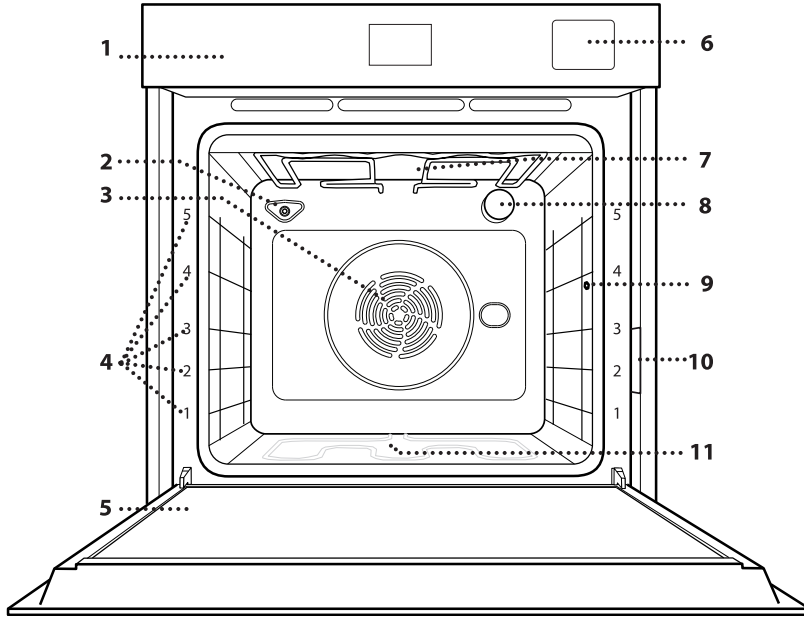


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**

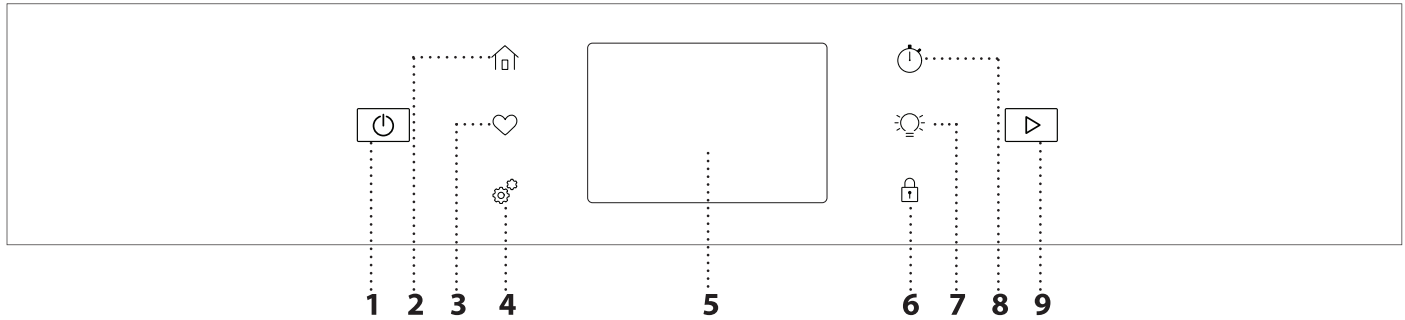


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Kosteusanturi
3. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Lamppu
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi (älä poista)
11. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS

Nopean pääsyn saamiseksi
Päävalikko

3. SUOSIKKI

Siirtää suosikkitoimintojen
luetteloon.

4. TYÖKALUT

Voit valita useista vaihtoehtoista
sekä vaihtaa uunin asetuksia ja
mieltymyksiäsi.

5. NÄYTTÖ

6. SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa
kosketusnäytön painikkeiden
lukitsemisen, jotta niitä ei voi
painaa tahattomasti.

7. VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

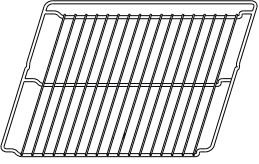
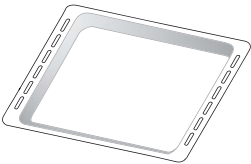
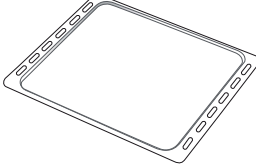
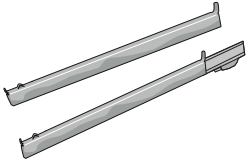
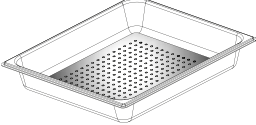
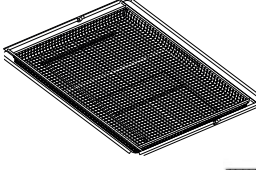
8. HÄLYTYSAJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida
joko kypsennystoiminnon
käyttämisen aikana tai erillään ajan
seuraamiseksi.

9. KÄYNNISTÄ

Käynnistää kypsennystoiminnon.

VARUSTEET

RITILÄ 	UUNIPANNU 	LEIVINPELTI 	LIUKUKISKOT 
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.	Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.	Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.	Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.
LÄMPÖMITTARI 	HÖYRYTYSALUSTA 	ILMAPAISTO -ALUSTA* 	
Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.	Tämä helpottaa höyryn kiertoa ja ruoka kypsenee tasaisemmin. Suosittelemme asettamaan höyrystysalustan tasolle 2 optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi. Aseta uunipannu alla olevalle tasolle 1 keräämään nesteitä. **	Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.	

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

** Käytä vain HÖYRY- ja TYHJIÖKYP SENNYS-toimintoja varten

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

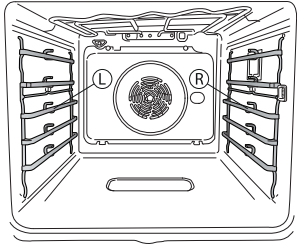
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjainten irrottamista varten on irrotettava kiinnitysruuvit (jos sellaiset on) kummaltakin sivulta kolikon avulla.

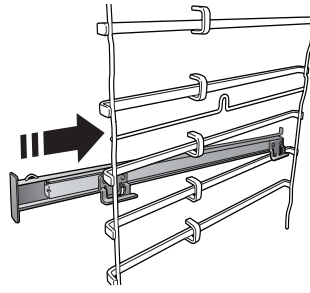
Nosta ohjaimia ylös ja vedä alemmat osat pois niiden sijoituskohdista: nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylemmän kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



Vasemman ("L") ja oikean ("R") puoleiset hyllykköohjaimet voidaan tunnistaa tässä kuvassa näkyvästä logosta.

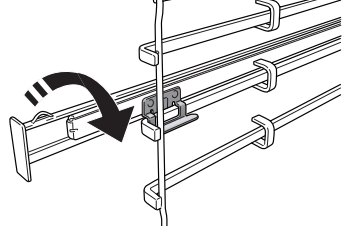
LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.



Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT



MANUAALISET TILAT

- **PERINTEINEN**

Kaikenlaisten ruokien kypsentaminen yhdellä tasolla.

- **PERINTEINEN PAISTO**

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

- **KIERTOILMA**

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

- **GRILLI**

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

- **TURBOGRILLI**

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

- **NOPEA ESILÄMMITYS**

Esikuumentaa uunin nopeasti.

- **COOK 4**

Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

- **HÖYRY**

- » **PURE STEAM**

Luonnollisten ja terveellisten annosten valmistamiseen höyryllä ruuan luonnollisten ravintoarvojen säilyttämiseksi. Tämä toiminto soveltuu erityisesti kasvisten, kalan ja hedelmien kypsentaamiseen sekä kalttaukseen. Ellei toisin ole ilmoitettu, poista kaikki pakkausmateriaalit ja suojakalvo ennen annoksen asettamista uuniin. Lisätietoja manuaalisista pure steam -kypsennysjaksoista löydät "Pure Steam" -kypsennystaulukosta.

- » **HÖYRY AUTOMAATTINEN**

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä.

Uuni suihkuttaa automaattisesti oikean määrän höyryä valitun lämpötilan mukaan optimaalisten kypsennystulosten saavuttamiseksi.

- » **HÖYRY+KIERTOILMA**

Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja leivonnaisille.

Lisätietoja manuaalisista kiertoilma + höyry-kypsennysjaksoista on "Höyry + kiertoilma" -kypsennystaulukossa.

- **TYHJIÖKYP SENNYS**

Tyhjiökypsennys on ammattimainen ruoanlaittoteknikka, jossa käytetään tyhjiöityjä elintarvikkekäyttöön tarkoitettuja muovipusseja, jotka kypsennetään tarkasti valvotuissa lämpötiloissa höyryn avulla. Asteittainen ja tarkka kypsennysprosessi edistää poikkeuksellisen mureuden ja maun kehittymistä ja varmistaa myös kypsennyksen tasaisuuden koko ruoan sisällä. Tällä toiminnolla voit kypsentää lihaa, kalaa, vihanneksia ja hedelmiä saaden huippukokin tuloksia. Tutustu Tyhjiökypsennyksen taulukkoon, jotta voit käyttää toimintoa oikein.

- **ERIKOISTOI MINNOT**

- » **PIZZA**

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.

Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumennukseen, pizza paistuu 5–8 minuutissa.

Voit tilata ja pyytää lisätietoja ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai vierailla osoitteessa www.bauknecht.eu

- » **ILMAPAISTO**

Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen

ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.

» **SULATUS**

Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle.

» **LÄMPIMÄ NÄPITO**

Säilytä juuri kypsennetyt ruoat kuumana ja rapeana.

» **KOHOTUS**

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

» **MUKAVUUS**

Sellaisten valmisruokien kypsentäminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyypiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

» **MAXI- KYPSENNYS**

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

» **SÄÄSTÖO HJELMA ***

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

• **PAKASTETTU RUOKA**

Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

AUTOMAATTISET TILAT

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

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 jälkeenpäin avaamalla asetusvalikon.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla , paina  . Avaa Suositut valinnat ja valitse "VEDEN KOVUUS". Vahvista napsauttamalla "ASETA". Valitse alueesi vedelle sopivin taso seuraavan taulukon perusteella:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO				
Taso		°dH Saksalai- set asteet	°fH Ranskalai- set asteet	°Clark English asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15-20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista napsauttamalla ASETA.
Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojarahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi.

Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla  tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO

- 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 loppuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla.

Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tuloksen 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).

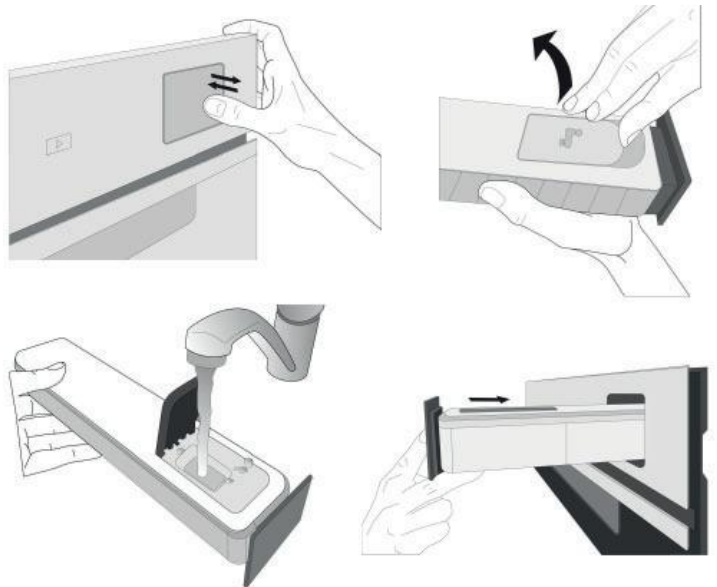
- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

. HÖYRYTUSTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista "Höyrytyksen" tai "Kiertoilman + Höyrytyksen" tai yhden useista DYNAAMINEN VALIKKO -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentaminen 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 vedellä 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 täyttämistä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.

- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla "OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata. Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla .

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa esikuumennukseen tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta "LISÄÄ SUOS."
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta "+ 5 min"

9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.

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.



KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistysen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- 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.

HÖYRYPUHDISTUS

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana matalassa lämpötilassa vapautuvan vesihöyryn vaikutus helpottaa rasvaisen lian poistamista. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä.

PIKAKUIVAUS

Pure steam -jakson jälkeen uuni ehdottaa automaattisesti pikakuivausjakson käynnistämistä, jotta kosteus saadaan poistettua uunista, mikä ei ainakaan vaaranna laitteen moitteetonta toimintaa. Noudata näytön ohjeita. Puhdista luukun alla oleva uunipannu pehmeällä liinalla tai imukykyisellä paperilla vesipisaroiden poistamiseksi.

POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 140 minuuttia.

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 höyry- jaksoja* 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.

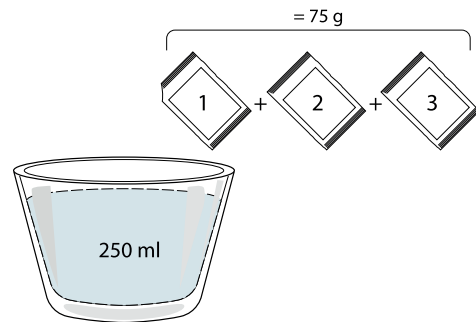
Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

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 käytämisestä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla . Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon. Tyhjennä laatikko.

» 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 . 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. Tyhjennä laatikko. Kalkinpoistojakso on päättynyt.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täytynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsennyksen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyyppin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se peruuntuu, jos anturi irrotetaan. Irrota anturi aina pistorasiasta ja poista se uunista, kun otat ruoan ulos.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

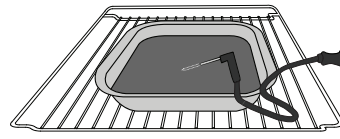
Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnettyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

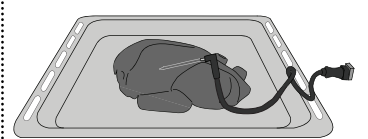
KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Yhteensopivien AUTOMAATTISET TILAT

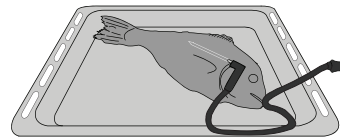
-toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyyppien kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



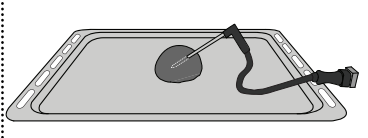
Lasagne



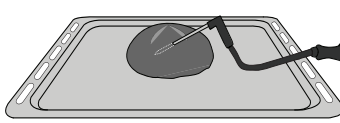
Kokonainen kana



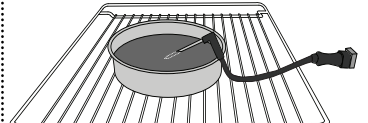
Kala



Sämpylät



Suuri Leipä



Kakku



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalueen lukitusnäppäintä.



SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.



INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman tavallista kuuluvampi jäähdytyspuhaltimen ääni.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnassa aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaista. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKIS- TUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAN)	TASO JA VARUSTEET
TYHJIÖKYPSEN- NYS 	Naudan sisäfilee		2–4 cm	–	–	–	2 1  
	Naudan etuselkä		2–4 cm	–	–	–	2 1  
	Sian sisäfilee		2–4 cm	–	–	–	2 1  
	Lohifilee		1,5 – 3 cm	–	–	–	2 1  
	Porkkanat		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2 1  
	Parsa		0,2 - 0,4 kg	–	–	–	2 1  
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
	Omena-		0,2 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne	0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
		Cannelonit	0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
	Pakastettu	Lasagne	0,5 - 3 kg	–	–	–	2 
		Cannelonit	0,5 - 3 kg	–	–	–	2 
RIISI JA VILJAKASVIT 	Riisi	Valkoinen riisi	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
		Tumma riisi	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
		Täysjyväriisi	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
	Siemenet ja mysli	Kvinoa	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2 1  
		Hirssi	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	2 1  
		Speltti	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
		Ohra	0,1 - 0,5 kg	–	–	–	2 1  
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti 	0,6 - 2 kg*	KESK.	KESK.	–	3 
		Vasikan paahtopaisti 	0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3 
		Pihvi	2 – 4 cm	KESK.	–	2/3	5 
		Hampurilaiset	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	5 4  
		Haudutus	0,6 - 2 kg*	KESK.	–	–	3 
	Sianliha	Porsaan paahtopaisti 	0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3 
		Porsaanpotka 	0,5 - 2,0 kg*	–	KESK.	–	3 
		Porsaan grillikylki	0,5 - 2,0 kg*	–	–	2/3	5 4  
		Pekoni	0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5 
	Lampaanli- ha 	Lampaan paahtopaisti	0,6 - 2,5 kg*	KESK.	KESK.	–	2 
		Lampaankylki	0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2 
		Koipi	0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2 

* Suositeltu määrä

VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsen- nysalusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT				MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKIS-TUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAAN)	TASO JA VARUSTEET
MEAT (LIHA)	Kana	Paistet- tu kanan- poika 	Paistettu kananpoika	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Täytetty paahdettu kana	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Kananpalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
		Ilma- kyps. broileri	Kokonainen kana	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	4 2 
			Broilerinrinta	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2 
			Kananpalat	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2 
			Broilerin koivet	–	–	–	–	4 2 
			Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2 
			Broilerin siivet	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2 
			Broiler nuggetit [pakaste]	–	–	–	–	4 2 
			Broilerin siivet [pakaste]	–	–	–	–	4 2 
	Paistettu anka		Paahdettu anka	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Täytetty paahdettu anka	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Ankan palat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Ankkafilee/ankanrinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 
	Paistettu kalkkuna		Paistettu kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Täytetty kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Kalkkuna & hanhipalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2 
			Kalkkunan filee / rinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 
	Ilmakypsen- netty liha		Lihavartaat	0,2 - 1,5 kg	–	–	1/2	4 2 
			Porsaankyljykset	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2 
			Hampurilaiset	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2 
			Makkarat ja nakit	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2 
			Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2 
KALA & MERENELÄVÄT	Paistetut fileet & pihvit		Tonnikalapihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	3 2 
			Lohi- pihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	3 2 
			Miekkakalapihvi	0,5 - 3 (cm)	–	–	3/4	3 2 
			Turskafilee	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	3 2 
			Meriahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2 

* Suositeltu määrä

VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsen- nysalusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKIS-TUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAN)	TASO JA VARUSTEET
KALA & MERENELÄVÄT	Paistetut fileet & pihvit	Hammasahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	 
		Muut fileet	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	 
		Fileet [pakaste]	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	 
	Höyrytetyt fileet ja pihvit 	Turskafilee	yksi pelti*	–	–	–	 
		Fileet [pakaste]	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	 
		Muut fileet	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	 
		Lohipihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	–	 
		Meriahvenfilee	yksi pelti*	–	–	–	 
		Hammasahvenfilee	yksi pelti*	–	–	–	 
		Miekkakalapihvi	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	 
		Tonnikalapihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	–	 
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi pelti*	–	–	–	 
		Simpukat	yksi pelti*	–	–	–	 
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	 
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	 
	Höyrytetty kala ja äyriäiset 	Kampasimpukat	0,5 - 1 kg	–	–	–	 
		Simpukat	0,5 - 3 kg	–	–	–	 
		Katkaravut	0,1 - 1 kg	–	–	–	 
		Katkaravut	0,5 - 1,5 kg	–	–	–	 
		Kalmari	0,1 - 0,5 kg [kukin]	–	–	–	 
		Mustekala	0,5 - 2 kg [kukin]*	–	–	–	 
	Kokonainen kala 		0,2 - 1,5 kg*	–	–	–	  
	Paahdettu kokonainen kala 		0,2 - 1,5 kg*	–	–	–	  
	Suolakuori Kala		0,2 - 1,5 kg*	–	–	–	  
	Ilmakypsen- netty kala	Leivitetty kala	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Kalafilee	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Kokonainen kala	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	 
		Äyriäiset	–	–	–	–	 
HÖYRYTETYT KANANMUNAT 	Kana		50 - 80 g [kukin]*	–	–	–	 
	Viiriäinen		yksi pelti*	–	–	–	 

* Suositeltu määrä

VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsen- alusta	Lämpömittari

DI AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKIS-TUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAAN)	TASO JA VARUSTEET
VIHANNEKSET	Paistetut vihannekset	Perunat	0,5 - 1,5 kg *	–	KESK.	–	 3
		Perunat [pakaste]	0,5 - 1,5 kg *	–	KESK.	–	 4
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg [kukin]	–	–	–	 3
		Muut vihannekset	0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	 3
	Gratin vihannekset	Perunagratiini	yksi pelti*	–	–	–	 3
		Tomaattigratiini	yksi pelti*	–	–	–	 3
		Paprikat gratinoidut	yksi pelti*	–	–	–	 3
		Parsakaali gratiini	yksi pelti*	–	–	–	 3
		Kukkakaaligratiini	yksi pelti*	–	–	–	 3
		Kasvisgratiini	yksi pelti*	–	–	–	 3
	Ilmakyps. vihannekset	Maalais ranskalaiset	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Lohkoperunat	1 - 4 (cm)	–	–	–	 4  2
		Sekavihannekset	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	 4  2
		Kesäkurpitsalastut	0,2 - 0,5 kg	–	–	–	 4  2
		Ranskalaiset perunat [pakaste]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	 4  2
		Kevätkääryleet [pakaste]	–	–	–	–	 4  2
	Höyrytetyt kasvikset 	Kokonaiset perunat	50-500 g [kukin]	–	–	–	 2  1
		Lohkoperunat	yksi pelti*	–	–	–	 2  1
		Perunat paloina [pakaste]	yksi pelti*	–	–	–	 2  1
		Herneet	0,2 - 2,5 kg	–	–	–	 2  1
		Herneet [pakaste]	0,2 - 3 kg	–	–	–	 2  1
		Parsakaali	0,2 - 2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Parsakaali [pakaste]	0,2 - 2 kg	–	–	–	 2  1
		Kukkakaali	0,2 - 2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Porkkanat	0,2 - 2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Kesäkurpitsa	0,2 - 2 kg	AL DENTE	–	–	 2  1
		Muut vihannekset	0,2 - 2 kg	–	–	–	 2  1

* Suositeltu määrä

VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsen- nys- alusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

	RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKIS-TUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAI- KAAN)	TASO JA VARUSTEET
SUOLAISET LEIVONNAISET	Voileipäkakku		0,8 - 1,2 kg *	–	KESK.	–	2 
	Kasvisstruudeli		0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	2 
	Leipä	Sämpylät 	60 - 150 g [kukin]*	–	–	–	3 
		Keskikokoinen leipä	200 - 500 g [kukin]*	–	–	–	2 
		Vuokaleipä 	400 - 600 g [kukin]*	–	–	–	2 
		Suuri Leipä 	0,7–2,0 kg *	–	–	–	2 
		Patongit 	200 - 300 g [kukin]*	–	–	–	3 
		Erikoisleipä	yksi pelti*	–	–	–	2 
	Pizza & focaccia	Pyöreä pizza	Pyöreä	–	–	–	2 
		Paksupohjainen pizza	pelti	–	–	–	2 
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	–	–	–	2 
			2 kerrosta*	–	–	–	4  1 
			3 kerrosta*	–	–	–	5  3  1 
			4 kerrosta*	–	–	–	5  4  2  1 
		Ohut focaccia	yksi pelti*	–	–	–	2 
		Paksu focaccia	yksi pelti*	–	–	–	2 
MAKEAT LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2  
		Suklaakakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2  
	Pikkuleivät		0,2 - 0,6 kg*	–	–	–	3 
	Muffini & kuppikakku		40 - 80 g [kukin]*	–	–	–	3 
	Voisarvet		yksi pelti*	–	–	–	3 
	Kroissantit [pakaste]		yksi pelti*	–	–	–	3 
	Tuulihattutaikina		yksi pelti*	–	–	–	3 
	Marengit		10 - 30 g [kukin]	–	–	–	3 
	Torttu		0,4–1,6 kg *	–	–	–	3 
	Struudeli		0,4 - 1,6 kg	–	–	–	3 
	Hedelmäpiiras		0,5 -2 kg	–	–	–	2 
	Kinuskiipirakka 		0,2 - 1 kg*	–	–	–	2  1 
HÖYRYTETYT HEDELMÄT	Hedelmäpalat 		0,5 - 3 kg	–	–	–	2  1 
	Kokonaiset hedelmät 		0,1 - 0,4 kg [kukin]	–	–	–	2  1 

* Suositeltu määrä

VARUSTEET						
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsenneystasusta	Lämpömittari

HÖYRY + KIERTOILMA KYPSENNUSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO*	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	MATALA	KYLLÄ	140 – 150	35 – 55	 3
Pienet kakut/muffinit	MATALA	KYLLÄ	160 – 170	30 – 40	 3
Nostatetut kakut	MATALA	KYLLÄ	170 – 180	40 – 60	 2
Sokerikakut	MATALA	KYLLÄ	160 – 170	30 – 40	 2
Focaccia	MATALA	KYLLÄ	200 – 220	20 - 40	 3
Limppu	MATALA	KYLLÄ	170 – 180	70 – 100	 3
Pieni leipä	MATALA	KYLLÄ	200 – 220	30 – 50	 3
Patonki	MATALA	KYLLÄ	200 – 220	30 – 50	 3
Paistetut perunat	KESKI	KYLLÄ	200 – 220	50 – 70	 3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	KESKI	KYLLÄ	180 – 200	60 - 100	 3
Vasikka / nauta / sika (palat)	KESKI	KYLLÄ	160 – 180	60 – 80	 3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	KYLLÄ	200 – 220	40 – 50	 3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	KYLLÄ	200	55 – 65	 3
Lampaankoipi	KESKI	KYLLÄ	180 – 200	65 – 75	 3
Porsaan potka	KESKI	KYLLÄ	160 – 180	85 – 100	 3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	KESKI	KYLLÄ	200 – 220	50 – 70	 3
Kana / helmikana / ankka (palat)	KESKI	KYLLÄ	200 – 220	55 – 65	 3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	KYLLÄ	180 – 200	25 – 40	 3
Kalafilee	KORKEA	KYLLÄ	180 – 200	15 – 30	 3

*Ota huomioon, että jos valitset Steam Auto -toiminnon, tämä kohta on hypättävä. Uuni valitsee automaattisesti valitulle lämpötilalle parhaiten sopivan höyrytason.

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari



PURE STEAM -KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI		LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET	
	Kanafileet	100	15 - 50	2 1x...x1	1 └───┘
	Kananmunat	100	10 - 30	2 1x...x1	1 └───┘
KALA	Kokonainen kala	90	40 - 50	2 1x...x1	1 └───┘
	Kalafileet	90	20 - 30	2 1x...x1	1 └───┘
VIHANNEKSET JA HEDELMÄT	Tuoreet kasvikset (kokonaiset)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 └───┘
	Tuoreet kasvikset (palat)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 └───┘
	Pakastevihannekset	100	20 - 40	2 1x...x1	1 └───┘
	Hedelmät (kokonaiset)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 └───┘
	Hedelmät (palat)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 └───┘

Valitse Pelkkä höyry -toiminto manuaalisten toimintojen valikosta. Aseta kypsennyslämpötila ja -aika. Täytä vesisäiliö uudelleen näytön ohjeiden mukaisesti. Aseta ruoka höyrytysalustalle tasolle 2 ja uunipannu tasolle 1, jotta ruoasta ei tipu nesteitä.

VARUSTEET

└───┘

Uunipannu / uunivuoka

1x...x1

Höyrytysalusta

TYHJIÖKYP SENNYS-KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI		TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET		
NAUTA JA VASIKKA - LAMMAS	Mureimmat osat: Sisäfile, pihvi, kyljykset	Tyhjiökypsennetty naudanliha	1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x...x1	1	
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x1	1	
	Sitkeät osat & nurmiruokittu karja: Etuselkä, kylkipihvi, kylkiluut		1,5/2 cm	62	50 – 70	2 1x...x1	1	
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x1	1	
SIANLIHA	Kylki	Tyhjiökypsennetty sianliha	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 1x...x1	1	
			3/4 cm		50 – 70	2 1x...x1	1	
	Kyljykset		–	68	120 - 140	2 1x...x1	1	
	Kylkiluut		–	68	120 - 140	2 1x...x1	1	
LOHI JA TONNIKALA - TAIMEN	Filee	Tyhjiökypsennetty kala	1,5	62	65 – 75	2 1x...x1	1	
			3	62	80 - 90	2 1x...x1	1	
	Pihvi		1,5	62	70 - 80	2 1x...x1	1	
			3	62	85 - 95	2 1x...x1	1	
VIHANNEKSET JA HEDELMÄT	Parsa	Tyhjiökypsennetyt vihannekset	–	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Porkkanat		2.5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 1x...x1	1	
	Parsakaali		–	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Kukkakaali		–	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Radicchio		–	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Perunaviipaleet		2.5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 1x...x1	1	
	Kesäkurpitsa		2.5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Omenalohkot		2.5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Päärynälohkot		2.5/3 cm	85	30 – 40	2 1x...x1	1	
	Ananasviipaleet		2.5/3 cm	85	25 - 35	2 1x...x1	1	

Valitse haluamasi jakso ja noudata ehdotettuja asetuksia. Kypsennysajat koskevat jäähdytettyä ruokaa. Jos ruokaa ei tarjoilla heti, säilytä se kylmässä vedessä, jäähdytä se kokonaan ja laita sitten jääkaappiin. Säädä kypsennysaikoja suurempien määrien osalta. Tulokset riippuvat ainesosien laadusta ja hyvästä hygieniasta. Käytä tuoreita ja laadukkaita elintarvikkeita saadaksesi parhaat tulokset. Älä käytä tätä toimintoa ruoan uudelleenlämmitykseen. Aseta tyhjiöpakatut elintarvikkeet höyrytysalustalle tasolle 2. Älä aseta pusseja päällekkäin, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. Laita tasolle 1 uunipannu.

VARUSTEET

Uunipannu / uunivuoka

1x...x1

Höyrytysalusta





KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNUSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Ilmapaisto		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	
		Kyllä	160	30 – 50	
		Kyllä	160	30 – 50	 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	
		Kyllä	160 – 200	30 – 90	 
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 – 40	
		Kyllä	140	30 – 50	
		Kyllä	140	30 – 50	 
		Kyllä	135	40 – 60	  
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 – 40	
		Kyllä	150	30 – 50	
		Kyllä	150	30 – 50	 
		Kyllä	150	40 – 60	  
Tuulihatut		Kyllä	180 – 200	30 – 40	
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	 
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	  
Marengit		Kyllä	90	110 – 150	
		Kyllä	90	130 – 150	 
		Kyllä	90	140 – 160 *	  
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 – 250	15 – 50	
		Kyllä	190 – 230	20 – 50	  
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 – 12	
		Kyllä	220 – 240	25 – 50 *	  
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 15	
		Kyllä	250	10 – 20	 
		Kyllä	220 – 240	15 – 30	  
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	
		Kyllä	180 – 190	45 – 60	 
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	  

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	Grilli	Turbogrilli	MaxiCooking	Cook4	Säästöohjelma	Pizza
VARUSTEET									
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä		Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä		Uunipannu / uunivuoka		Uunipannu ja 500 ml vettä	



RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 – 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 110	3
Rapeapintainen porsaampaisti 2 kg		–	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keskitaso)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 – 90 ***	3
Paistetut perunat		–	2 (keskitaso)	35 – 55 ***	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät		Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut		Kyllä	170	50 – 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat		Kyllä	210	40 – 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT								ECO	
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	Grilli	Turbogrilli	MaxiCooking	Cook4	Säästöohjelma	Pizza
VARUSTEET									
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä		Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä		Uunipannu / uunivuoka		Uunipannu ja 500 ml vettä	

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

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 mutama 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 vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.
- Aktivoi Steam Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara! Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.

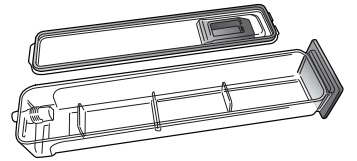
Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.



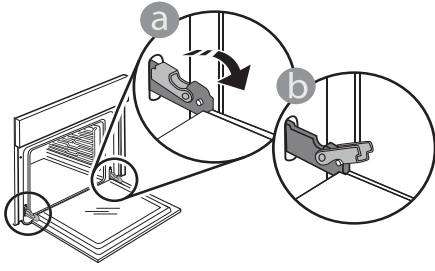
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

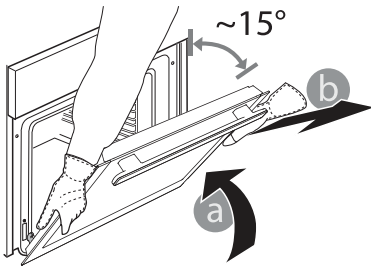
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



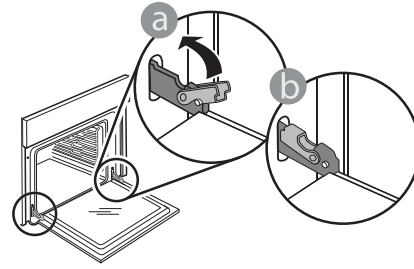
2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtaantuu paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

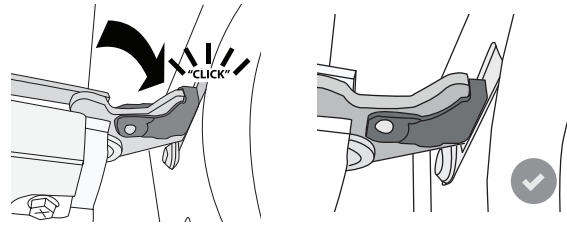


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Paina hieman tarkistaaksesi, että varmistimet ovat oikeassa asennossa.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

LAMPUN VAIHTO

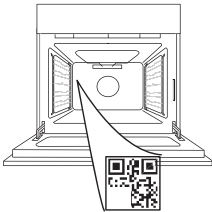
Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

VIANMÄÄRITYS

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.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
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".
Valo sammuu.	"ECO"-tila on "Päällä".	Siirry "ECO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "Pois päältä".
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta "Puhdistus ja huolto"-kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene "TEHO"-toimintoon kohdasta "ASETUKSET" ja valitse "MATALA".
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

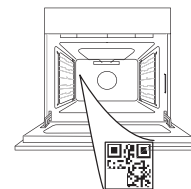
- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



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

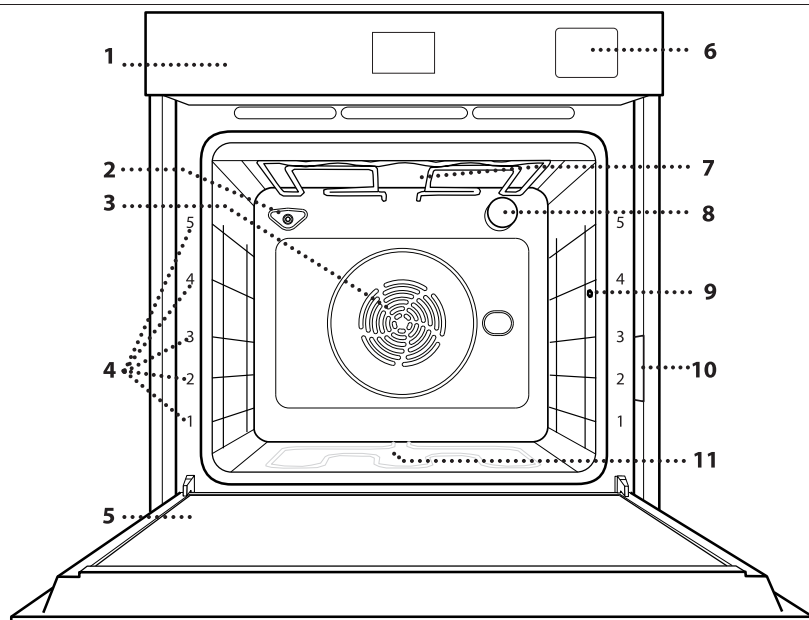
Afin de profiter d'une assistance plus complète,
veuillez enregistrer votre produit sur
www.register10.eu

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



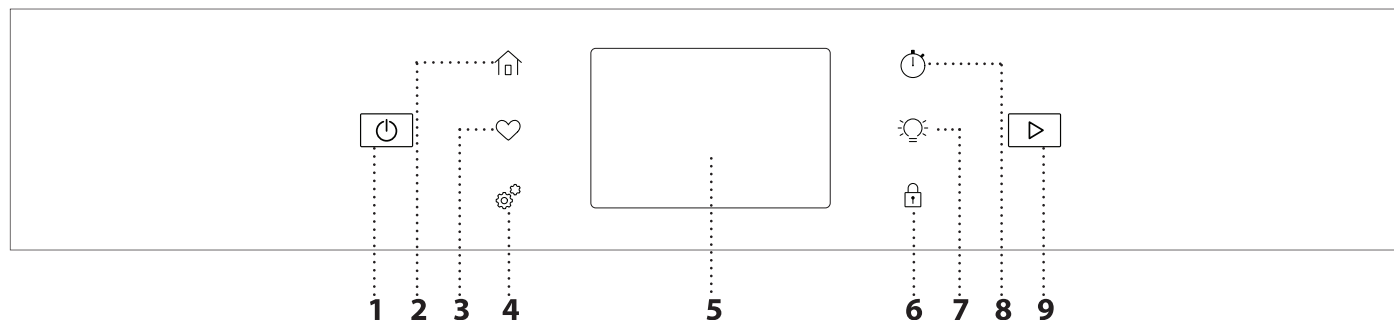
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

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

5. ÉCRAN**6. VERROUILLAGE DES COMMANDES**

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

7. ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

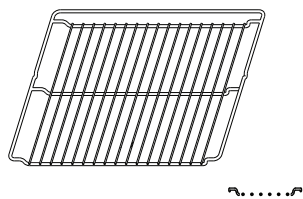
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

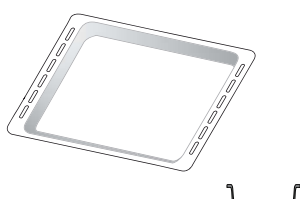
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



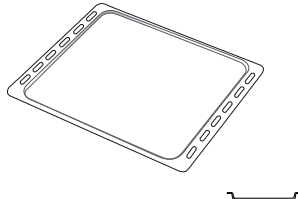
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



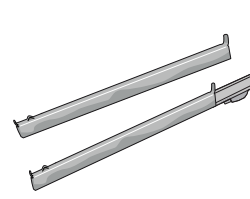
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE DE CUISSON



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

RAILS TÉLESCOPIQUES



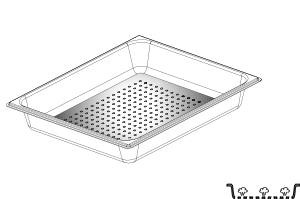
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



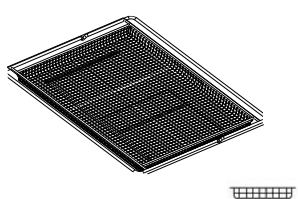
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

LÈCHEFRITE VAPEUR



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

ACCESSOIRE AIR FRY*



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

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

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

* Disponible sur certains modèles seulement

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

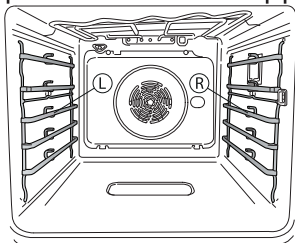
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

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

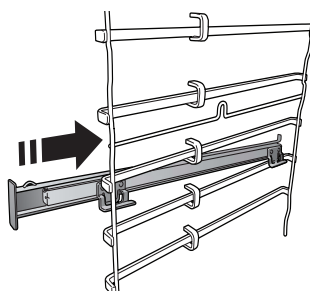
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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



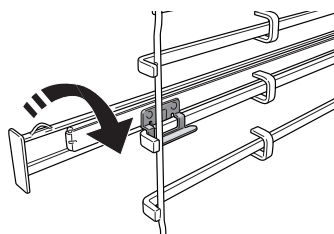
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS



MODES MANUELS

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

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

» VAPEUR+AIR

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

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

• SOUS VIDE

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

• FONCTIONS SPÉCIALES

» PIZZA

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

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

» AIR FRY

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

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

» **DÉCONGELER**

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

» **MAINTENIR AU CHAUD**

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» **LEVAGE**

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

» **PRATIQUE**

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

» **CUISSON XXL**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» **PROG. ÉCO ***

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

• **ALIMENTS CONGELÉS**

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

MODES AUTO

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

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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

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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

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

Autrement, vous devrez les régler manuellement

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

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

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

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

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

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

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

5. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

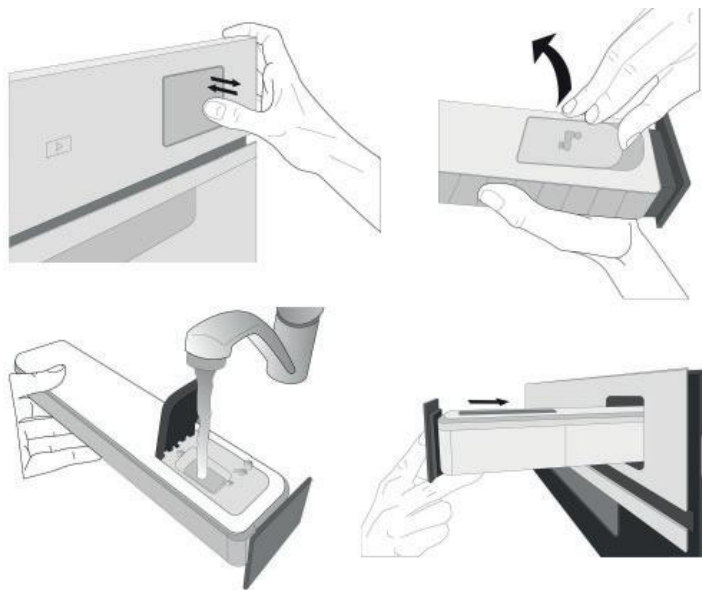
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

. CUISSON VAPEUR

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

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

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



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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.

- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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



MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

NETTOYAGE À LA VAPEUR

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

SÉCHAGE RAPIDE

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

DÉTARTRAGE

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

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

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

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

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

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

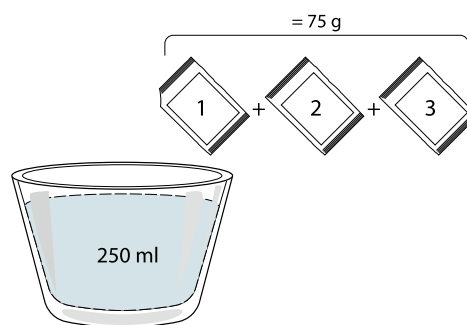
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)

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

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



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

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

» PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)

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

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

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

terminé.

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

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

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

SONDE ALIMENTAIRE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . 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 été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

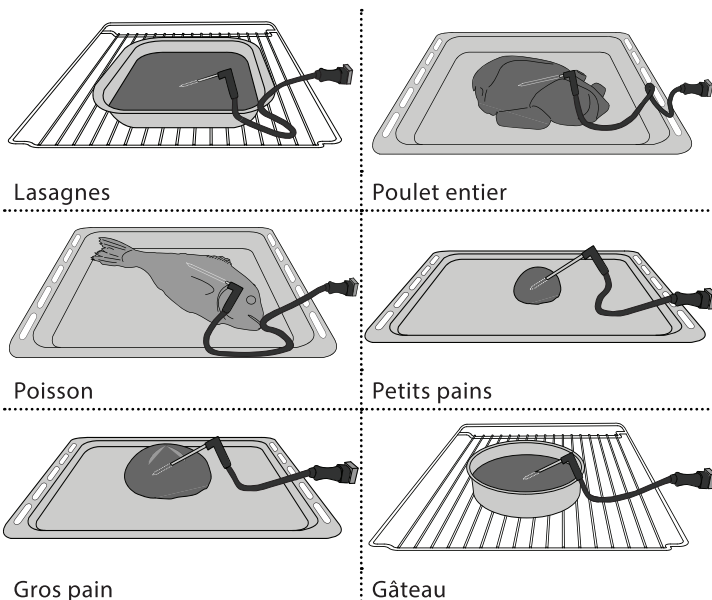
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. 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.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles MODES AUTO afin d'effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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



PRÉFÉRENCES

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



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE

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

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
SOUS VIDE 	Filet de bœuf		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Steak de bœuf		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Filet de porc		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Filet de saumon		1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1  
	Carottes		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Asperges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Pomme		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2  
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RIZ ET CÉRÉALES 	Riz	White Rice (Riz blanc)	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Riz brun	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Riz complet	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Graines et céréales	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Millet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1  
		Épeautre	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
		Orge	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3 
		Rôti de veau 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Burgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5  4
		Cuisson lente	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3 
	Porc	Rôti de porc 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Jarret 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Agneau 	Rôti d'agneau	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2 
		Carré d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS				QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Poulet rôti		Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
	Poulet		Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Pilons de poulet	-	-	-	-	4  2 
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	4  2 
			Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	4  2 
	Canard rôti		Canard rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Canard rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Morceaux de canard	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Escalope/Magret de canard	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Dinde rôtie		Dinde & oie rôties	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Rôti de dinde farcie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Morceaux de dinde & d'oie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Filet / Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Viande frite à l'air		Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
			Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Burgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis		Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
			Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 
			Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Escalopes et steaks cuits à la vapeur 	Filet de morue	un plateau *	-	-	-	 2  1
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Filet de bar	un plateau *	-	-	-	 2  1
		Filet de daurade	un plateau *	-	-	-	 2  1
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	 4
		Moules	un plateau *	-	-	-	 4
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 4  3
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	 4  3
	Fruits de mer cuits à la vapeur 	Pétoncles	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Moules	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Crevettes	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Crevettes	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Calmar	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	 2  1
		Poulpe	0,5 - 2 kg [chacun]*	-	-	-	 2  1
	Poisson entier 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Poisson entier rôti 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Fruits de mer	-	-	-	-	 4  2
ŒUFS CUITS À LA VAPEUR 	Poulet		50 - 80 g [chacun]*	-	-	-	 2  1
	Caille		un plateau *	-	-	-	 2  1

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3 
		Pommes de terre [surgelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4 
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3 
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	3 
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	3 
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	3 
	Légumes frites à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	4  2 
	Steamed Vegetables (Légumes cuits à la vapeur) 	Pommes de terre entières	50 - 500 g [chacun]	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre en morceaux	un plateau *	-	-	-	2  1 
		Pommes de terre en morceaux [surgelées]	un plateau *	-	-	-	2  1 
		Petits pois	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Petits pois [surgelés]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brocoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Brocolis [surgelés]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Chou-fleur	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carottes	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Autres légumes	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE- MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2 
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Pain	Petits pains 	60 - 150 g [chacun]*	-	-	-	3  
		Pain moyen	200 - 500 g [chacun]*	-	-	-	2 
BOULANGERIE SALÉE	Pain	Pain de mie 	400 - 600 g [chacun]*	-	-	-	2  
		Gros pain 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2  
		Baguettes 	200 - 300 g [chacune]*	-	-	-	3  
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	2 
	Pizza & Focaccia	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2 
		Pizza épaisse	Lèche-frite	-	-	-	2 
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2 
			2 couches*	-	-	-	4  1 
			3 couches*	-	-	-	5  3  1 
			4 couches*	-	-	-	5  4  2  1 
		Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	2 
		Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	2 
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
	Cookies		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3 
	Muffin & Cup Cake		40 - 80 g [chacun]*	-	-	-	3 
	Croissants		un plateau *	-	-	-	3 
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	3 
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3 
	Meringues		10 - 30 g [chacune]	-	-	-	3 
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3 
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	-	-	2 
	Flan au caramel 		0,2 - 1 kg *	-	-	-	2  1 
FRUITS À LA VAPEUR	Fruits en morceaux 		0,5 - 3 kg	-	-	-	2  1 
	Fruits entiers 		0,1 - 0,4 kg [chacun]	-	-	-	2  1 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur grille métallique	Gouttière / Lèche-frite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante



TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR PURE

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

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

ACCESSOIRES





Lèchefrite /plaque de cuisson

Panier vapeur

TABLEAU DE CUISSON SOUS VIDE

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

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

ACCESSOIRES

Lèchefrite /plaque de cuisson

Panier vapeur



TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS						 XL	 4	ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Prog. Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau				

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

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

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

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

ACCESSOIRES

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

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

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

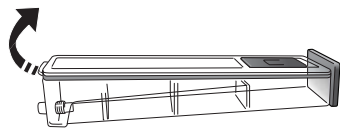
ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

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

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

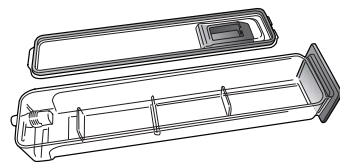
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.

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



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

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



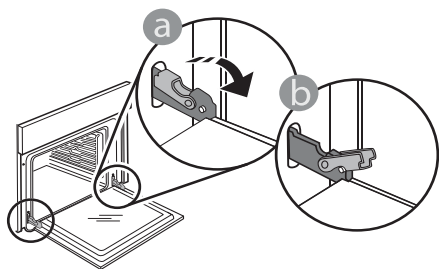
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

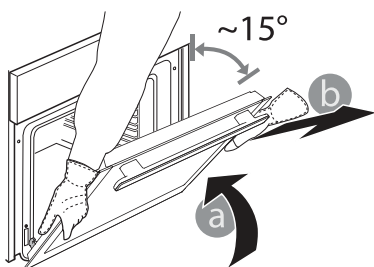
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement. Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



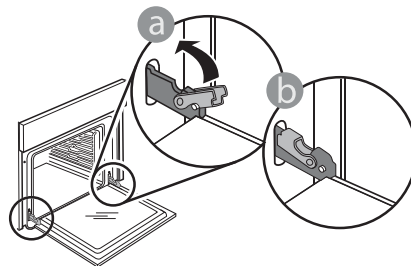
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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



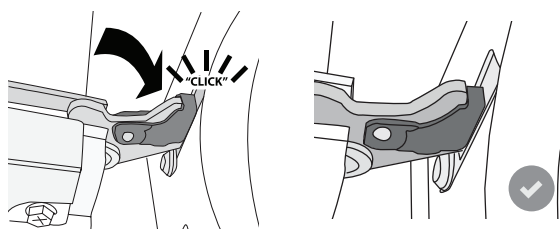
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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

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



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



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

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

DÉPANNAGE

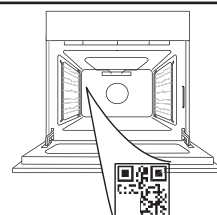
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F »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



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO

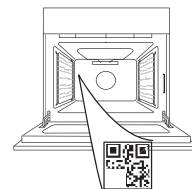
BAUKNECHT

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

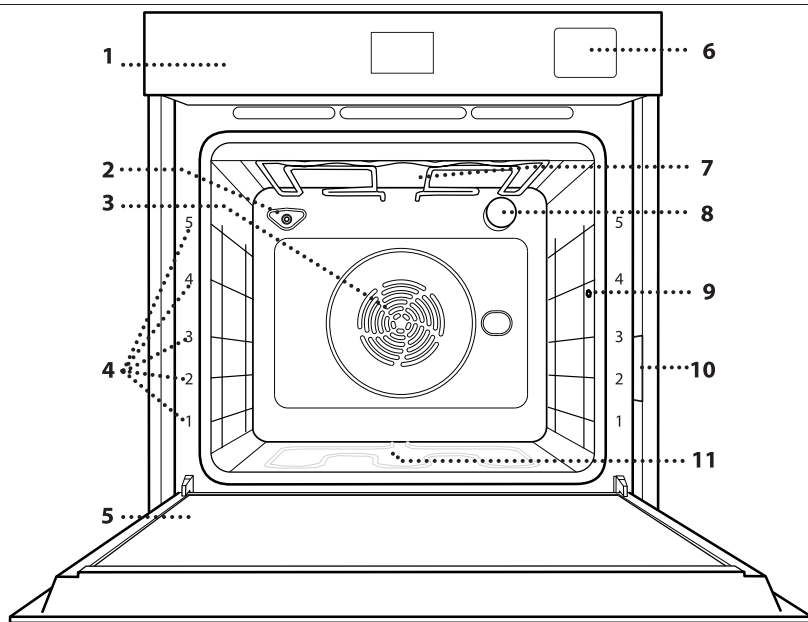


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

**SCANSIONARE IL CODICE QR
SUL PROPRIO APPARECCHIO
PER OTTENERE MAGGIORI
INFORMAZIONI**

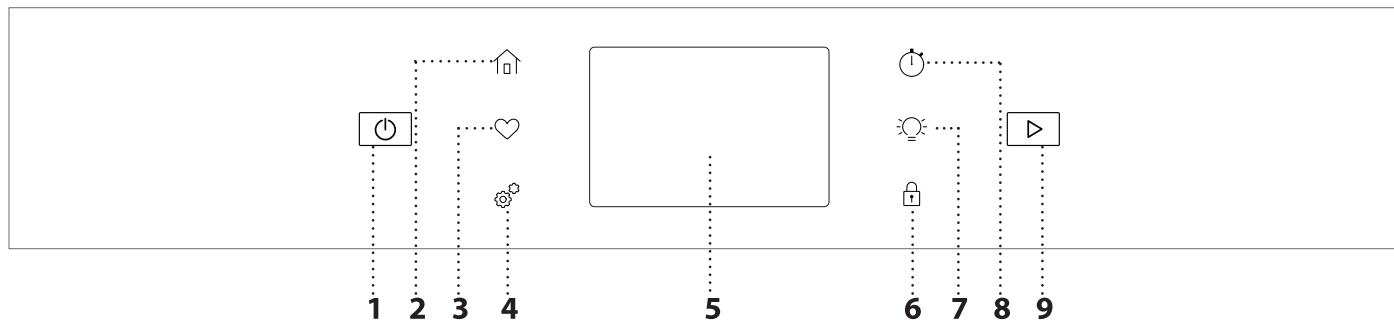


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Sensore di umidità
3. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Punto di inserimento della termosonda
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

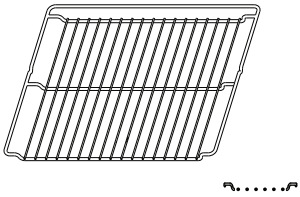
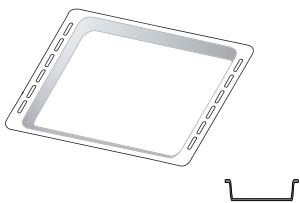
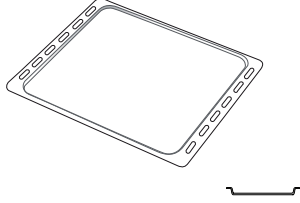
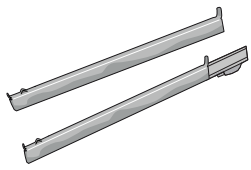
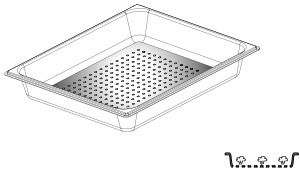
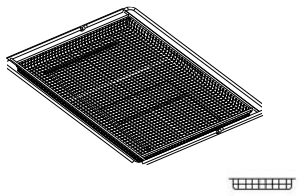
8. TIMER

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

ACCESSORI

GRIGLIA  Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.	LECCARDA  Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.	TEGLIA  Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.	GUIDE SCORREVOLI  Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.
TERMOSONDA  Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.	TEGLIA PER COTTURA A VAPORE  Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di posizionare la teglia per la cottura a vapore al livello 2 per ottenere prestazioni di cottura ottimali. Posizionare la leccarda sul Livello 1 inferiore per raccogliere i liquidi di cottura. **	LECCARDA FRITTURA AD ARIA *  Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.	

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

** Utilizzare solo per le funzioni VAPORE e SOTTOVUOTO

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

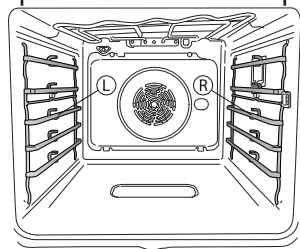
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta.

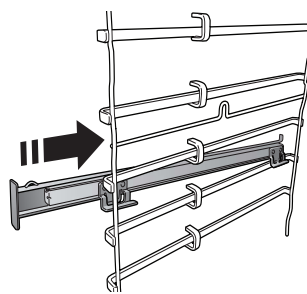
Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



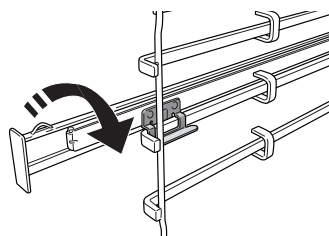
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

- **VENTILATO**

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

- **TERMOVENTILATO**

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.

- **GRILL**

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **TURBO GRILL**

Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

- **PRERISCALDAM. RAPIDO**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **COOK 4**

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

- **VAPORE**

- » **100% VAPORE**

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno. Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali a vapore puro, consultare la Tabella di cottura "100% Vapore".

- » **VAPORE AUTO**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Il forno inietta automaticamente la giusta

quantità di vapore in base alla temperatura selezionata, per ottenere risultati di cottura ottimali.

- » **VAPORE + ARIA**

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.

Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".

- **SOTTOVUOTO**

Il sottovuoto è una tecnica di cottura professionale che richiede l'uso di sacchetti di plastica alimentare sottovuoto, la cottura a temperature controllate con precisione e l'utilizzo del vapore.

Il processo di cottura graduale e accurato contribuisce allo sviluppo di una consistenza e di 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 Sottovuoto per utilizzare correttamente la funzione.

- **FUNZIONI SPECIALI**

- » **PIZZA**

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.

Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.

Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.bauknecht.eu

- » **FRITTURA AD ARIA**

Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le

istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» **SCONGELARE**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio.

» **MANTENERE IN CALDO**

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» **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.

» **PIATTI PRONTI**

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 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.

» **CICLO ECO ***

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

• **ALIMENTI SURGELATI**

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

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. SELEZIONARE LE PREFERENZE LINGUISTICHE

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 modificare la lingua in seguito, aprendo il menu delle impostazioni.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente.

Diversamente sarà necessario impostarle manualmente.

- 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. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo , premere . Aprire le Preferenze e selezionare "DUREZZA ACQUA". Toccare "IMPOSTA" per confermare. Selezionare il

livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark Italiano gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

5. 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. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

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 le Modalità auto.

- 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.

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.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

- 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 Tempo o "Imposta tempo di cottura" dopo aver premuto AVVIO.
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e quindi gestire manualmente la fine 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 "Interrompi cottura".

3. IMPOSTAZIONI MODALITÀ AUTO

Le Modalità auto consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli mostrati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie ad uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità degli alimenti, alcune funzioni delle MODALITÀ AUTO 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 "Modalità auto" (vedere le relative tabelle).

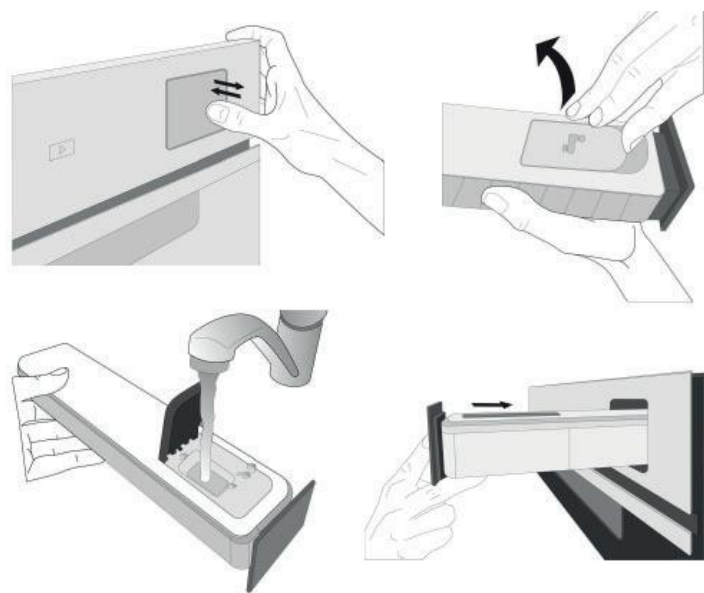
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + Vapore" nelle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del MENU DYNAMIC, è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'uso 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. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

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 richiesto sul display con l'indicazione "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. 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 desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.

- Una volta impostato l'avvio ritardato richiesto, toccare "IMPOSTA" per avviare il 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 immediatamente la funzione e annullare il tempo di ritardo programmato, tocchi "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. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Una volta terminata questa fase, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FORNO PRONTO".

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o il pulsante "AVVIO" per iniziare la cottura.

inserire 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 dedicata al 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 auto richiedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno richiede 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, quindi toccare "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 "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarlo tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

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  : Tutte le funzioni salvate saranno elencate in questo Menu. Toccare "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 troverà l'opzione "ELIMINA 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.



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 "PAUSA" se si desidera mettere in pausa il timer. A questo punto, è possibile toccare "RIPRENDI" per riavviare il timer.
- Toccare "ANNULLA" per annullare il timer o impostare una nuova durata del timer.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



per accendere e spegnere la luce del forno.



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.

ASCIUGATURA RAPIDA

Dopo un ciclo 100% Vapore, il forno suggerirà automaticamente di avviare il ciclo Asciugatura rapida per aiutare a rimuovere l'umidità dalla cavità, che almeno non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Seguire le istruzioni sul display. Pulire la leccarda sotto la porta con un panno morbido di carta assorbente per rimuovere le gocce d'acqua.

DECALCIFICARE

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 media della funzione completa è di circa 140 minuti.

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.

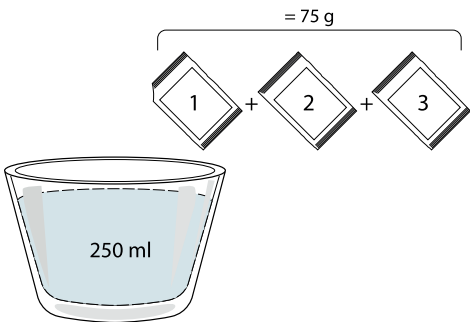
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di 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 rivolgersi al servizio assistenza.

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. Svuotare il cassetto.

» 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 <ADD 0.25 L OF WATER> (AGGIUNGI 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.

Note: 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. Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

Note: 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 dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

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. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e MODALITÀ AUTO (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

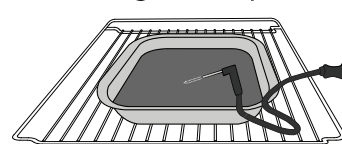
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere modellato in base alle necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

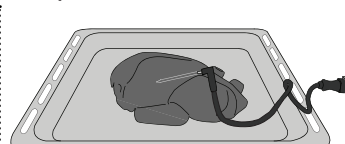
CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

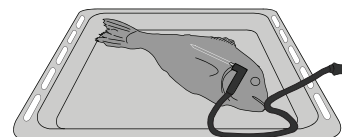
PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. È necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la sonda durante la cottura con le funzioni MODALITÀ AUTO, la cottura verrà interrotta automaticamente quando la ricetta selezionata raggiunge la temperatura ideale al centro, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



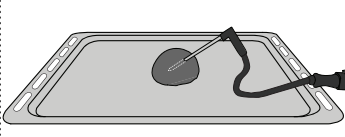
Lasagna



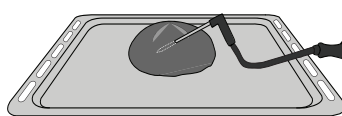
Pollo intero



Pesce



Panini



Pane Grande



Torta



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.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la Modalità Sabbath e disattivare la "Modalità Demo".



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggarrarsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, la rumorosità della ventola di raffreddamento potrebbe risultare leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

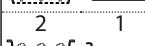
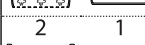
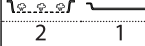
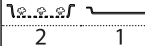
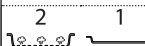
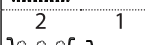
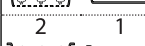
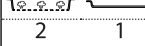
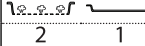
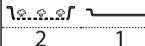
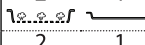
Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
SOTTOVUOTO 	Filetto di manzo		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Bistecca di spalla di manzo		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Filetto di maiale		2-4 cm	-	-	-	2 1 
	Filetto di salmone		1,5 - 3 cm	-	-	-	2 1 
	Carote		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Asparagi		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1 
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Mela		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2 
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RISO E CEREALI 	Riso	Riso bianco	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Riso integrale	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
	Semi e cereali	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Millet (Miglio)	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2 1 
		Farro	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
		Orzo	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2 1 
CARNE	Manzo	Roast Beef 	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3 
		Vitello arrosto 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Polpette di hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4 
		Cottura lenta	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3 
	Maiale	Arrosto di maiale 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Stinco 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Agnello 	Agnello arrosto	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2 
		Carrè di agnello	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Coscia	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI				QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Pollo	Pollo arrosto 	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Pezzi di pollo	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Cosce di pollo	-	-	-	-	4  2 
			Cotoletta impanata	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	4  2 
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	4  2 
	Anatra arrosto	Anatra arrosto 	Anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Anatra arrosto ripiena	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Anatra in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Tacchino arrosto	Tacchino arrosto 	Tacchino e anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Tacchino arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Tacchino e oca in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Filetto / petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Carne fritta ad aria		Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
			Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
			Cotoletta impanata	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bisticche arrosto		Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3  2 
			Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 
			Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bisteche arrosto	Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 3  2
	Filetti e bisteche a vapore 	Filetto di merluzzo	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Filetto di spigola	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Filetto di orata	una teglia *	-	-	-	 2  1
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	-	 2  1
		Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	 4
		Cozze	una teglia *	-	-	-	 4
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	 4  3
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	 4  3
	Pesce a vapore 	Capesante	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Cozze	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Gamberetti	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Gamberoni	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Calamaro	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	 2  1
		Polipo	0,5 - 2 kg [l'uno]*	-	-	-	 2  1
	Pesce intero 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Pesce intero arrosto 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Pesce in crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Frutti di mare	-	-	-	-	 4  2
UOVA A VAPORE 	Pollo		50 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	 2  1
	Quaglia		una teglia *	-	-	-	 2  1

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	Verdure arrostiti	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3 
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4 
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'una]	-	-	-	3 
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia *	-	-	-	3 
		Pomodori al gratin	una teglia *	-	-	-	3 
		Peperoni al gratin	una teglia *	-	-	-	3 
		Broccoli al gratin	una teglia *	-	-	-	3 
		Cavolfiori al gratin	una teglia *	-	-	-	3 
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	3 
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Patatine fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	4  2 
	Verdure a vapore 	Patate intere	50 - 500 g [l'una]	-	-	-	2  1 
		Patate in pezzi	una teglia *	-	-	-	2  1 
		Patate in pezzi [surgelate]	una teglia *	-	-	-	2  1 
		Piselli	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Piselli [surgelati]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Broccoli [surgelati]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Cavolfiori	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Carote	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Zucchine	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Altre verdure	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Panetteria	Panini 	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	 
		Pane di medie dimensioni	200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	
		Pane per tramezzini 	400 - 600 g [l'uno]*	-	-	-	 
		Pane Grande 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 
		Baguette 	200 - 300 g [l'una]*	-	-	-	 
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	
	PIZZA & FOCACCIA	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	
			2 strati*	-	-	-	 
			3 strati*	-	-	-	  
			4 strati*	-	-	-	   
		Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	
		Focaccia spessa	una teglia *	-	-	-	
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
		Torta al cioccolato	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	
	Muffin e cupcake		40 - 80 g [l'uno]*	-	-	-	
	Croissant		una teglia *	-	-	-	
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	
	Bignè		una teglia *	-	-	-	
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	
	Flan al caramello 		0,2 - 1 kg*	-	-	-	 
FRUTTA A VAPORE	Frutta in pezzi 		0,5 - 3 kg	-	-	-	 
	Frutta intera 		0,1 - 0,4 kg [l'una]	-	-	-	 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda



TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	SÌ	140 - 150	35 - 55	
Tortine / Muffin	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Torte lievitate	BASSO	SÌ	170 - 180	40 - 60	
Pan di spagna	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BASSO	SÌ	200 - 220	20 - 40	
Pagnotta	BASSO	SÌ	170 - 180	70 - 100	
Panini	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	
Patate arrosto	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	SÌ	180 - 200	60 - 100	
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	SÌ	160 - 180	60 - 80	
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	SÌ	200 - 220	40 - 50	
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	SÌ	200	55 - 65	
Coscia d'agnello	MEDIO	SÌ	180 - 200	65 - 75	
Stinco di maiale stufato	MEDIO	SÌ	160 - 180	85 - 100	
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	SÌ	200 - 220	55 - 65	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	SÌ	180 - 200	25 - 40	
Filetto di pesce	ALTO	SÌ	180 - 200	15 - 30	

*Tenere presente che, in caso di selezione della funzione Vapore Auto, questa correlazione deve essere saltata. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda



TABELLA DI COTTURA 100% VAPORE

RICETTA		TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
	Filetti di pollo	100	15 - 50	2 12...22f	1 └───┘
	Uova	100	10 - 30	2 12...22f	1 └───┘
PESCE	Pesce intero	90	40 - 50	2 12...22f	1 └───┘
	Filetti di pesce	90	20 - 30	2 12...22f	1 └───┘
VERDURE E FRUTTA	Verdure fresche (intere)	100	30 - 80	2 12...22f	1 └───┘
	Verdure fresche (pezzi)	100	15 - 40	2 12...22f	1 └───┘
	Verdure surgelate	100	20 - 40	2 12...22f	1 └───┘
	Frutta (intera)	100	15 - 45	2 12...22f	1 └───┘
	Frutta (pezzi)	100	10 - 30	2 12...22f	1 └───┘

Selezionare la funzione 100% Vapore dal menu delle funzioni manuali. Impostare la temperatura e il tempo di cottura. Riempire il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni sul display. Posizionare gli alimenti sulla teglia per la cottura al vapore al livello 2, e una leccarda al livello 1 per evitare che gli alimenti gocciolino.

ACCESSORI

Leccarda / Teglia

Teglia per cottura a vapore

TABELLA DI COTTURA SOTTOVUOTO

RICETTA		FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI		
MANZO E VITELLO - AGNELLO	Tagli teneri: Filetto, bistecca, costolette	Manzo sottovuoto	1,5 cm	62	50 - 70			
			3/4 cm	62	80 - 100			
	Tagli duri e alimentazione a base di erba: Bistecca di manzo, costine		1,5 cm	62	50 - 70			
			3/4 cm	62	110 - 130			
MAIALE	Lonza	Maiale sottovuoto	1,5 cm	68	30 - 50			
			3/4 cm		50 - 70			
	Braciola		-	68	120 - 140			
	Costine		-	68	120 - 140			
SALMONE E TONNO - TROTA	Filetto	Pesce sottovuoto	1,5	62	65 - 75			
			3	62	80 - 90			
	Bistecca		1,5	62	70 - 80			
			3	62	85 - 95			
VERDURE E FRUTTA	Asparagi	Verdure sottovuoto	-	85	30 - 40			
	Carote		2,5 cm	85 - 95	30 - 50			
	Broccoli		-	85	30 - 40			
	Cavolfiore		-	85	30 - 40			
	Radicchio		-	85	30 - 40			
	Fette di patate		2,5 cm	85 - 95	40 - 60			
	Zucchini		2,5 cm	85	30 - 40			
	Spicchi di mela		2,5 cm	85	30 - 40			
	Spicchi di pera		2,5 cm	85	30 - 40			
	Fette di ananas		2,5 cm	85	25 - 35			

Selezionare il ciclo che si desidera eseguire e seguire le impostazioni suggerite. I tempi di cottura si riferiscono agli alimenti refrigerati. Se non serviti immediatamente, conservare gli alimenti in acqua fredda e farli raffreddare completamente, quindi riporli in frigorifero. Regolare i tempi di cottura per quantità maggiori. I risultati dipendono dalla qualità degli ingredienti e da una buona igiene. Per ottenere i migliori risultati, è preferibile utilizzare alimenti freschi e di alta qualità. Non utilizzare questa funzione per riscaldare gli alimenti. Posizionare gli alimenti sigillati sottovuoto sulla teglia per la cottura a vapore al livello 2. Non sovrapporre i sacchetti per garantire che il calore sia distribuito in modo uniforme. Disporre una leccarda al livello 1.

ACCESSORI

Leccarda / Teglia

Teglia per cottura a vapore

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 4  2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 4  2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 4  2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 4  2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 4  2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 4  2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 4  2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 4  2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 4  2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 4  2
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 4  2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica		Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua	

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	 
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	   
Crostate		Sì	170	50 - 70	   
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	  
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	   
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	 
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	TurboGrill	MaxiCooking	Cook4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia		Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica		Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia		Leccarda / Teglia		Leccarda con 500 ml di acqua

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi. 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 "Steam Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

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. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

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.

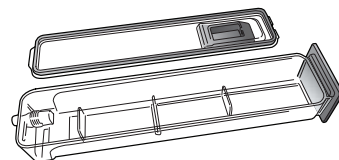
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

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.



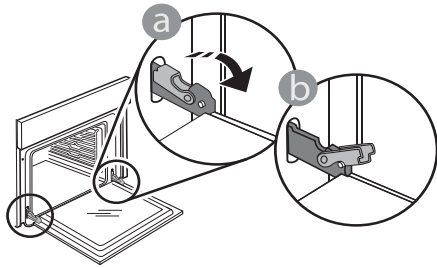
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

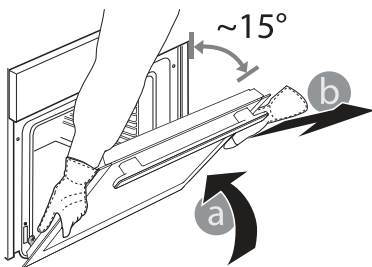
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

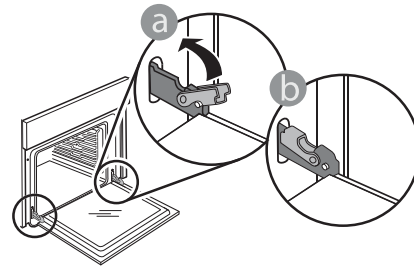


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

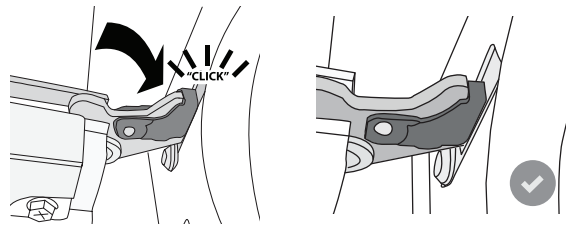


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

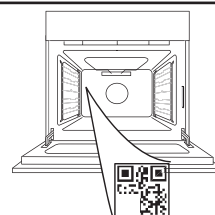
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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 display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
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".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- 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.

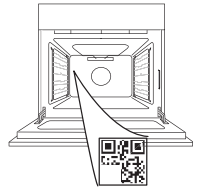




**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

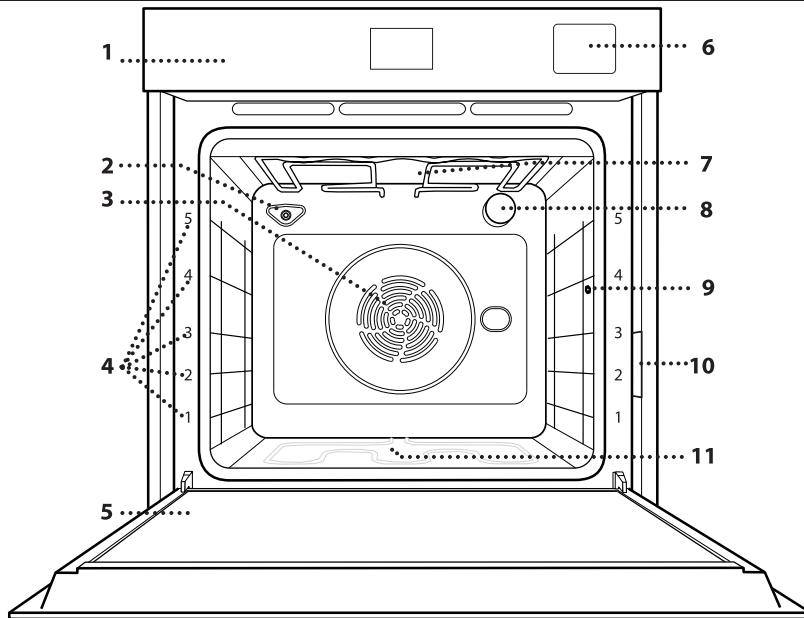
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren
op www.register10.eu

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



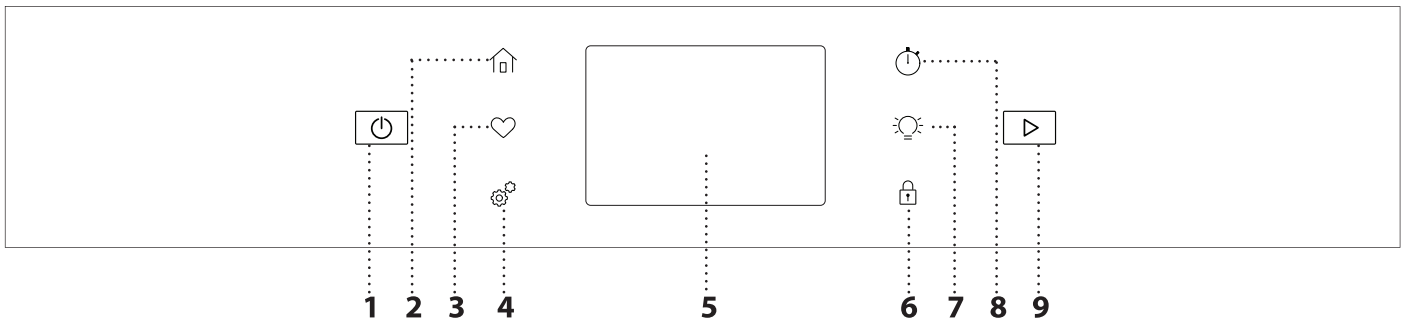
Lees de instructies aandachtig door voordat u het
apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU

Voor snelle toegang tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET

Om de lijst met uw favoriete functies op te vragen.

4. HULPMIDDELEN

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

5. DISPLAY

6. BEDIENINGSVERGRENDELING

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

7. LAMPJES

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

8. KOOKWEKKER

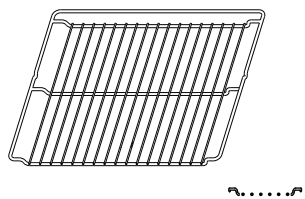
Deze functie kan worden ingeschakeld bij het gebruik van een bereidingsfunctie of enkel om de tijd bij te houden.

9. START

Om de bereidingsfunctie te starten.

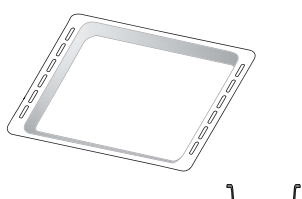
ACCESSOIRES

ROOSTER



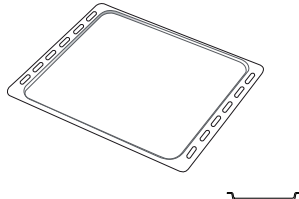
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



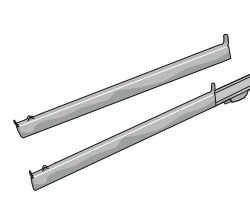
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT



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

SCHUIFRAILS



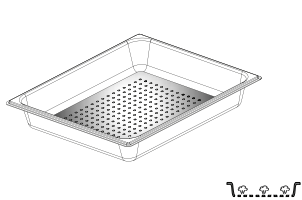
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



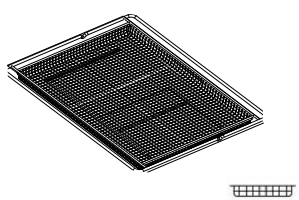
Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

STOOBBAK



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

AIR FRY-LADE *



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

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

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

*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

** Alleen gebruiken voor de functies STOOM en SOUS VIDE

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSSEN

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

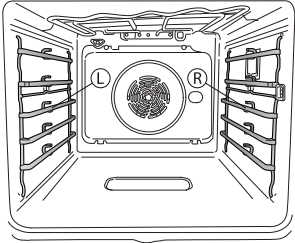
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSSEN

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

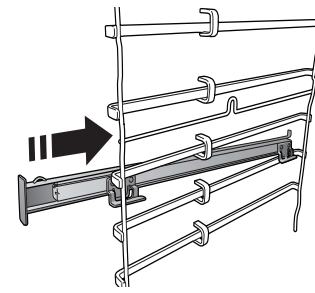
Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

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



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

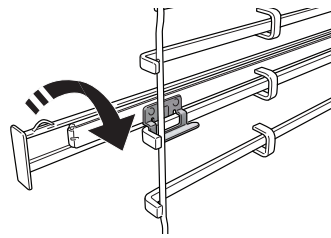
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



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

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk

door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



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

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

FUNCTIES



HANDMATIGE MODI

- **CONVENTIONEEL**

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

- **GEVENTILEERD**

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

- **HETELUCHT**

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

- **GRILL**

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

- **TURBO GRILL**

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

- **SNEL VOOR- VERWARMEN**

Om de oven snel voor te verwarmen.

- **COOK 4**

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

- **STOMEN**

- » **PUUR STOOM**

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

- » **STOOM AUTO**

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

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

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

- » **STOMEN+LUCHT**

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

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

- **SOUS VIDE**

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

- **SPECIALE FUNCTIES**

- » **PIZZA**

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

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

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

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

- » **AIR FRY**

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

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

» **ONTDOOIEN**

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

» **WARMHOUDEN**

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

» **RIJZEN**

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

» **KANT-EN-KLAAR**

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

» **MAXI COOKING**

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» **ECO-CYCLUS ***

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

• **BEVROREN VOEDSEL**

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

AUTOMATISCHE MODI

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

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

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



Om te selecteren of te bevestigen:

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



Om door een menu of een lijst te scrollen:

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

EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

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

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

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

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

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

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.

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

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

Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU

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

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

DUUR

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

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

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

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

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

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

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

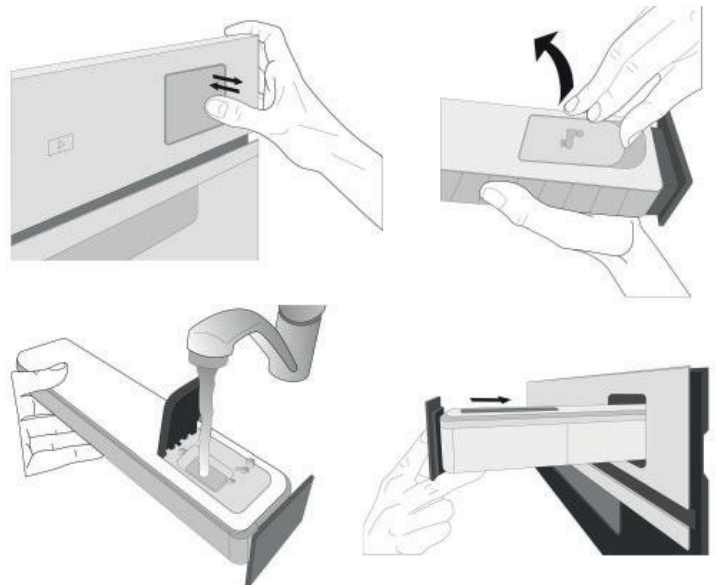
- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

. BEREIDEN MET STOOM

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

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

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



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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

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

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

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

5. DE FUNCTIE STARTEN

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

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken. Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes linksonder in het scherm te openen.

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

6. VOORVERWARMEN

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

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

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

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

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

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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

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

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

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

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

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

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

EENMAAL OPGESLAGEN

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

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

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

10. HULPMIDDELEN

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



KOOKWEKKER

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

Als de wekker eenmaal is gestart, blijft deze aftellen zonder invloed te hebben op de functie. Als de kookwekker is ingeschakeld kunt u ook een functie selecteren en inschakelen.

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

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

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



LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.



STOOM REINIGEN

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

SNELDROGEN

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

ONTKALKEN

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

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

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

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

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

de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

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

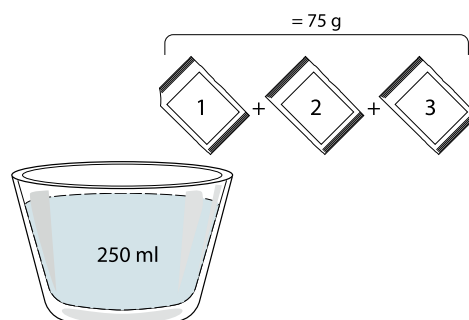
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

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

» FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)

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

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



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

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

» FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)

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

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

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

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

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

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

VOEDSELSONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding van verschillende soorten voedsel worden gemeten zo dat u er zeker van bent 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. Raak  aan. 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.

Zodra een kookfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de thermometer uit de oven als u het voedsel uit de oven haalt.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

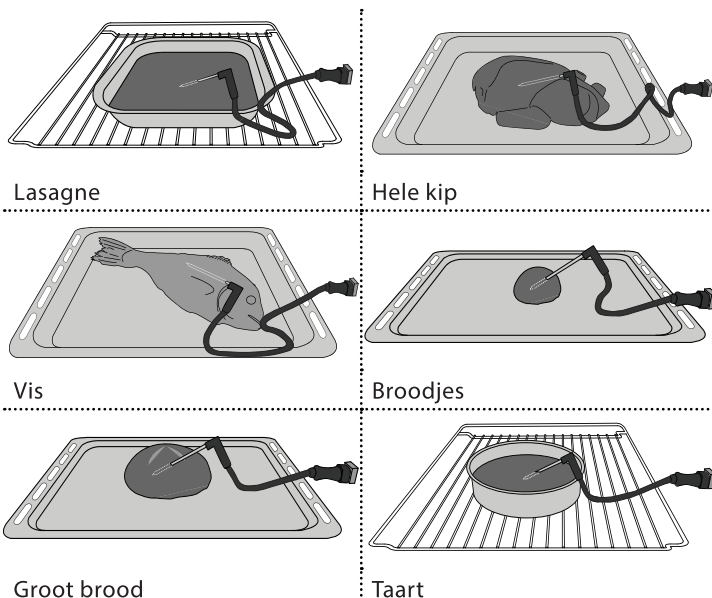
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel 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.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek. Het is verplicht om de functies uit de AUTOMATISCHE MODUS te gebruiken bij het bereiden van deze soorten voedsel als u de voedselthermometer gebruikt. Als u de sonde 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.



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.



VOORKEUREN

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



INFO

Voor meer informatie over het product.

. OPMERKINGEN

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

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

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

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

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

VLEES

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

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

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

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

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

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

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

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

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

RIJZEN

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

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
SOUS VIDE 	Ossenhaas		2 - 4 cm	-	-	-	2  1 
	Halslap		2 - 4 cm	-	-	-	2  1 
	Varkenshaas		2 - 4 cm	-	-	-	2  1 
	Zalmfilet		1,5- 3 cm	-	-	-	2  1 
	Wortels		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2  1 
	Asperges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2  1 
	Dennenappel		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Appel		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2  
		Cannelloni	0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2  
	Ingevroren	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RIJST & GRANEN 	Rijst	White Rice (Witte Rijst)	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Zilvervliesrijst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
	Zaden & Granen	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Gierst	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2  1 
		Spelt	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Gerst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
		Gerst	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2  1 
VLEES	Biefstuk	Rosbief 	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3  
		Gebraden kalfsvlees 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3  
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Burgerpasteitjes	1,5- 3 cm	-	-	3/5	5  4 
		Langzaam bereiden	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3  
	Varkensvlees	Varkensbraadstuk 	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3 
		Schenkel 	0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	3 
		Varkensribben	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5  4 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5 
	Lamsvlees 	Gebraden lamsvlees	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2  
		Lamsrib	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2  
		Poot	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2  

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN				HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VLEES	Kip	 Gebraden kip	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
			Kipstukken	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		 Kip gebakken met hete lucht	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kipfilet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kipstukken	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kippenbouten	-	-	-	-	4  2 
			Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kippenvleugels	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kipnuggets [diepvries]	-	-	-	-	4  2 
			Kippenvleugels [bevroren]	-	-	-	-	4  2 
			 Gebraden eend	Gebraden eend 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-
	Gevulde gebraden eend 	0,6 - 3 kg*		-	MED	-	2 	
	Eendstukjes 	0,6 - 3 kg*		-	MED	-	2 	
	Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm		-	-	2/3	5 	
	 Geroosterde kalkoen	Geroosterde kalkoen en gans 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Gebraden gevulde kalkoen 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Stukjes kalkoen & gans 	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 	
		Kalkoenfilet / Borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 	
	 Vlees gebakken met hete lucht	Vleesspiesen	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 	
		Varkenskarbonades	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Burgerpasteitjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 	
		Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 	
VIS & SCHAALDIEREN	 Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 	
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 	
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 	
		Kabeljauwfilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 	
		Zeebaarsfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 	

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES							
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-NIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VIS & SCHAALDIEREN	Gebraden filets & steaks	Zeebrasemfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 
		Andere Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
	Gestoomde filets & steaks 	Kabeljauwfilet	één schaal *	-	-	-	 
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Andere Filet	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
		Zeebaarsfilet	één schaal *	-	-	-	 
		Zeebrasemfilet	één schaal *	-	-	-	 
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 
		Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 
	Gegrilde vis	Coquilles	één schaal *	-	-	-	
		Mosselen	één schaal *	-	-	-	
		Garnalen	één schaal *	-	-	-	 
		Grote garnalen	één schaal *	-	-	-	 
	Gestoomde vis 	Coquilles	0,5 - 1 kg	-	-	-	 
		Mosselen	0,5 - 3 kg	-	-	-	 
		Garnalen	0,1 - 1 kg	-	-	-	 
		Grote garnalen	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 
		Pijlinktvis	0,1 - 0,5 kg [per stuk]	-	-	-	 
		Inktvis	0,5 - 2 kg [per stuk]*	-	-	-	 
	Hele vis 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Geroosterde hele vis 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Vis in zoutkorst		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	  
	Vis gebakken met hete lucht	Gepaneerde vis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Visfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 
		Hele vis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Schaaldieren	-	-	-	-	 
GESTOOMDE EIEREN 	Kip		50 - 80g [per stuk]*	-	-	-	 
	Kwartel		één schaal *	-	-	-	 

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Droopplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
GROENTEN	Gebakken groente	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	3
		Aardappelen [bevroren]	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	4
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg [per stuk]	-	-	-	3
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Gegratineerde groenten	Gegratineerde aardappelen	één schaal *	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal *	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal *	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal *	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal *	-	-	-	3
		Groentegratin	één schaal *	-	-	-	3
	Groenten gebakken met hete lucht	Zelfgemaakte frietjes	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Aardappelpartjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Gemengde groenten	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Courgette chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Gebakken aardappels [bevroren]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Loempia's [bevroren]	-	-	-	-	4 2
	Steamed Vegetables (Gestoomde groente)	Hele aardappelen	50 - 500g [per stuk]	-	-	-	2 1
		Aardappelpartjes	één schaal *	-	-	-	2 1
		Aardappelstukjes [bevroren]	één schaal *	-	-	-	2 1
		Doperwtten	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2 1
		Erwtjes [bevroren]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2 1
		Broccoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Broccoli [bevroren]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2 1
		Bloemkool	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Wortels	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Courgette	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2 1
		Overige groenten	0,2 - 2 kg	-	-	-	2 1

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUINING-SNIVEAU	BEURT (VAN BEREIDINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HARTIGE BAKSELS	Hartige cake		0,8 - 1,2 kg*	-	MED	-	 2
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	 2
	Brood	Broodjes 	60 - 150g [per stuk]*	-	-	-	 3 
		Middelgroot brood	200 - 500g [per stuk]*	-	-	-	 2
		Brood 	400 - 600g [per stuk]*	-	-	-	 2 
		Groot brood 	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	 2 
		Baguettes 	200 - 300g [per stuk]*	-	-	-	 3 
		Speciaal brood	één schaal *	-	-	-	 2
	Pizza & focaccia	Ronde pizza	rond	-	-	-	 2
		Pizza dik	plaat	-	-	-	 2
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	 2
			2 lagen*	-	-	-	 4  1
			3 lagen*	-	-	-	 5  3  1
			4 lagen*	-	-	-	 5  4  2  1
		Focaccia Dun	één schaal *	-	-	-	 2
		Focaccia Dik	één schaal *	-	-	-	 2
ZOETE BAKSELS	Rijzende cakes	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Chocoladetaart	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffin & Cupcake		40 - 80g [per stuk]*	-	-	-	 3
	Croissants		één schaal *	-	-	-	 3
	Croissants [bevroren]		één schaal *	-	-	-	 3
	Soezen		één schaal *	-	-	-	 3
	Meringues		10 - 30g [per stuk]	-	-	-	 3
	Taart		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	 3
	Vruchtentaart		0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
	Crème caramel 		0,2 - 1 kg*	-	-	-	 2  1
	GESTOOMD FRUIT	Fruit (stukken) 	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Hele vruchten 	0,1 - 0,4 kg [per stuk]	-	-	-	 2  1

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor



BEREIDINGSTABEL STOOM + LUCHT

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	JA	140 - 150	35 - 55	3
Klein gebak / Muffin	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	3
Luchtig gebak	LAAG	JA	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAAG	JA	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	JA	170 - 180	70 - 100	3
Klein brood	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappeltjes	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	JA	160 - 180	60 - 80	3
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	JA	200	55 - 65	3
Lamsbout	MEDIUM	JA	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	JA	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	JA	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	JA	180 - 200	15 - 30	3

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

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



ZUIVERESTOOM-BEREIDINGSTABEL

RECEPT		TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES	
	Kipfilets	100	15 - 50	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Eieren	100	10 - 30	2 12.0.0f	1 ┌───┐
VIS	Hele vis	90	40 - 50	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Visfilets	90	20 - 30	2 12.0.0f	1 ┌───┐
GROENTEN & FRUIT	Verse groenten (heel)	100	30 - 80	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Verse groenten (stukken)	100	15 - 40	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Bevroren groenten	100	20 - 40	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Fruit (heel)	100	15 - 45	2 12.0.0f	1 ┌───┐
	Fruit (stukken)	100	10 - 30	2 12.0.0f	1 ┌───┐

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



SOUS VIDE-BEREIDINGSTABEL

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

Selecteer de cyclus die u wilt uitvoeren en volg de voorgestelde instellingen. De kooktijden hebben betrekking op gekoeld voedsel. Als u het voedsel niet meteen serveert, bewaar het dan in koud water en laat het volledig afkoelen, zet het dan in de koelkast. Pas de kooktijden aan voor grotere hoeveelheden. De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit van de ingrediënten en goede hygiëne. Gebruik bij voorkeur verse voeding van hoge kwaliteit voor de beste resultaten. Gebruik deze functie niet om voedsel opnieuw op te warmen. Plaats het vacuümverpakte voedsel op de stoomlade op niveau 2. Plaats de zakken niet op elkaar zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Plaats een opvangplaat op niveau 1.

ACCESSOIRES



Druipplaat / Bakplaat



Stoombak



AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

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

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

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

BEREIDINGSTABEL

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

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

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

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

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

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

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

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

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

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

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

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

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

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

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

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

ACCESSOIRES

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

ONDERHOUD WATERLADE

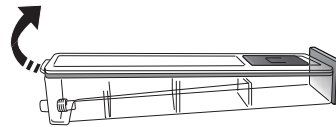
Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig: risico op schade!

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

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

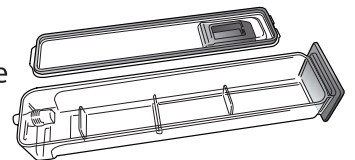
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.

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



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

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



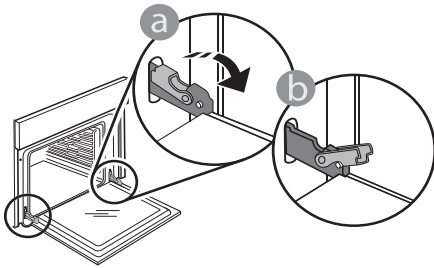
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

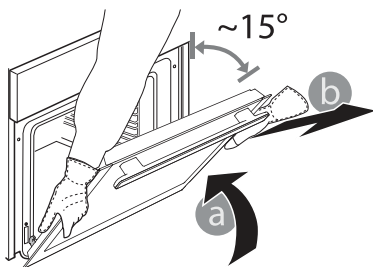
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.

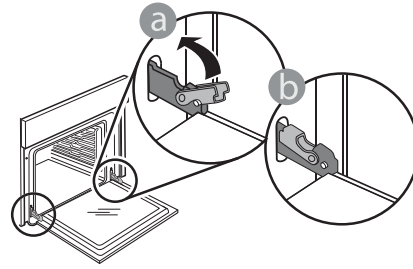


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

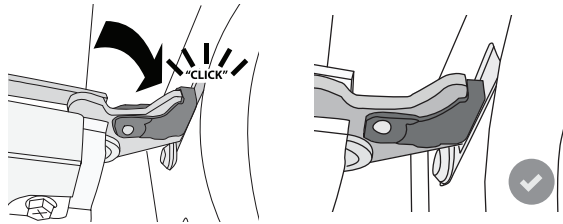


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

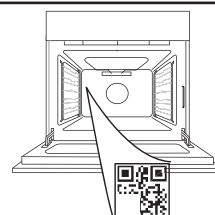
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf "Reinigen en onderhoud".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Via de QR-code op het product
- Onze website **docs.bauknecht.eu**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



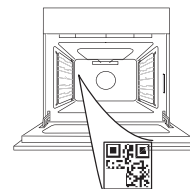

TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT

For å få mer fullstendig informasjon, registrer produktet ditt på www.register10.eu

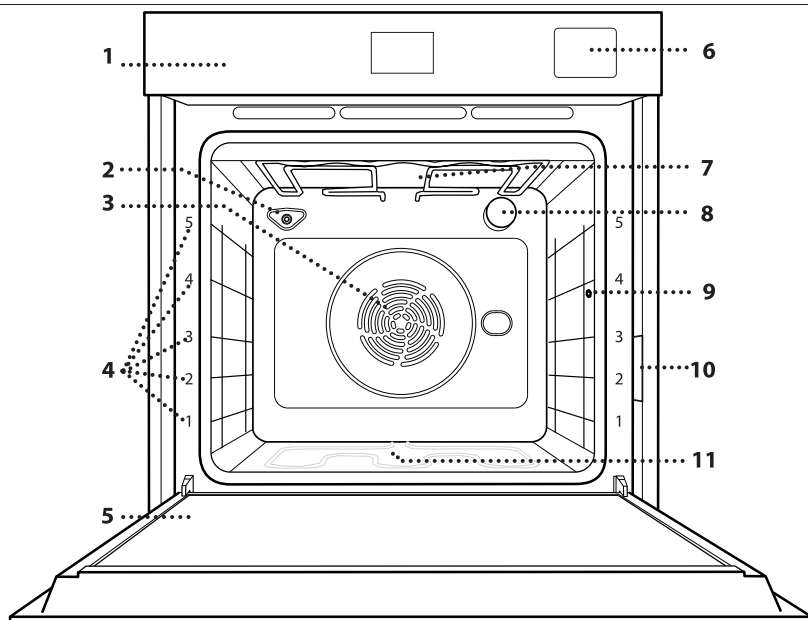


Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

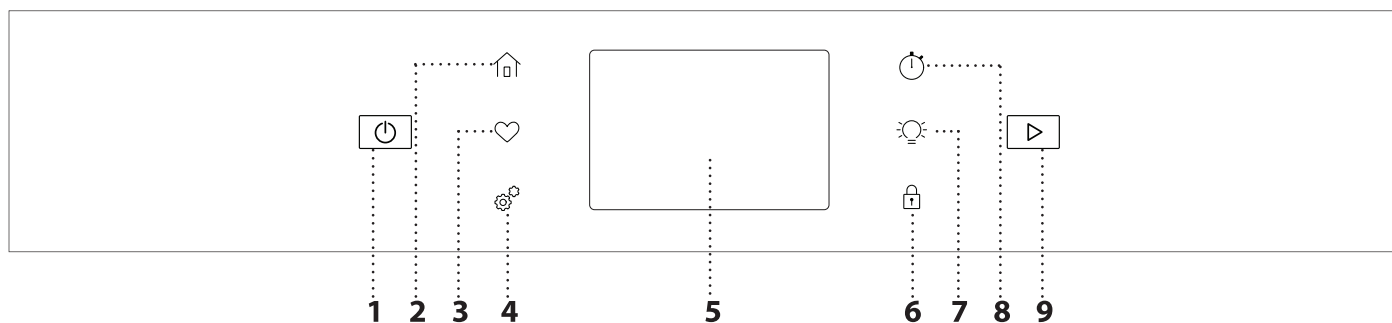


PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Fuktighetssensor
3. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør åpen
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lampe
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Varmeelement i bunnen (non-visible)

KONTROLLPANEL


1. ON/OFF

For å slå ovnen på og av.

2. HJEM

For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT

For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. VERKTØY

For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

5. DISPLAY
6. TASTSPERRE

Control Lock™ (tastspærren) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

7. LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

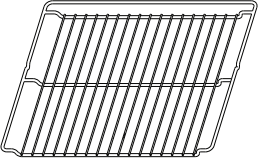
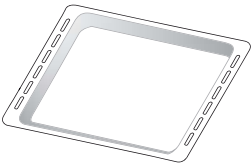
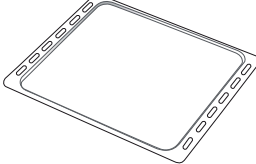
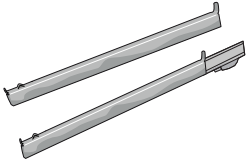
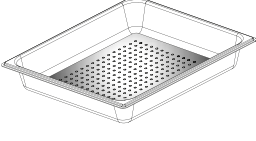
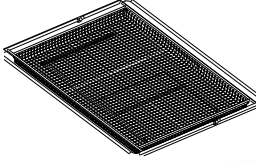
8. KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

9. START

For å starte tilberedningsfunksjonen.

TILBEHØR

RIST  Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.	LANGPANNE  Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.	BAKEBRETT  Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.	GLIDESKINNER  For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.
MATSONDE  Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.	DAMPBRETT  Dette gjør det enklere for dampen å sirkulere, som hjelper med å tilberede maten jevnt. Vi anbefaler å plassere dampbrettet på nivå 2 for optimal tilberedning. Plasser langpannen på nivå 1 under for å samle opp stekesjyen. **	LUFTSTEKINGSBRETT *  Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.	

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes. Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

** Brukes kun til DAMP- og SOUS VIDE-funksjoner

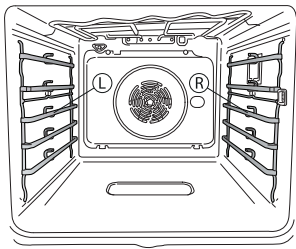
SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

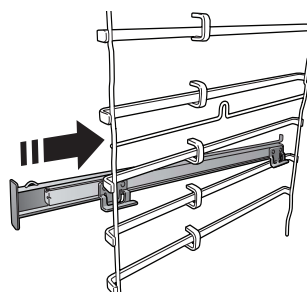
DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

- For å fjerne glideskinnene, fjern festeskruene (hvis disse finnes) på begge sider ved hjelp av en mynt. Løft sporene opp og dra de nedre delene ut av festene: ristens skinner kan nå fjernes.
- For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



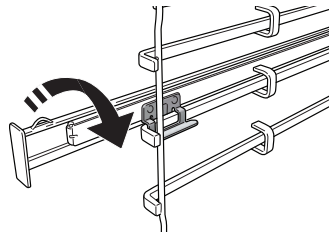
De venstre ("L") og høyre ("R") glideskinnene kan gjenkjennes ved logoen på dette bildet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER



MANUELLE MODUSER

- **KONVENSJONELL**

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

- **KONVENSJONSBAKING**

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

- **VARMLUFT**

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

- **GRILL**

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **TURBO GRILL**

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

- **HURTIG FORVARMING**

For hurtig forvarming av ovnen.

- **COOK 4**

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.

- **DAMP**

- » **KUN DAMP**

For å tilberede naturlige og sunne retter ved bruk av damp for å opprettholde matens naturlige næringsverdier. Denne funksjonen er spesielt egnet til å lage grønnsaker, fisk og frukt, og også for skålding. Med mindre annet er angitt, fjernes all emballasje og beskyttelsesfilm før maten legges i ovnen. Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle tilberedningssykluser med ren damp, kan du gå til tilberedningstabellen "Pure Steam" (ren damp).

- » **DAMP AUTO**

Når egenskapene til damp og tvungen luft kombineres, kan du med denne funksjonen, lage matretter som er sprø og brune på utsiden, men samtidig er de møre og saftige på innsiden. Ovnen tilfører automatisk riktig mengde damp basert på den valgte temperaturen for å oppnå optimale stekeresultater.

- » **DAMP+LUFT**

Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du steker fisk, MIDDELS for kjøtt og LAV for brød og desserter.

Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle tilberedningssykluser med tvungen luft + damp, kan du gå til tilberedningstabellen "Steam + Air" (damp + luft").

- **SOUS VIDE**

Sous vide er en profesjonell tilberedningsteknikk som krever bruk av vakuumposer i plast som egner seg for mat, og som tilbereder ved nøyaktig kontrollerte temperaturer ved å benytte damp. Den gradvise og nøyaktige tilberedningsprosessen bidrar til utviklingen av eksepsjonell mørhet og smak, og sikrer også jevn tilberedning av maten generelt. Med denne funksjonen kan du tilberede kjøtt, fisk, grønnsaker og frukt og oppnå chefkokkens resultater. Sjekk Sous Vide-tilberedningstabellen for riktig bruk av funksjonen.

- **SPESIAL FUNKSJONER**

- » **PIZZA**

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.

Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.

Ta kontakt med ettersalgsservice for bestillinger og informasjon, eller www.bauknecht.eu

- » **LUFTSTEK**

Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.

- » **TINING**

For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten.

» **HOLD VARM**

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø.

» **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.

» **BEKVEM - MELIGHET**

For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.

» **MAXI COOKING**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

» **ECO-SYKLUS ***

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

• **FROSSEN MAT**

Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

AUTO-MODUSER

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

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:

Trykk på ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skruer på apparatet første gang.

Innstillingene kan deretter endres ved å trykke  for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skruer på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språk.

Du kan endre språket senere ved å åpne innstillingsmenyen.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSnivå

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på , trykk  . Åpne Preferanser og velg "WATER HARDNESS" (vannets hardhet). Tast "STILL INN" for å bekrefte. Velg riktig nivå for vannet i ditt område, basert på den følgende tabellen:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSnivå

nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Tast "STILL INN" for å bekrefte.

For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

5. VARM OPP 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 beskyttelsesplapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time.

Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på  eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.

Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- 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 til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen «Auto Modes» (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

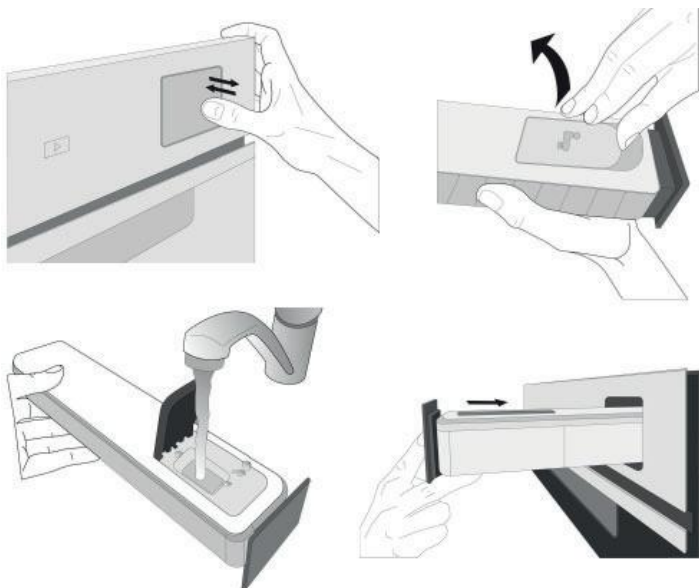
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

. TILBEREDE MED DAMP

Ved å velge Damp eller Tvungen luft + damp i de manuelle funksjonene eller i én av de flere DYNAMISKE MENYENE med oppskrifter er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "FILL THE DRAWER" (fyll skuffen), trekker du ut skuffen, åpner skuffens lokk og fyller 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" (still inn) for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovns forvarmingsfase: Ovn 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.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. 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.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert 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. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på 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 vippebryteren for 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 høre 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 gi retten ekstra brunng når matlagingen er ferdig, forleng tilberedningstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Tast «ADD TO FAV» (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.
- Velg «Ekstra brunng» for å starte en fem minutters brunngssyklus.
- Tast «+ 5 min» for å forlenge tilberedningen

9. FAVORITTER

Favoritt-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

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 på  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.



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 se 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.



LYS

For å slå ovnslampa på eller av.



RENGJØRING MED DAMP

Virkningen av vanndamp som frigjøres i løpet av denne spesielle rengjøringsssyklusen ved en lav temperatur, muliggjør fjerning av sot. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.

HURTIG TØRR

Etter en ren dampsyklus vil stekeovnen automatisk foreslå å starte hurtigtørkingssyklusen for å fjerne fuktigheten fra ovnrommet, noe som i det minste ikke går ut over apparatets funksjon. Følg instruksene på displayet. Rengjør dryppbrettet under døren med en myk klut av absorberende papir for å fjerne vandråpene.

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. Den gjennomsnittlige varighet til hele funksjonen er omtrent 140 minutter.

Brukeren kan når som helst starte avkalkning 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*	Avkalkning 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 Decale-meldingene 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.

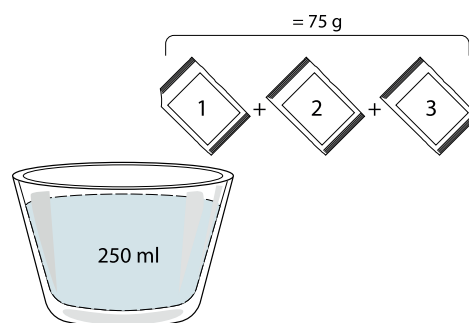
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømme-syklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømme-syklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen «VANNET ER FOR VARMT».

» **FASE 1/2: AVKALKING (70 min)**

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

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 instruks 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. Tøm 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. Tøm skuffen. Avkalkingssyklusen er fullført.

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, ellers må hele avkalkingssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.



MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til de forskjellige typene av

mat mens steking pågår for å sikre at det når den optimale temperaturen. 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. Trykk på . 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 en tilberedningsfunksjon er startet, avbrytes den hvis sonden tas ut. Trekk alltid ut støpselet og ta sonden ut av ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

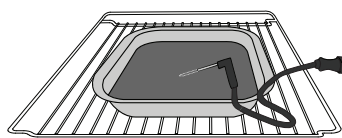
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i de forskjellige mattypene på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under steking.

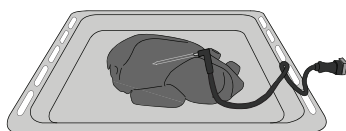
KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

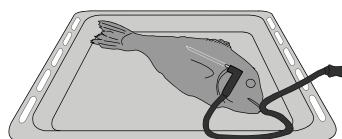
BAKVERK OG PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Det er nødvendig å bruke de kompatible funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser) for å utføre tilberedning som kontrolleres ved hjelp av sonde for denne typen mat. Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODUSER, vil steking stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



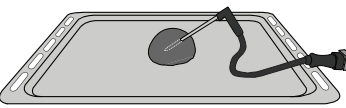
Lasagne



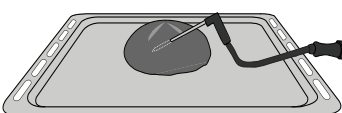
Hel kylling



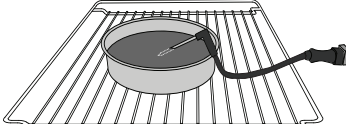
Fisk



Rundstykker



Stort brød



Kake



INNSTILLINGER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".



INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizza-syklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.



KONTROLLÅS

"Control Lock" (tastsperr) 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 berøringskjermen.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strøme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

SKYLLING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SOUS VIDE 	Indrefilet av storfekjøtt		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Biff av storfekjøtt		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Indrefilet av svin		2-4 cm	-	-	-	2 1  
	Laksefilet		1,5 – 3 cm	-	-	-	2 1  
	Gulrøtter		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Asparges		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2 1  
	Appelsin		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
	Eple		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2 1  
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2 
	Frossen	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	2 
RIS OG KORNBLANDIN- GER 	Ris	Hvit ris	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 1  
		Brun ris	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 1  
		Fullkornris	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 1  
	Frø og kornpro- dukter	Quinoa	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2 1  
		Hirse	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	2 1  
		Spelt	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 1  
		Bygg	0.1 - 0.5 kg	-	-	-	2 1  
KJØTT	Biff	Oksestek 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3 
		Kalvestek 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Stek	2 – 4 cm	MED	-	2/3	5 
		Hamburger	1,5 – 3 cm	-	-	3/5	5 4  
		Langsom tilberedning	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3 
	Svin	Svinestek 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3 
		Skank 	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3 
		Svinesteik	0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4  
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5 
	Lam 	Lammestek	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2 
		Lammerygg	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 
		Lammelår	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2 

* Anbefalt mengde

TILBEHØR						
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER				MENGDE	TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
KJØTT	Kylling	Grillet kylling	Grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Fylt grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kyllingstykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Luft- steckt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingbryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingstykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllinglår	-	-	-	-	4 2
			Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingvinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingnuggets [frosne]	-	-	-	-	4 2
			Kyllingvinger [frosne]	-	-	-	-	4 2
	Ovnsteckt and		Grillet and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Fylt grillet and	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Andestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Andefilet/-bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Stekt kalkun		Stekt kalkun og gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Fylt stekt kalkun	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kalkun- og gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kalkunfillet/bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Luftsteckt kjøtt		Kjøttspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
			Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Pølser og Wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
			Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISK OG SJØMAT	grillede fileter og steker		Tunfiskstek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Laksestek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
			Sverdfiskstek	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
			Torskefilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
			Havabborfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2

* Anbefalt mengde

TILBEHØR						
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteiking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
FISK OG SJØMAT	grillede fileter og steker	Havbrasmefilet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	 3  2
		Andre filleter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Dampede fileter & steker 	Torskefilet	ett brett *	-	-	-	 2  1
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Andre filleter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Laksestek	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Havabborfilet	ett brett *	-	-	-	 2  1
		Havbrasmefilet	ett brett *	-	-	-	 2  1
		Sverdfiskstek	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Tunfiskstek	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Grillet sjømat	Kamskjell	ett brett *	-	-	-	 4
		Blåskjell	ett brett *	-	-	-	 4
		Reker	ett brett *	-	-	-	 4  3
		Kongereker	ett brett *	-	-	-	 4  3
	Dampet sjømat 	Kamskjell	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Blåskjell	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
		Reker	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Kongereker	0,5 - 1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Akkar	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	 2  1
		Blekksprut	0,5 - 2 kg [hver]	-	-	-	 2  1
	Hel fisk 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Grillet, hel fisk 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Fisk i salt skorpe		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Luftstekt fisk	Panert fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Fiskefilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Skalldyr	-	-	-	-	 4  2
DAMPEDE EGG 	Kylling		50 - 80 g [hver]*	-	-	-	 2  1
	Vaktel		ett brett *	-	-	-	 2  1

* Anbefalt mengde

TILBEHØR						
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
GRØNNSAKER	Stekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Poteter [frosne]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	
		Fylte grønnsaker	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	
		Andre grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	
	Grønnsaks-grateng	Potetgrateng	ett brett *	-	-	-	
		Tomatgrateng	ett brett *	-	-	-	
		Gratinerte paprika	ett brett *	-	-	-	
		Brokkoligrateng	ett brett *	-	-	-	
		Blomkålgratin	ett brett *	-	-	-	
		Grønnsaksgrateng	ett brett *	-	-	-	
	Luftstekte grønnsaker	Hjemmelagde pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Potetbåter	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
		Blandete grønnsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 
		Zucchini-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 
		Stekte poteter [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 
		Vårruller [frosne]	-	-	-	-	 
	Dampede grønnsaker 	Hele poteter	50 - 500 g [hver]	-	-	-	 
		Potetbiter	ett brett *	-	-	-	 
		Potetstykker [frosne]	ett brett *	-	-	-	 
		Erter	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	 
		Erter [frosne]	0.2 - 3 kg	-	-	-	 
		Brokkoli	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Brokkoli [frossen]	0.2 - 2 kg	-	-	-	 
		Blomkål	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Gulrøtter	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Squash	0.2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	 
		Andre grønnsaker	0.2 - 2 kg	-	-	-	 

* Anbefalt mengde

TILBEHØR						
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED- NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED- NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SALT BAKST	Middagspai		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Grønnsaksstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g [hver]*	-	-	-	3
		Medium stort brød	200 - 500 g [hver]*	-	-	-	2
SALT BAKST	Brød	Sandwichbrød	400 - 600 g [hver]*	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Bagetter	200 - 300 g [hver]*	-	-	-	3
		Spesialbrød	ett brett *	-	-	-	2
	Pizza og focaccia	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Pizza Tykk	Brett	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1
		Focaccia tynn	ett brett *	-	-	-	2
		Focaccia tykk	ett brett *	-	-	-	2
SØT BAKST	Hevende kaker	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Sjokoladekake	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Småkaker		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3
	Muffin og cupcake		40 - 80 g [hver]*	-	-	-	3
	Croissanter		ett brett *	-	-	-	3
	Croissanter [frossen]		ett brett *	-	-	-	3
	Vannbakkels		ett brett *	-	-	-	3
	Marengs		10 - 30 g [hver]	-	-	-	3
	Terte		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Fruktpai		0,5 - 2 kg	-	-	-	2
	Karamellflan		0,2 - 1 kg *	-	-	-	2 1
DAMPET FRUKT	Fruktstykker		0,5 - 3 kg	-	-	-	2 1
	Hel frukt		0,1 - 0,4 kg [hver]	-	-	-	2 1

* Anbefalt mengde

TILBEHØR						
	Rist	Stekebrett / kakebrett / runt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde



DAMP + TABELL FOR LUFTSTEKING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ*	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	LAV	JA	140 – 150	35 – 55	
Småkaker/muffins	LAV	JA	160 – 170	30 – 40	
Gjærkaker	LAV	JA	170 – 180	40 – 60	
Sukkerbrødkaker	LAV	JA	160 – 170	30 – 40	
Focaccia	LAV	JA	200 – 220	20 – 40	
Helt brød	LAV	JA	170 -180	70 – 100	
Lite brød	LAV	JA	200 – 220	30 – 50	
Bagett	LAV	JA	200 – 220	30 – 50	
Stekte poteter	MID	JA	200 – 220	50 - 70	
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	MID	JA	180 – 200	60 - 100	
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	MID	JA	160 – 180	60-80	
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	MID	JA	200 – 220	40 – 50	
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	MID	JA	200	55 – 65	
Lammelår	MID	JA	180 – 200	65 – 75	
Stuet svineknok	MID	JA	160 – 180	85 – 100	
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	MID	JA	200 – 220	50 - 70	
Kylling/perlehøne/and (deler)	MID	JA	200 – 220	55 – 65	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MID	JA	180 – 200	25 – 40	
Fiskefilet	HØY	JA	180 – 200	15 – 30	

*Hvis du velger funksjonen Steam auto (automatisk damp) må du hoppe over denne sammenhengene. Ovnen velger automatisk den dampmengden som passer best for den valgte temperaturen.

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde



TILBEREDNINGSTABELL REN DAMP

OPPSKRIFT		TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR	
	Kyllingfileter	100	15 - 50	2 1	
	Egg	100	10 - 30	2 1	
FISK	Hel fisk	90	40 - 50	2 1	
	Fiskefileter	90	20 - 30	2 1	
GRØNNSAKER & FRUKT	Ferske grønnsaker (hele)	100	30 - 80	2 1	
	Ferske grønnsaker (delte)	100	15 - 40	2 1	
	Frosne grønnsaker	100	20 - 40	2 1	
	Frukt (hele)	100	15 - 45	2 1	
	Frukt (deler)	100	10 - 30	2 1	

Velg Pure Steam-funksjonen (ren damp) fra menyen for manuelle funksjoner. Still inn tilberedningstemperatur og tid. Fyll på vanntanken ved å følge anvisningene på displayet. Legg maten på dampbrettet på nivå 2, og et dryppbrett på nivå 1 for å hindre at maten drypper.

TILBEHØR

langpanne/bakebrett

Dampbrett

SOUS VIDE TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT		FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN)	NIVÅ OG TILBEHØR	
OKSE- & KALVEKJØTT - LAM	Deler mørt kjøtt: Indrefilet, biff, koteletter	Biff Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1	1
	Tøffe stykker & gressfôret: Pølse, flankestek, ribbe		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1	1
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1	1
SVIN	Kam	Svin Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 – 50	2 1	1
			3/4 cm		50 - 70	2 1	1
	Hakkekoteletter		-	68	120 - 140	2 1	1
	Ribbe		-	68	120 - 140	2 1	1
LAKS & TUNFISK - ØRRET	Filet	Fisk Sous Vide	1,5	62	65 – 75	2 1	1
			3	62	80 - 90	2 1	1
	Stek		1,5	62	70 - 80	2 1	1
			3	62	85 - 95	2 1	1
GRØNNSAKER & FRUKT	Asparges	Grønnsaker Sous Vide	-	85	30 – 40	2 1	1
	Gulrøtter		2,5/3 cm	85 - 95	30 – 50	2 1	1
	Brokkoli		-	85	30 – 40	2 1	1
	Blomkål		-	85	30 – 40	2 1	1
	Radicchio		-	85	30 – 40	2 1	1
	Potetskiver		2,5/3 cm	85 - 95	40 – 60	2 1	1
	Squash		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1	1
	Eplebåter		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1	1
	Pærebåter		2,5/3 cm	85	30 – 40	2 1	1
	Ananasskiver		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1	1

Velg syklusen du ønsker å utføre, og følg de foreslåtte innstillingene. Tilberedningstidene gjelder for nedkjølt mat. Hvis maten ikke serveres umiddelbart, må den oppbevares i kaldt vann og avkjøles helt, før den settes i kjøleskapet. Juster koketidene for større mengder. Resultatene avhenger av kvaliteten på ingrediensene og god hygiene. Bruk helst ferske matvarer av høy kvalitet for å oppnå best mulig resultat. Ikke bruk denne funksjonen til å varme opp maten igjen. Legg den vakuumforseglede maten på dampbrettet på nivå 2. Ikke plasser posene oppå hverandre for å sikre at varmen fordeles jevnt. Plasser en langpanne på nivå 1.

TILBEHØR

langpanne/bakebrett



Dampbrett



TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	 Luftstek		
TILBEHØR	 Luftstekingsbrett	 Ovnfast panne eller kakeform på rist	 Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	
		Ja	160 – 200	30 – 90	
Småkaker		Ja	150	20 – 40	
		Ja	140	30 – 50	
		Ja	140	30 – 50	
		Ja	135	40 – 60	
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	
		Ja	150	30 – 50	
		Ja	150	30 – 50	
		Ja	150	40 – 60	
Vannbakkels		Ja	180 – 200	30 – 40	
		Ja	180 – 190	35 – 45	
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	
Marengs		Ja	90	110 – 150	
		Ja	90	130 – 150	
		Ja	90	140 – 160 *	
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 – 250	15 – 50	
		Ja	190 – 230	20 – 50	
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 – 12	
		Ja	220 – 240	25 – 50 *	
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	
		Ja	250	10 – 20	
		Ja	220 – 240	15 – 30	
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	
		Ja	180 – 190	45 – 60	
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	

FUNKSJONER								ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza
TILBEHØR									
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist		Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist		langpanne/bakebrett		Langpanne med 500 ml vann	

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 - 150	
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30 **	
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 - 30 **	
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 - 70 ***	
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90 ***	
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 - 55 ***	
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	
Småkaker		Ja	135	50 - 70	
Terter		Ja	170	50 - 70	
Runde pizzaer		Ja	210	40 - 60	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120 *	
Kjøttdeleer (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under steking.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER						XL		ECO	
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbogrill	MaxiCooking	Cook4	Eco-syklus	Pizza
TILBEHØR									
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist		Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist		langpanne/bakebrett		Langpanne med 500 ml vann	

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.

Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig).

Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

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 eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver funksjonen "Smart Clean" for optimal rengjøring av de interne flatene. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

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.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.

Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!

På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.

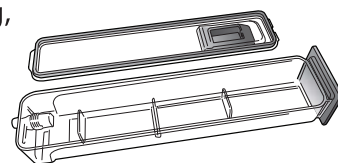
Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.



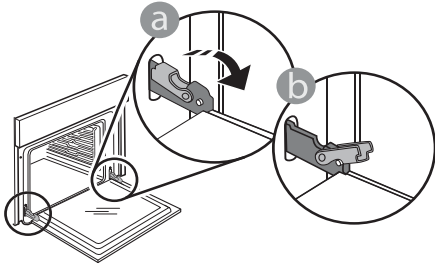
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

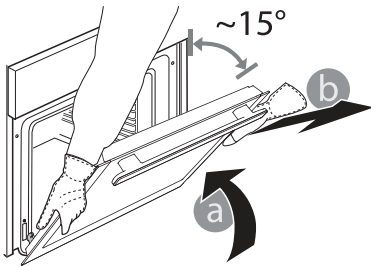
1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



2. Lukk døren så godt du kan.

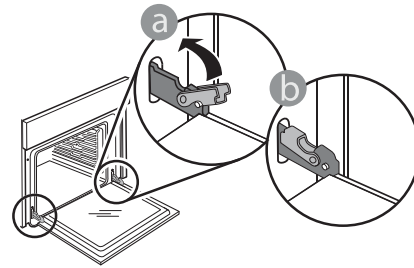
Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

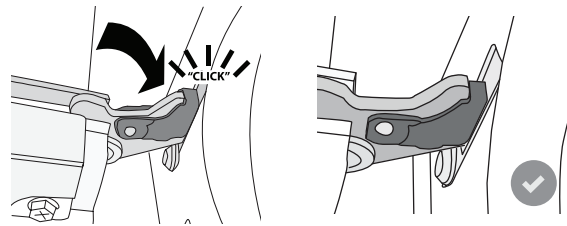


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør lett trykk for å sjekke at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

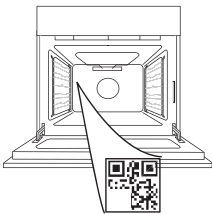
Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

FEILSØKING

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.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
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» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

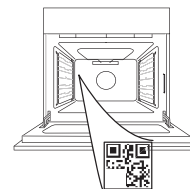
- Bruke QR -koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.




**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

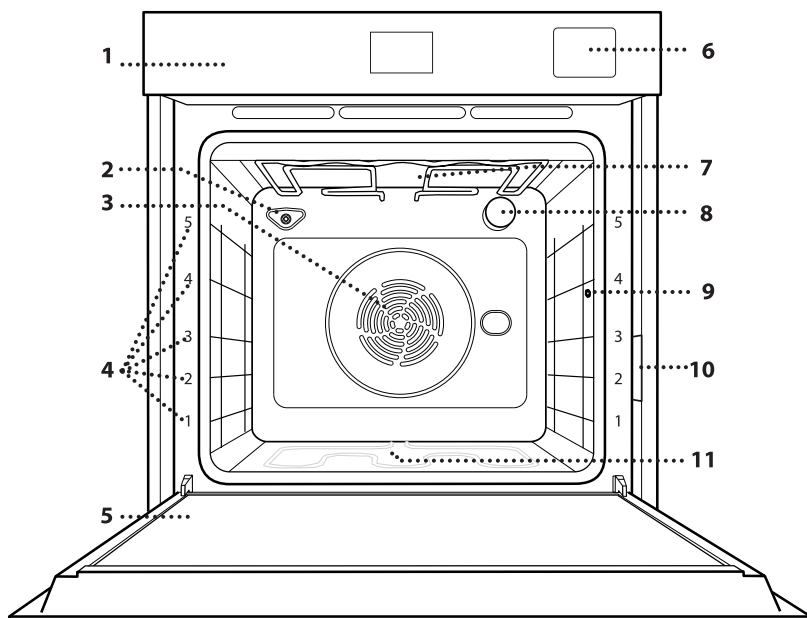
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION**



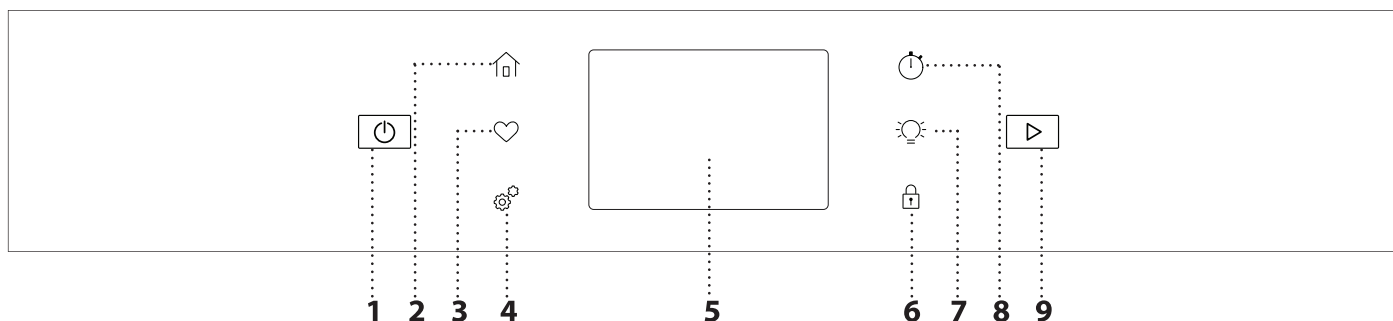
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fuktsensor
3. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grill
8. Lampa
9. Instickstermometerns införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM

För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT

För att komma åt listan över dina favoritfunktioner.

4. VERKTYG

För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

5. DISPLAY

6. KNAPPLÅS

Med detta "knappplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

7. BELYSNING

För att tända eller släcka ugnslampan.

8. UGNSTIMER

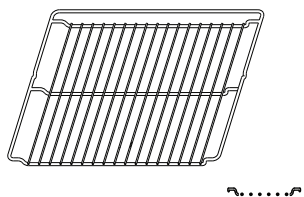
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

9. START

För att starta tillagningsfunktionen.

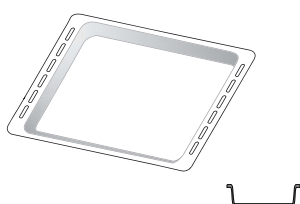
TILLBEHÖR

GALLER



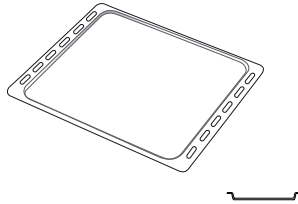
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



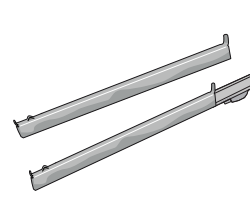
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

LÅNGPANNA



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

TELESKOPSKENOR



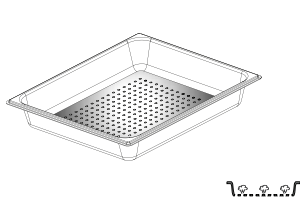
För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



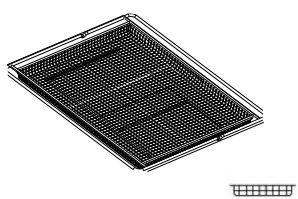
För att mäta maträttens innetemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

ÅNGPLÅT



Det gör det lättare för ångan att cirkulera, vilket hjälper till med att tillaga maten jämnt. Vi rekommenderar att placera ångplåten på nivå 2 för bästa prestanda. Placera långpannan på nivå 1 under för att samla upp steksky. **

LUFTSTEKNINGPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftstekningfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

** Använd endast för funktionerna ÅNGA och SOUS VIDE

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

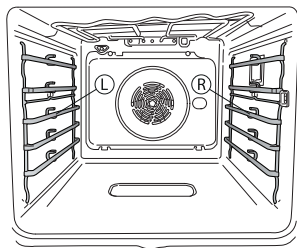
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

- För att ta bort sidostegarna, ta bort fästsruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt.

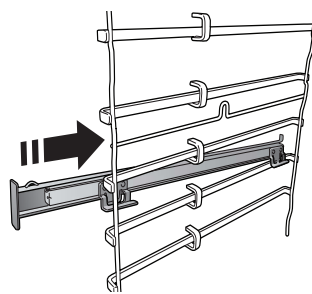
Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: sidostegarna kan nu tas bort.

- För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



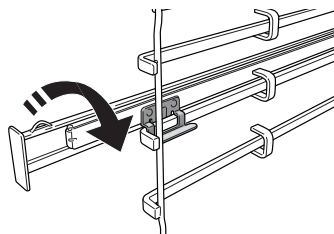
Du kan identifiera vänster ("L") och höger ("R") sidostege på logotypen som visas i den här bilden.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER



MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

- **KONVEKTIONS BAKNING**

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

- **VARMLUFT**

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

- **GRILL**

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **TURBO GRILL**

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **SNABB FÖRVÄRMNING**

För snabb förvärmning av ugnen.

- **COOK 4**

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

- **ÅNGA**

- » **ENDAST ÅNGA**

För tillagning av naturliga och hälsosamma maträtter med ånga för att bibehålla livsmedlens näringsvärde. Den här funktionen är särskilt lämpad för tillagning av grönsaker, fisk och frukt, och även för blanchering. Om inget annat anges ska förpackningsmaterialet och plastfilm avlägsnas innan maten ställs in i ugnen. Mer information om manuella tillagningsprogram med endast ånga finns i matlagningstabellen "Endast Ånga".

- » **ÅNGA AUTO**

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. Ugnen sprutar automatiskt in rätt mängd ånga baserat på den valda temperaturen för att uppnå optimala tillagningsresultat.

- » **ÅNGA+LUFT**

Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.

Mer information om manuella tillagningsprogram med varmluft + ånga finns i tillagningstabellen "Ånga + Luft".

- **SOUS VIDE**

Sous vide är en professionell tillagningsteknik som kräver användning av vakuumiserade plastpåsar av livsmedelskvalitet och tillagning vid exakt kontrollerade temperaturer med hjälp av ånga. Den gradvisa och noggranna tillagningsprocessen bidrar till ett resultat med ypperlig mörhet och smak och ser även till att all mat tillagas jämnt. Med denna funktion kan du tillaga kött, fisk, grönsaker och frukt och uppnå samma resultat som en kock. Kontrollera Sous Vide-tillagningstabellen för korrekt användning av funktionen.

- **SPECIAL FUNKTIONER**

- » **PIZZA**

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang. Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta. Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.

Kontakta kundservice eller www.bauknecht.eu för beställningar eller information

- » **LUFTSTEKNING**

Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

- » **UPPTINING**

För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.

- » **VARMHÅLLNING**

För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

» **JÄSNING**

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

» **BEKVÄMLIGHET**

För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtnix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Följ instruktionerna på förpackningen.

» **MAXI TILLAGNING**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (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.

» **EKO-PROGRAM ***

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

• **FRYST MAT**

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

AUTO MODES

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

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 skrolla 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 ANVÄNDNINGEN

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.
Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på  för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

Du kan byta språk senare genom att öppna inställningsmenyn.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på  och tryck sedan på . Öppna Favoriter och välj "VATTENHÅRDHET". Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta. Välj rätt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Svenska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.
För vattenhårdhetsnivån är "Hårt" förinställd.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.
Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på  eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNGNIVÅ

- 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).

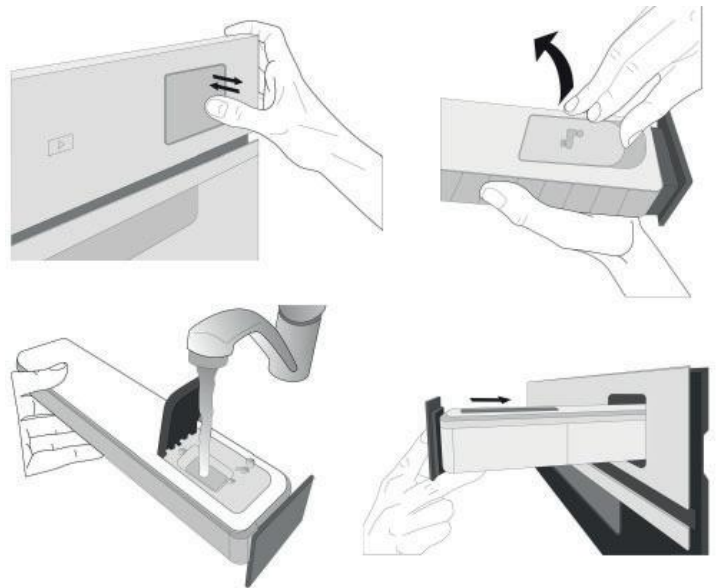
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

ÅNGTILLAGNING

Genom att välja "Ånga" eller "Varmluft + Ånga" i de manuella funktionerna eller en av de många olika DYNAMISK MENY-dedikerade recepten 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 tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten 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 länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.

- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på "STÄLL IN" för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är het 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 stoppa funktionen när som helst 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 avbrytas tillfälligt. 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 förvärmningens växlingsknapp 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 eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.

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 ikonerna med tre prickar i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på  för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.



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.

ÅNGRENGÖRING

Effekten av vattenånga som frisläpps under denna speciella rengöringscykel med låg temperatur underlättar borttagande av smuts. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat.

SNABBTORKNING

Efter en cykel med endast ånga föreslår ugnen automatiskt att starta snabbtorkningscykeln för att avlägsna fukten från ugnsutrymmet, vilket åtminstone inte äventyrar apparatens korrekta funktion. Följ anvisningarna på displayen. Rengör droppbrickan under luckan med en mjuk trasa eller absorberande papper för att avlägsna vattendroppar.

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. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 140 minuter.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren från 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.

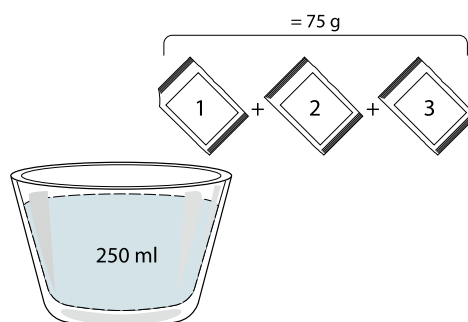
Innan ett avkalkningsprogram körs kommer

apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boileren 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.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boileren att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda. Töm sedan lådan.

» 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. Töm sedan lådan. Avkalkningsprogrammet är klart.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

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 insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs. När en tillagningsfunktion har startats kommer den att avbrytas om instickstermometern tas bort. Koppla alltid ur instickstermometern och ta bort den från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

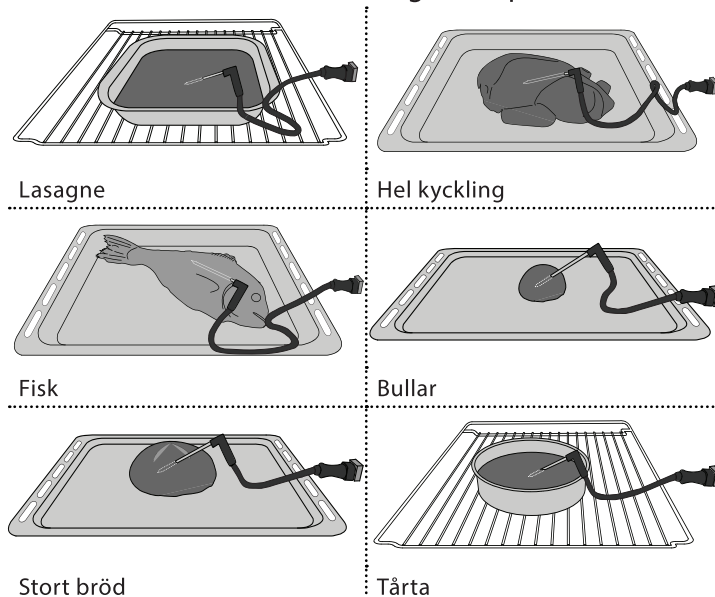
Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika typer av mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

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.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Det är nödvändigt att använda de kompatibla AUTOMATISKA funktionerna för att kunna utföra en instickstermometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder

instickstermometern med automatiska funktioner kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



Stort bröd

Tårta

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.



PREFERENSER

För att ändra flera ugnsställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".



INFO

För ytterligare information om produkten.

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärnen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG- NINGSGRAD	BRYNINGS- GRAD	VÄND (AV TILLAG- NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
SOUS VIDE 	Oxfile		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Högre		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Fläskfile		2-4 cm	-	-	-	2	1
	Laxfile		1,5 - 3 cm	-	-	-	2	1
	Morötter		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Sparris		0,2 - 0,4 kg	-	-	-	2	1
	Ananas		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Äpple		0,2 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2	
	Frost	Lasagne	0,5-3 kg	-	-	-	2	
		Cannelloni	0,5-3 kg	-	-	-	2	
RIS och SPANNMÅL 	Ris	Vitt ris	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Råris	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Fullkornsriss	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
	Frön och spannmål	Quinoa	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Hirs	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	2	1
		Spelt	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
		Korn	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	2	1
KÖTT	Nötkött	Rostbiff 	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3	
		Kalvstek 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3	
		Stek	2 - 4 cm	MED	-	2/3	5	
		Burgerbiffar	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5	4
		Långkok	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3	
	Fläsk	Fläskstek 	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3	
		Lägg 	0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	3	
		Revbensspjäll	0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5	4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5	
	Lamm 	Grillat lamm	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2	
		Lamrack	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2	
		Lammlägg	0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2	

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplat på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER				MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
KÖTT	Kyckling	Grillad kyckling 	Grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Fylld grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kycklingbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
		Luftfriterad kyckling	Hel kyckling	0,6-2,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kycklingbröst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kycklingbitar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kycklingklubbor	-	-	-	-	4  2 
			Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Kycklingvingar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4  2 
			Kycklingnuggets [frysta]	-	-	-	-	4  2 
			Kycklingvingar [frysta]	-	-	-	-	4  2 
	Grillad anka	Grillad anka 	Grillad anka	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Fylld grillad anka	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Ankdelar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Ankfilé / Bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Grillad kalkon	Grillad kalkon 	Grillad kalkon och gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Fylld grillad kalkon	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kalkon- och gåsbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2 
			Kalkon, filé / bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 
	Luftfriterat kött		Köttspett	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
			Fläskkotletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Burgerbiffar	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
			Korv och wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
			Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
FISK & SKALDJUR	Grillade filéer och biffar		Tonfiskskiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Lax i skiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
			Svårdfisk i skiva	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
			Torskfilé	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 
			Havsabborrfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplat på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG- NINGSGRAD	BRYNINGS- GRAD	VÄND (AV TILLAG- NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
FISK & SKALDJUR	Grillade filéer och biffar	Braxenfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	 3  2
		Övriga filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
		Filéer [frysta]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 3  2
	Ångkokta filéer och biffar 	Torskfilé	en plåt *	-	-	-	 2  1
		Filéer [frysta]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Övriga filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Lax i skiva	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
		Havsaborrfile	en plåt *	-	-	-	 2  1
		Braxenfilé	en plåt *	-	-	-	 2  1
		Svärdfisk i skiva	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	 2  1
		Tonfiskskiva	1 - 3 (cm)	MED	-	-	 2  1
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	en plåt *	-	-	-	 4
		Musslor	en plåt *	-	-	-	 4
		Räkor	en plåt *	-	-	-	 4  3
		Räkor	en plåt *	-	-	-	 4  3
	Ångkokta skaldjur 	Kammusslor	0,5 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Musslor	0,5-3 kg	-	-	-	 2  1
		Räkor	0,1 - 1 kg	-	-	-	 2  1
		Räkor	0,5-1,5 kg	-	-	-	 2  1
		Tioarmad bläckfisk	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	 2  1
		Bläckfisk	0,5 - 2 kg [vardera]*	-	-	-	 2  1
	Hel fisk 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 2  1 
	Grillad hel fisk 		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 4  3 
	Fisk i saltskorpa		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	 3  3 
	Luftfrite- rad fisk	Panerad fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Fiskfiléer	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	 4  2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4  2
		Skaldjur	-	-	-	-	 4  2
ÅNGADE ÄGG 	Kyckling		50 - 80 g [vardera]*	-	-	-	 2  1
	Vaktel		en plåt *	-	-	-	 2  1

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplat på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAGNINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAGNINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
GRÖNSAKER	Grillade grönsaker	Potatis	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3 
		Potatis [fryst]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4 
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	3 
		Andra grönsaker	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3 
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt *	-	-	-	3 
		Tomatgratäng	en plåt *	-	-	-	3 
		Paprikagrätäng	en plåt *	-	-	-	3 
		Broccoligratäng	en plåt *	-	-	-	3 
		Blomkålsgratäng	en plåt *	-	-	-	3 
		Grönsaksgratäng	en plåt *	-	-	-	3 
	Luftfriterade grönsaker	Hemlagade pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Klyftpotatis	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Blandade grönsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Zucchini-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Pommes frites [frysta]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Vårullar [frysta]	-	-	-	-	4  2 
	Ångade grönsaker 	Hel potatis	50 - 500 g [vardera]	-	-	-	2  1 
		Potatis i bitar	en plåt *	-	-	-	2  1 
		Potatis i bitar [frysta]	en plåt *	-	-	-	2  1 
		Ärtor	0,2 - 2,5 kg	-	-	-	2  1 
		Ärtor [frysta]	0,2 - 3 kg	-	-	-	2  1 
		Brokoli	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Broccoli [fryst]	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
		Blomkål	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Morötter	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Zucchini	0,2 - 2 kg	AL DENTE	-	-	2  1 
		Andra grönsaker	0,2 - 2 kg	-	-	-	2  1 
SALT BAKNING	Middagspajer		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2 
	Grönsaksstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Bröd	Småfranskor 	60 - 150 g [vardera]*	-	-	-	3  
		Medelstorlek på bröd	200 - 500 g [vardera]*	-	-	-	2 

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplatå på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG- NINGSGRAD	BRYNINGS- GRAD	VÄND (AV TILLAG- NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SALT BAKNING	Bröd	Smörgåslimpa 	400 - 600 g [vardera]*	-	-	-	 2 
		Storbröd 	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	 2 
		Baguetter 	200 - 300 g [vardera]*	-	-	-	 3 
		Specialbröd	en plåt *	-	-	-	 2
	Pizza och focaccia	Runda pizzor	Rund	-	-	-	 2
		Pizza tjock	Plåt	-	-	-	 2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	 2
			2 lager*	-	-	-	 4  1
			3 lager*	-	-	-	 5  3  1
			4 lager*	-	-	-	 5  4  2  1
		Tunn focaccia	en plåt *	-	-	-	 2
		Tjock focaccia	en plåt *	-	-	-	 2
SÖTA BAKELSER	Jäs- ningstår- tor	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
		Chokladkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	 2 
	Cookies		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	 3
	Muffins och Cup Cake		40 - 80 g [vardera]*	-	-	-	 3
	Croissanter		en plåt *	-	-	-	 3
	Croissants [frysta]		en plåt *	-	-	-	 3
	Petit-choux		en plåt *	-	-	-	 3
	Maränger		10 - 30 g [vardera]	-	-	-	 3
	Mördegspaj		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	 3
	Strudel		0,4 - 1,6kg	-	-	-	 3
	Fruktpaj		0,5 - 2 kg	-	-	-	 2
	Karamellflan 		0,2 - 1 kg *	-	-	-	 2  1
ÅNGADE FRUKTER	Frukt i bitar 		0,5 - 3 kg	-	-	-	 2  1
	Hela frukter 		0,1 - 0,4 kg [vardera]	-	-	-	 2  1

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR						
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplat på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter



TILLAGNINGSTABELL ÅNGA + LUFT

RECEPT	ÅNGA NIVÅ*	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	LÅG	JA	140 - 150	35 - 55	
Småkakor / Muffins	LÅG	JA	160 - 170	30 - 40	
Jästa kakor	LÅG	JA	170 - 180	40 - 60	
Sockerkakor	LÅG	JA	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	LÅG	JA	200 - 220	20 - 40	
Brödlimpa	LÅG	JA	170 - 180	70 - 100	
Småbröd	LÅG	JA	200 - 220	30 - 50	
Baguette	LÅG	JA	200 - 220	30 - 50	
Ugnsstekt potatis	MEDEL	JA	200 - 220	50 - 70	
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	JA	180 - 200	60 - 100	
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL	JA	160 - 180	60 - 80	
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	JA	200 - 220	40 - 50	
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	JA	200	55 - 65	
Lammlägg	MEDEL	JA	180 - 200	65 - 75	
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	JA	160 - 180	85 - 100	
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	MEDEL	JA	200 - 220	50 - 70	
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	MEDEL	JA	200 - 220	55 - 65	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	JA	180 - 200	25 - 40	
Fiskfilé	HÖG	JA	180 - 200	15 - 30	

*Denna korrelation ska hoppas över om funktionen Ånga auto väljs. Ugnen väljer automatiskt den ångnivå som passar bäst för den valda temperaturen.

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer



TILLAGNINGSTABELL FÖR ENDAST ÅNGA

RECEPT		TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
	Kycklingfiléer	100	15 - 50	2 1x...x1	1 —
	Ägg	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —
FISK	Hel fisk	90	40 - 50	2 1x...x1	1 —
	Fiskfiléer	90	20 - 30	2 1x...x1	1 —
GRÖNSAKER OCH FRUKT	Färska grönsaker (hela)	100	30 - 80	2 1x...x1	1 —
	Färska grönsaker (Bitar)	100	15 - 40	2 1x...x1	1 —
	Frysta grönsaker	100	20 - 40	2 1x...x1	1 —
	Frukt (Hel)	100	15 - 45	2 1x...x1	1 —
	Frukt (bitar)	100	10 - 30	2 1x...x1	1 —

Välj funktionen ENDAST ÅNGA från menyn med manuella funktioner. Ställ in tillagningstemperaturen och tiden. Fyll på vattentanken enligt anvisningarna på displayen. Placera maten på ångplåten på nivå 2 och en långpanna på nivå 1 för att förhindra att maten droppar.



TILLAGNINGSTABELL FÖR SOUS VIDE

RECEPT		FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	TEMPERATUR (°C)	TID (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
NÖT- OCH KALVKÖTT - LAMM	Möra stycken: Oxfilé, biff, kotletter	Nötkött Sous Vide	1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1x...x...x	1 —
			3/4 cm	62	80 - 100	2 1x...x...x	1 —
	Kraftiga stycken och gräsbetat kött: Högre, flankstek, revbensspjäll		1,5/2 cm	62	50 - 70	2 1x...x...x	1 —
			3/4 cm	62	110 - 130	2 1x...x...x	1 —
FLÄSK	Ryggbit	Fläsk Sous Vide	1,5/2 cm	68	30 - 50	2 1x...x...x	1 —
			3/4 cm		50 - 70	2 1x...x...x	1 —
	Kotletter		-	68	120 - 140	2 1x...x...x	1 —
	Revbensspjäll		-	68	120 - 140	2 1x...x...x	1 —
LAX & TONFISK - ÖRING	Filé	Fisk Sous Vide	1,5	62	65 - 75	2 1x...x...x	1 —
			3	62	80 - 90	2 1x...x...x	1 —
	Stek		1,5	62	70 - 80	2 1x...x...x	1 —
			3	62	85 - 95	2 1x...x...x	1 —
GRÖNSAKER OCH FRUKT	Sparris	Grönsaker Sous Vide	-	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Morötter		2,5/3 cm	85 - 95	30 - 50	2 1x...x...x	1 —
	Broccoli		-	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Blomkål		-	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Rosensallat		-	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Potatis i skivor		2,5/3 cm	85 - 95	40 - 60	2 1x...x...x	1 —
	Zucchini		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Äpple i klyftor		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Päron i klyftor		2,5/3 cm	85	30 - 40	2 1x...x...x	1 —
	Ananas i skivor		2,5/3 cm	85	25 - 35	2 1x...x...x	1 —

Välj önskat program och följ de föreslagna inställningarna. Tillagningstiderna avser kylskåpskalla livsmedel. Om maten inte serveras direkt ska den förvaras i kallt vatten och låtas svalna helt. Ställ sedan in den i kylan. Justera tillagningstiderna för större mängder. Resultaten beror på ingrediensernas kvalitet och på god hygien. Använd alltid helst färska livsmedel av hög kvalitet för att uppnå bästa resultat. Använd inte denna funktion för att värma upp maten. Placera det vakuumförseglade livsmedlet på ångplåten på nivå 2. Placera inte påsarna ovanpå varandra för att säkerställa att värmen fördelas jämnt. Placera en långpanna på nivå 1.

TILLBEHÖR



Långpanna/bakplåt



Ångplåt



TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 4  2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 4  2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	 4  2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 4  2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 4  2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 4  2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 4  2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 4  2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 4  2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftstekning		
TILLBEHÖR	 Luftstekningplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	30 - 90	
Kakor		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	40 - 60	
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	
		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Maränger		Ja	90	110 - 150	
		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	
		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	
		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	

FUNKTIONER								ECO	
	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook4	EKO-PROGRAM	Pizza
TILLBEHÖR									
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplatå på galler		Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler		Långpanna/bakplåt		Långpanna med 500 ml vatten	

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg		-	170	110 - 150	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	
Kakor		Ja	135	50 - 70	
Pajer		Ja	170	50 - 70	
Runda pizzor		Ja	210	40 - 60	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER								ECO	
	Över/undervärme	Varmluft	Konvektionsbakning	Grill	Turbogrill	Maxi Tillagning	Cook4	EKO-PROGRAM	Pizza
TILLBEHÖR									
	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplat på galler		Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler		Långpanna/bakplåt		Långpanna med 500 ml vatten	

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTVÄNDIGA YTOR

- 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 eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

- Aktivera funktionen "Ångrengöring" för optimal rengöring av de invändiga ytorna. (Endast på vissa modeller).

- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

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.

Rengör inte mattermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.

Luftstekningplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

Observera: 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.

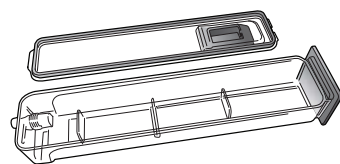
Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

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.



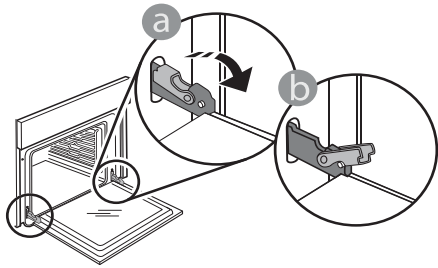
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

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.

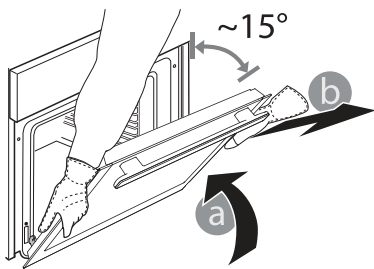
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



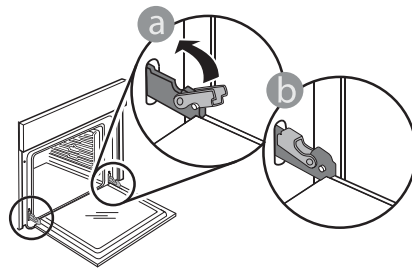
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

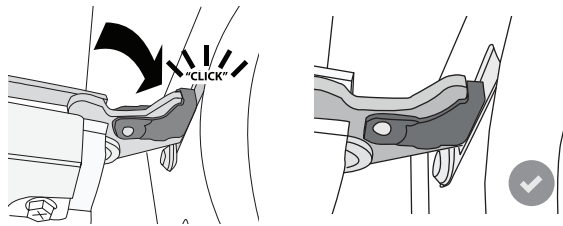


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck försiktigt för att kontrollera att hakarna är i rätt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

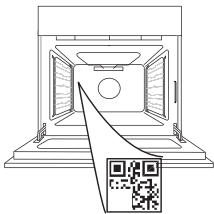
För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

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.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
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".
Ljuset släcks.	"ECO"-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din produkt
- Gå till vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



400020022522