

KURZ- ANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT- PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

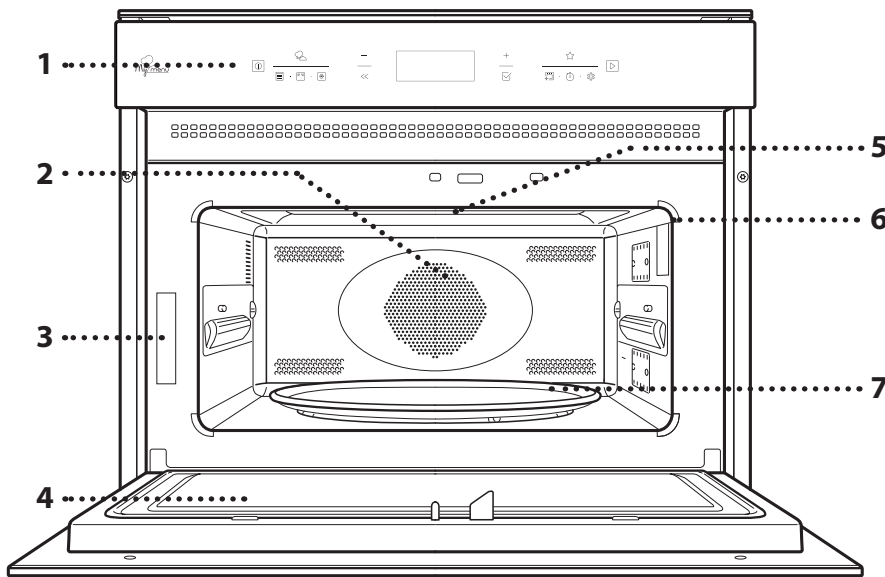


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



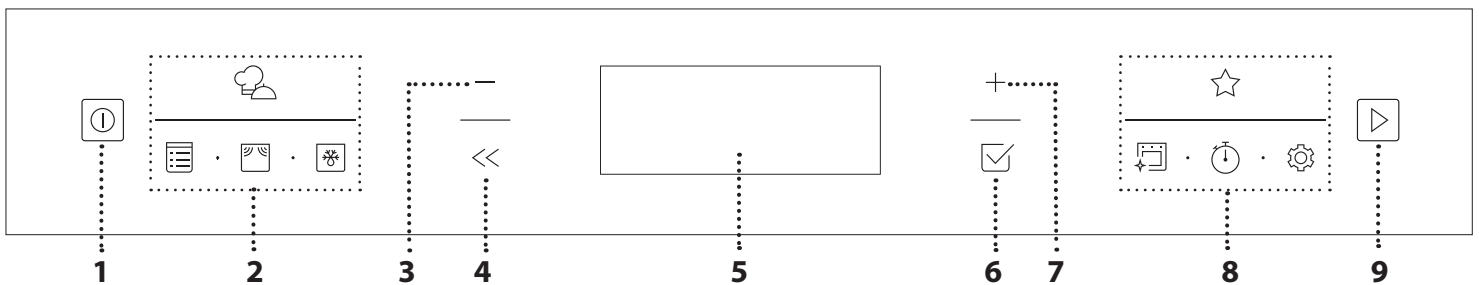
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Typenschild (nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Beleuchtung
7. Drehteller

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

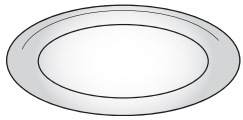
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

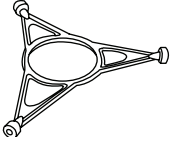
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

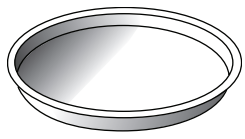
DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden.

Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

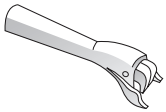
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

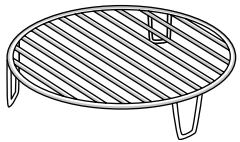
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Bei gewissen „Dynamic Crisp Braten“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

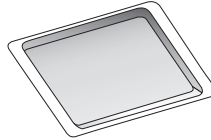
Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

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

Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

RECHTECKIGES BACKBLECH



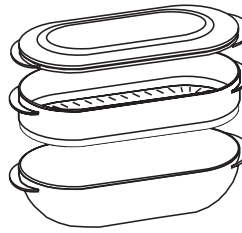
Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet

werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

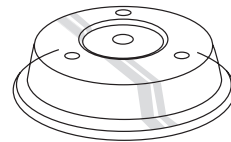
Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

ABDECKHAUBE (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)



Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle.

Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise feucht gehalten; außerdem kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden. Sie ist weder zum Heißluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der "Dynamic Crisp"-Funktion).

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehörteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehörteile nicht abzunehmen.

FUNKTIONEN

MY MENU

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise.

• DYNAMIC REHEAT

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Esteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

• MY MENU GAREN

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

MANUELLE FUNKTIONEN

• ROST

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Toast	3	5 - 6
Garnelen	2	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Pellkartoffeln	650	3	10 - 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Cannelloni [tiefgekühlt]	650	3	20-25
Schweinekoteletts	350	3	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

SPEISE	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käse-Cupcake	170 *	25 - 30
Plätzchen	175 *	12 - 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

• HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpasteten	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• DYNAMIC STEAM

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampf garen der Speise fort. Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1-2 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4-5 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

• DYNAMIC CRISP FUNKTIONEN

» DYNAMIC CRISP

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

SPEISE	DAUER (min)
Hefekuchen	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

• DYNAMIC CRISP BRATEN

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist es sogar unnötig. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden. Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt) erzielen.

SPEISE	GEWICHT (g) PORTIONEN
FRISCHE ZUTATEN	
Hähnchenfilet-paniert Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
Aubergine Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden.	200 - 600
Zucchini Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 500
TIEFKÜHLKOST	
Chicken nuggets Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 600
Ofenkäse Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 400
Zwiebelringe Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
Fish & Chips Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 - 3
Gemischter Fisch Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	100 - 500
Fischstäbchen Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden.	100 - 500
Pommes frites Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	100 - 500

• SPEZIALFUNKTIONEN

» SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

» KEEP WARM

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

» 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.



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Aufwärmen	2 Becher	900	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	900	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	15 - 16
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierpudding	500	16 - 17
Garen	Hackbraten	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller.

KNÄCKEBROT AUFTAUEN

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

SPEISE	GEWICHT
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN	50 - 800 g
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg



MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Geräteeinstellungen.

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

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

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

ERSTER GEBRAUCH


1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. ZEIT EINSTELLEN


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



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie zum Bestätigen.

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

3. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C idealerweise mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

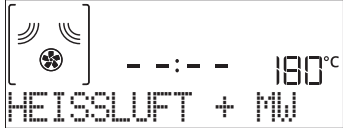
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.



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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

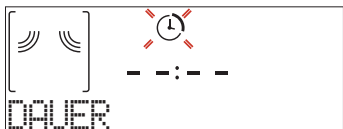
LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL





Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-**, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).



Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von **<<** angepasst werden: Drücken Sie **+** oder **-** zum Anpassen und drücken Sie dann  zur Bestätigung.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.


ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Grill“ oder „Turbo Grill“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden,

indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer.

Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie  zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **<<**, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von **<<**, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

. MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Leistung, Temperatur und Dauer für alle verfügbaren Gerichte aus.



Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / PORTIONEN





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

Einige My Menu Funktionen erfordern keine Mengeneingaben: Durch einen intelligenten Feuchtigkeitssensor kann der Ofen die Garzeit automatisch an die Gargutmenge anpassen.

GARZUSTAND


Bei My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.




Drücken Sie, wenn gefordert, **+** oder **-**, zum Auswählen der gewünschten Stufe zwischen Leicht/Schwach (-1) und Extra/Hoch (+1). Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.


3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

Bei jedem erneuten Drücken von  wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (5 Minutenschritte bei Funktionen ohne Aktivierung der Mikrowelle).

Drücken Sie  während der Verzögerungsphase, wird der Ofen diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen,  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.



4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

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

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit  oder  geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER PRÜFEN

PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie .

Bitte beachten: Öffnen Sie während „My Menu“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

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



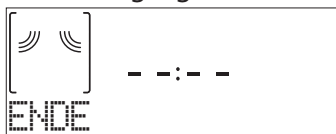
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.



Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

Bitte beachten: Wenn Wenden oder Umrühren erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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

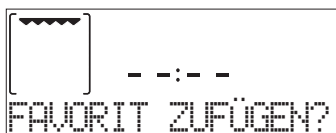




Drücken Sie , um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen, indem Sie Zeit in Schritten von 30 Sekunden (bei Mikrowellen-Funktionen) oder 5 Minuten (ohne Mikrowelle) hinzufügen oder drücken Sie , zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.





Durch Drücken von  startet der Garvorgang wieder.

. FAVORIT


Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.







Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen .

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie  oder  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.


Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden,  drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

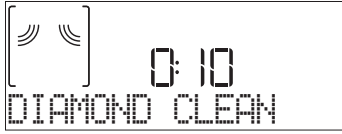



 oder  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

. DIAMOND CLEAN


Entfernen Sie alle Zubehörteile (mit Ausnahme des Glasdrehtellers) aus dem Mikrowellengerät, bevor Sie die Funktion aktivieren.

Drücken Sie  zum Aufrufen der Funktion „Diamond Clean“.




Drücken Sie  zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird.

Leeren Sie, wenn gefordert, eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter. Schließen Sie dann die Tür.


Drücken Sie  nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, entfernen Sie den Behälter und schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch.

. KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und $+$ oder $-$ drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.




$+$ oder $-$ zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie $+$ oder $-$, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit

 den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

. TASTENSPERRE

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



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

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HAUPTSPEISEN	Lasagne		4-10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.		500 g – 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Quiche Lorraine		1 Beschickung	Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	Quiche Lorraine-tiefgekühlt		200 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Quiches/Herzh		1 Beschickung	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Veg Strudel		800 g - 1,5 kg	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
PIZZA & BROT	Brötchen-tiefg.		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Weißbrot in Backform		1-2 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
	Pizza		2-6 Portionen	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dünne Pizza-tiefgekühlt		250 - 500 g *	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Dicke Pizza-tiefgekühlt		300 - 800 g *	
	Pizza-gekühlt		200 - 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
KUCHEN & GEBÄCK	Schokoladenkekse		1 Beschickung	Stellen Sie einen Rührteig aus 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, Salz und Backpulver her. Geben Sie Vanilleextrakt dazu. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Ged. Obstkuchen		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Gedeck. Obstkuchen, tiefge.		300 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Gedeckter Obstkuchen		800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen
	Muffins		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Biskuitkuchen		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
DESSERTS	Bratapfel		4-8 Stück	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Heiße Schokolade		2-8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu
	Brownies		1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdreheller. Garen Sie immer nur eine Tüte
	Rührei		2-10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu


































* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte








Lebensmittelkategorie / Rezepte		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
BRATEN & GRATINS	HAUPTSPEISEN	Gemüse-gefüllt		600 g - 2,2 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.
		Veg Burger-tiefgekühlt		2-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein
		Kartoffelgratin		4-10 Portionen	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Brokkoliauflauf		600 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Blumenkohlauflauf		600 g - 1,5 kg	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
		Gemüsegratin, tiefg.		400 g - 800 g	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
	FLEISCH	Roastbeef		800 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Steak		2-6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
		Schweinebraten		800 g - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Rippchen		700 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochenseite nach unten verteilen
		Brathähnchen		800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Hühnchenfrikassee		400 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hackbraten		4-8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Lufteinschlüssen zu vermeiden
		Bratwurst & Wurst		200 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden.
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch		600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Gratin-tiefgek.		600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	BEILAGE	Bratkartoffeln		300 g - 1,2 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Kartoffelecken		300 - 800 g	
GEDÄMPFT	HAUPTSPEISEN	Reis		1-3 Portionen *	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2-3 Tassen Wasser für jede Tasse Reis.
		Pasta		1-4 Portionen *	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel. Verwenden Sie ungefähr 750 ml Wasser pro 100 g Nudeln
		Quinoa		100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa
		Dinkel		100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel
		Gerste		100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste
		Couscous		100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous
	FLEISCH	Hotdog		4-8 Stück *	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken
		Hähnchenfilets		300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen

* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte

	Lebensmittelkategorie / Rezepte	Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
GEDÄMPFT	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	 600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Fischfilets	 300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Fischsteak	 300 - 800 g *	
		Muscheln	 400 g - 1,0 kg *	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
		Shrimps	 100 - 600 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
	BEILAGE	Gemüse-tiefgek.	 300 - 800 g *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen
		Kartoffeln	 300 g - 1 kg *	
		Möhren	 200 - 500 g *	
		Brokkoli	 200 - 500 g *	
		Blumenkohl	 200 - 500 g *	
DESSERTS	Haferbrei	 1-2 Portionen *	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben	
	Obstkompott	 300 - 800 ml *	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfkorb geben	
GEBRATEN	HAUPTSPEISEN	Spiegelei	 1-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
		Omelette	 1 Beschickung	
	FLEISCH	Hamburger-tiefgekühlt	 100 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Schweinespeck	 50 - 150 g	
		Hähnchenfilet-paniert	 +  100 - 500 g	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Fish & chips-tiefgekühlt	 1 - 3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Gemischter Fisch-tiefgekühlt	 100-500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Sticks-tiefgekühlt	 100 - 500 g	
		Fischsteak	 300 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Würzen Sie die Fisch-Steaks mit Öl und bedecken Sie diese mit Sesamsamen
	BEILAGE	Bratkartoffeln-tiefgekühlt	 200 - 500 g *	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Aubergine	 +  200 - 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Zucchini	 +  200 - 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	SNACKS	Hähnchenflügel-tiefgekühlt	 300 - 600 g *	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Hähnchen-Nuggets-tiefgekühlt	 +  200 - 600 g	
		Backkäse-tiefgekühlt	 100 - 400 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Zwiebelringe-tiefgekühlt	 +  100-500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte
							

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.


ZUBEHÖRTEILE

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest. Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.


LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

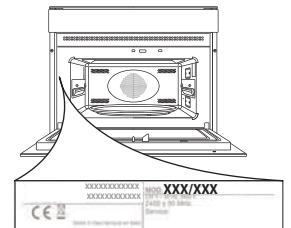
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.bauknecht.eu/register

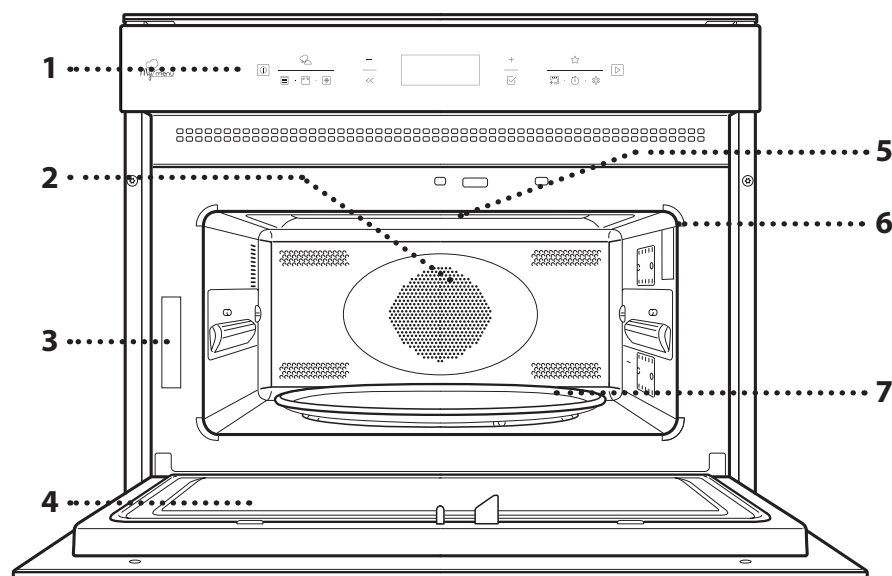


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



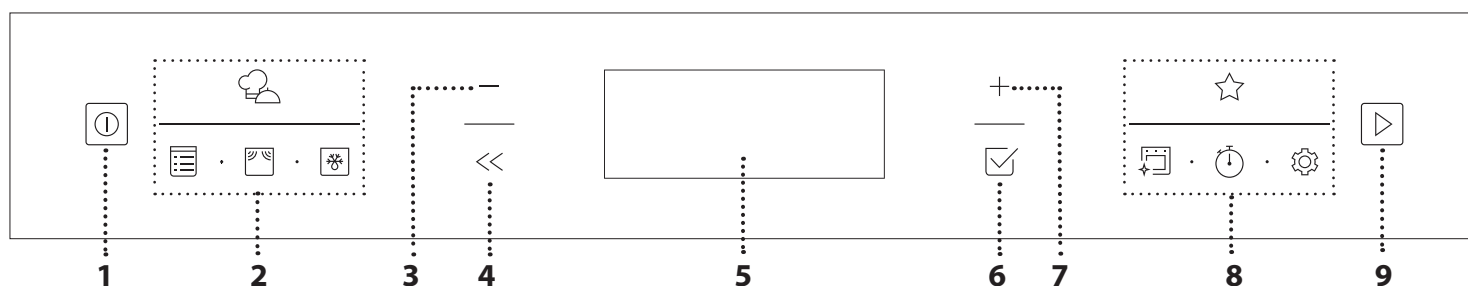
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Turntable

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

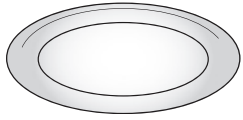
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

ACCESSORIES

TURNTABLE

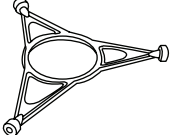


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or

accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

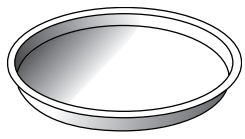
TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable.

Do not rest other accessories on the support.

CRISP PLATE

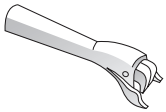


Only for use with the designated functions.

The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated

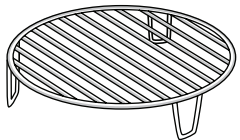
when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

WIRE RACK



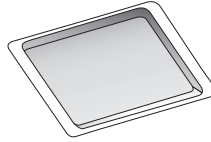
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the

crisp plate in some "Dynamic Crisp Fry" functions. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

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

RECTANGULAR BAKING TRAY



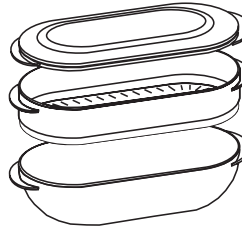
Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally,

resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

STEAMER



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

To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place

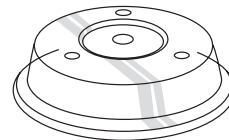
these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special steam clean function.

COVER (ONLY IN SOME MODELS)



Useful for covering food while it is cooking or heating in the microwave.

The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used

to create two cooking levels. It is not suitable for use in forced air cooking or with any of the grill functions (including "Dynamic Crisp").

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

FUNCTIONS



MY MENU

For cooking several kind of dishes and foods and achieve optimal results in the easiest and quickest way.

• DYNAMIC REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish. Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result, especially for frozen food. Do not open the door during this function.

• MY MENU COOK

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



MANUAL FUNCTIONS

• GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Toast	3	5 - 6
Prawns	2	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack

• GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	2	20 - 22
Jacket Potatoes	650	3	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL

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

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Chicken Kebab	3	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• TURBO GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (min.)
Cannelloni [Frozen]	650	3	20-25
Pork Chops	350	3	30-40

Recommended accessories: Wire rack

• FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

FOOD	TEMP (°C)	DURATION (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* Preheat needed

Recommended accessories: Rectangular baking plate / Wire rack

• FORCED AIR + MW

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

FOOD	POWER (W)	TEMP (°C)	DURATION (min.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack

• DYNAMIC STEAM

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. The preparation phase automatically generates steam, bringing the water poured into the bottom of the steamer to the boil. Timings for this phase may vary. The oven then proceeds with steamcooking the food, according to the time set.

Set 1-2 minutes for soft vegetables such as broccoli and leek or 4-5 minutes for harder vegetables such as carrots and potatoes.

Do not open the door during this function.

Required accessories: Steamer

• DYNAMIC CRISP FUNCTIONS

» DYNAMIC CRISP

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

FOOD	DURATION (min.)
Leavened cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

• DYNAMIC CRISP FRY

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows to obtain a crunchy and tasty frying results with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, up to make it unnecessary for some recipes. It is possible fry a variety of preset foods, either fresh or frozen. Follow the following table to use the accessories as indicated and obtain the best cooking results for each type of food (fresh or frozen).

FOOD	WEIGHT (g) PORTIONS
FRESH FOOD	
Chicken filets-breaded Coat lightly in oil before cooking. Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 500
Aubergine Chop, salt and let rest for 30 min. Wash, dry and weight. Brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on wire rack. Turn when prompt.	200 - 600
Courgette Slice, weight and brush with olive oil (5%). Distribute evenly on crisp plate. Set plate on wire rack.	200 - 500
FROZEN FOOD	
Chicken nuggets Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	200 - 600
Fried cheese Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 400
Onion rings Distribute evenly on the crisp plate. Set plate on wire rack.	100 - 500
Fish & chips Distribute evenly on the crisp plate.	1 - 3
Mixed fish Distribute evenly on the crisp plate.	100 - 500
Fish fingers Distribute evenly on the crisp plate. Turn when prompt.	100 - 500
French fries Distribute evenly on the crisp plate.	100 - 500

• SPECIALS

» FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.

Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.

» KEEP WARM

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

» RISING

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



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	900	10 - 12
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	16 - 17
Cook	Meat loaf	750	20 - 22




DYNAMIC DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

CRISP BREAD DEFROST

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

FOOD	WEIGHT
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100g - 3.0 kg
FISH	100 g - 2.0 kg
VEGETABLES	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 2.0 kg



MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



SETTINGS

For adjust the appliance settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

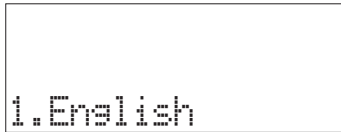
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

FIRST TIME USE


1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press to confirm your selection.

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


2. SET THE TIME

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



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

Press + or – to set the minutes and press to confirm.

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

3. 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, ideally using the "Fast preheat" function. Follow the instructions for setting the function correctly.


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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Press  to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

To select a function contained in a menu, press + or - to select the desired one, then press  to confirm.




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

2. SET THE FUNCTION

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

POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL






When the value flashes on the display, press + or - to change it, then press  to confirm and continue with the settings that follow (if possible).



In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

DURATION



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


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

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


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

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Grill" or "Turbogrill", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration.

The display shows the end time while the  icon flashes.



Press + or - to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

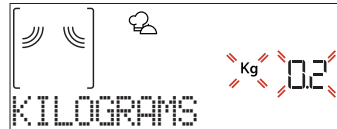
. MY MENU


These functions automatically select the best cooking mode, power, temperature and duration for all the dishes available.



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

WEIGHT / PORTIONS





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

Some My Menu functions do not require quantity inputs: thanks to a smart humidity sensor, the oven can automatically adjust the cooking time to the food amount.


DONENESS


In My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.





When prompted, press + or - to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/High (+1). Press  or  to confirm and start the function.


3. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press  to activate the function.


Every time the  is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (5 minutes steps in functions which do not activate the microwave).

During the delay phase, by pressing  the oven will skip this phase, starting immediately the function.

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press  to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

When the oven is switched off, press  to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

4. PREHEATING



The forced air function requires a preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using  or .

5. PAUSE COOKING / ADD, TURN OR CHECK ON FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press .

Please note: During "My Menu" functions open the door only when prompted.

ADD, TURN OR STIR FOOD

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



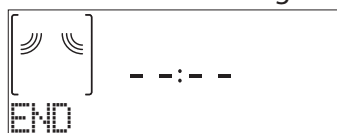
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.




Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then resume cooking.

Please note: When turning or stirring is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.

6. END OF COOKING

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





Press  to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained. By pressing  the cooking starts again.





. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.


Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.







If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press  otherwise, to ignore the request press .

Once  has been pressed, press  or  to select the number position, then press  to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press : The display will show your list of favorite functions.




Press  or  to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

. DIAMOND CLEAN


Remove all accessories (with the exception of the glass turntable) from the microwave oven before activating the function.

Press  to access the "Diamond Clean" function.




Press  to activate the cleaning function: the display will prompt in sequence actions to be performed before starting the cleaning.

When required, pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom or in a microwave resistant container, then close the door.


After the last confirmation, press  to start the cleaning cycle.

Once finished, remove the container, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

. MINUTEMINDER


When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or - : The  icon will flash on the display.





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

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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer.


Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press  to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.




























During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the  icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press  to stop the function that is currently active.

. KEYLOCK

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



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

Food Category / Recipes		Accessories	Quantity	Cooking Info	
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna	 + 	4-10 portions	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Lasagna-frozen		500 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
		Quiche lorraine		1 batch	Line the crisp plate with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 8 portions
		Quiche lorraine-frozen		200 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
		Salty cakes	 + 	1 batch	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe
		Veg strudel		800 g - 1.5 kg	Prepare a mix of chopped vegetables. Sprinkle with oil and cook into a pan for 15-20 minutes. Let cool down. Add fresh cheese and season with salt, balsamic vinegar and spices. Roll it into a pastry and fold the external part
		Rolls-frozen		1 batch	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking plate
	PIZZA & BREAD	Sandwich loaf in tin		1-2 pieces	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function
		Scones		1 batch	Shape into one scone or in smaller pieces on greased crisp plate
		Pizza		2-6 portions	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking plate. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Thin pizza-frozen		250 - 500 g *	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
		Thick pizza-frozen		300 - 800 g *	
		Pizza-chilled		200 - 500 g	
		CAKES & PASTRIES	Chocolate cookies		1 batch
	Fruit Pie			1 batch	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line the crisp plate with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Fruit Pie-frozen			300 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	Fruit filled pie		 + 	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Muffins			1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking plate
	Sponge cake		 + 	1 batch	Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking plate
	DESSERTS		Baked apples		4-8 pieces
		Hot chocolate		2-8 portions	Prepare according to your favorite recipe into a single container. Flavor with vanilla or cinnamon. Add maize starch to increase density
Brownies			1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking plate covered with baking paper	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag at a time	
	Scrambled eggs		2-10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container	

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES

Mw/Oven proof container



Steamer (Complete)



Steamer (Bottom + Lid)



Steamer (bottom)



Wire rack



Rectangular baking tray




































Crisp Plate










		Food Category / Recipes	Accessories	Quantity	Cooking Info
ROASTED & GRATIN	MAIN DISHES	Vegetables-stuffed		600 g - 2.2 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Veg burger-frozen		2-6 pieces	Lightly grease the crisp plate
		Potatoes gratin	+	4-10 portions	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Broccoli gratin		600 g - 1.5kg	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Cauliflowers gratin	+	600 g - 1.5 kg	Slice and interlace each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetables gratin-frozen		400 g - 800 g	Slice and interlace each other into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	MEAT	Roast beef	+	800 g - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Steak		2-6 pieces	Brush with oil and rosemary. Rub with salt and black pepper. Distribute evenly on the wire rack
		Roast pork	+	800 g - 1.5 kg	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Ribs		700 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the crisp plate with the bone side downwards
		Roast chicken		800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Chicken pieces		400 g - 1.2 kg	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly in the crisp plate with the skin side down
		Meat loaf		4-8 portions	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
		Sausages & Wurstel		200 - 800 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting.
	FISH & SEAFOOD	Whole fish	+	600 g - 1.2 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Gratin-frozen		600 g - 1.2 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil
	SIDE DISH	Roast potatoes	+	300 g - 1.2 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potatoes wedges		300 - 800 g	
	STEAMED	MAIN DISHES	Rice		1-3 portions *
Pasta				1-4 portions *	Set recommended cook time for the pasta. Add pasta when oven prompts and cook covered. Use approximately 750ml of water for each 100g of pasta
Quinoa				100 - 400 g *	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of quinoa
Spelt				100 - 400 g *	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of spelt
Barley				100 - 400 g *	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 3-4 cups of water for each cup of barley
Cous Cous				100 - 400 g *	Add salted water and cereal into the steamer bottom and cover with lid. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
MEAT		Hot dog		4-8 pieces *	Add hot dog in the steamer bottom and cover with water. Cook uncovered
		Chicken Fillets		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Rectangular baking tray	Crisp Plate

	Food Category / Recipes	Accessories	Quantity	Cooking Info	
STEAMED	FISH & SEAFOOD	Whole fish		600 g - 1.2 kg	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
		Fish filets		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
		Fish steak		300 - 800 g *	
		Mussels		400 g - 1.0 kg *	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
		Shrimps		100 - 600 g *	Distribute evenly in the steamer basket
	SIDE DISH	Vegetables-frozen		300 - 800 g *	Distribute evenly in the steamer basket
		Potatoes		300 g - 1 kg *	
		Carrots		200 - 500 g *	Cut in pieces. Distribute evenly in the steamer basket
		Broccoli		200 - 500 g *	
		Cauliflower		200 - 500 g *	
DESSERTS	Oat porridge		1-2 portions *	Add salted water and oat flakes into a container with high edges, mix and insert into the oven	
	Fruit compote		300 - 800 ml *	Peel and core the fruit. Cut in pieces and place in the steamer basket	
FRIED	MAIN DISHES	Fried eggs		1-6 pieces	Lightly grease the crisp plate before preheating
		Omelette		1 batch	
	MEAT	Hamburgers-frozen		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Bacon		50 - 150 g	
		Breaded chicken fillets	 + 	100 - 500 g	
	FISH & SEAFOOD	Fish & chips-frozen		1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alternating the fish fillets and the potatoes
		Mixed fish-frozen		100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate
		Breaded stick-frozen		100 - 500 g	
		Fish Steak		300 - 800 g	Lightly grease the crisp plate before preheating. Season fish steaks with oil and cover with sesame seeds
	SIDE DISH	Potatoes fried-frozen		200 - 500 g *	Distribute evenly in the crisp plate
		Aubergine	 + 	200 - 600 g	Chop and soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry eggplant. Distribute evenly in the crisp plate
		Courgette	 + 	200 - 500 g	Slice, weigh and mix with oil, approximately 10g for each 200g of dry zucchini. Season with salt and black pepper. Distribute evenly on crisp plate
	SNACKS	Chicken wings-frozen		300 - 600 g *	Distribute evenly in the crisp plate
		Chicken nuggets-frozen	 + 	200 - 600 g	
		Fried cheese-frozen		100 - 400 g	Brush the cheese with a little oil before cooking. Distribute evenly in the crisp plate
		Onion rings-frozen	 + 	100 - 500g	Distribute evenly in the crisp plate

* Suggested quantity. Do not open door during cooking.

ACCESSORIES	Mw/Oven proof container	Steamer (Complete)	Steamer (Bottom + Lid)	Steamer (bottom)	Wire rack	Rectangular baking tray	Crisp Plate
							

CLEANING

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

Never use steam cleaning equipment. Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND 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.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- Activate the "Diamond Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate.

The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.


TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET", selectable from "SETTINGS". Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Bauknecht website docs.bauknecht.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

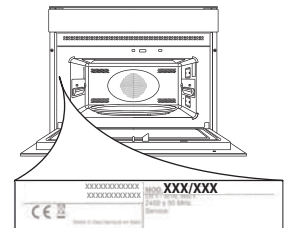
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

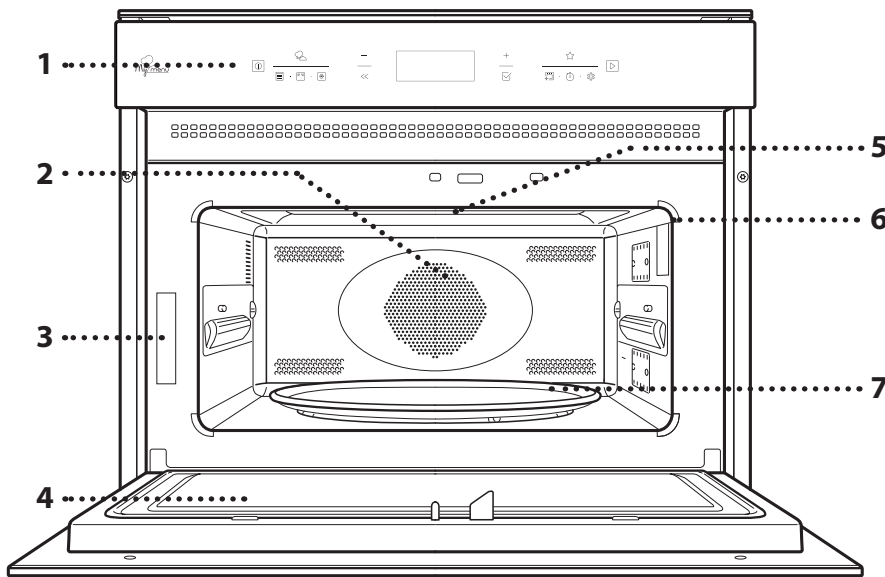


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.bauknecht.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



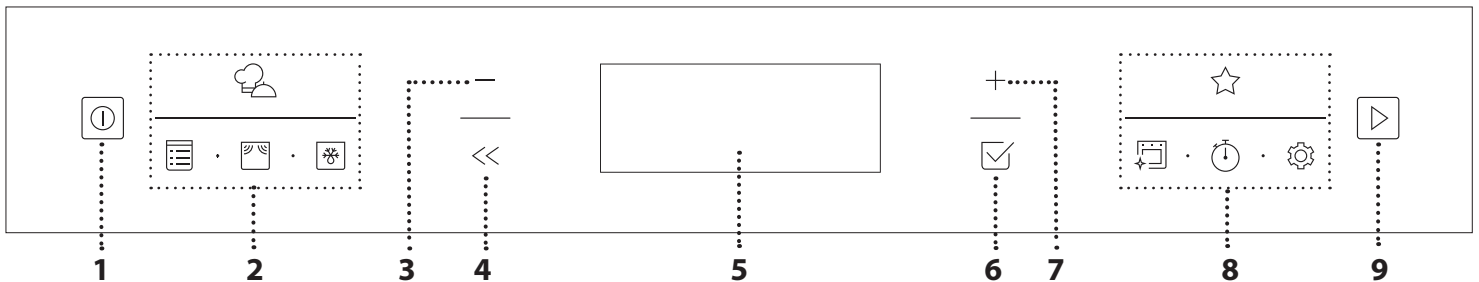
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément chauffant rond (invisible)
3. Plaque signalétique (ne pas enlever)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/grill
6. Ampoule
7. Plaque tournante

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

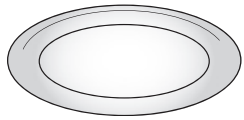
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

ACCESSOIRES

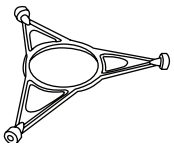
PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson.

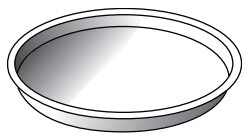
La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base pour les autres récipients ou accessoires, à l'exception de la plaque de cuisson rectangulaire.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre. Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

PLAT CRISP

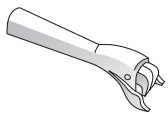


Utiliser seulement avec les fonctions désignées.

Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé

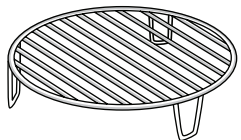
lorsqu'il est vide en utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

GRILLE MÉTALLIQUE



Elle vous permet de placer les aliments plus près du gril, pour un dorage parfait de vos plats et pour une circulation optimale de l'air.

Elle doit être utilisée comme base

pour le plat crisp dans certaines fonctions « Dynamic Crisp Fry ».

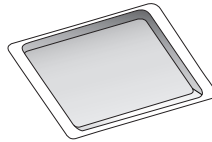
Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

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

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

PLAQUE DE CUISSON RECTANGULAIRE

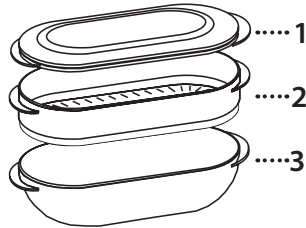


Utilisez la plaque de cuisson uniquement avec les fonctions pour la cuisson par convection; elle ne doit jamais être utilisée avec la fonction four à micro-ondes.

Insérez la plaque à l'horizontale en la plaçant sur la grille du compartiment de cuisson.

Veuillez noter : Vous n'avez pas besoin d'enlever la plaque tournante et son support lorsque vous utilisez la plaque de cuisson rectangulaire.

CUISEUR-VAPEUR



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

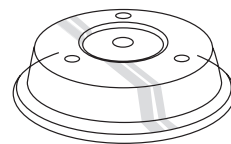
Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de nettoyage vapeur spéciale.

COUVERCLE (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)



Utile pour couvrir les aliments lors de la cuisson ou lorsqu'on les réchauffe dans le four à micro-ondes.

Le couvercle réduit les éclaboussures, garde les aliments tendres, et peut aussi être utilisé pour créer un deuxième niveau de cuisson. Il ne convient pas pour la cuisson à chaleur pulsée ou les fonctions qui utilisent le gril (incluant « Dynamic Crisp »).

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

FONCTIONS



MY MENU

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.

• DYNAMIC REHEAT

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes. Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium. À la fin du processus de réchauffage, il est conseillé de toujours laisser reposer les aliments pendant 1 à 2 minutes, notamment dans le cas d'aliments surgelés. N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

• MY MENU COOK

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



MANUEL

• GRIL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Rôtie	3	5 - 6
Crevettes	2	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique

• GRIL+MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	2	20 - 22
Pommes de terre entières	650	3	10 - 12

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL

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

ALIMENTS	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Kebab (Brochettes) de poulet	3	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• TURBO GRIL+MICRO-ONDES

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

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	NIVEAU DU GRIL	DURÉE (min)
Cannelloni [Congelés]	650	3	20-25
Côtes de porc	350	3	30-40

Accessoires recommandés : Grille métallique

• CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

ALIMENTS	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Soufflés	175	30 - 35
Gâteau au fromage	170 *	25 - 30
Biscuits	175 *	12 - 18

* Préchauffage nécessaire

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique

• CHALEUR PULSÉE+MICRO-ONDES

Pour préparer des plats en peu de temps. Nous vous suggérons d'utiliser la grille afin d'optimiser la circulation de l'air.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	TEMP. (°C)	DURÉE (min)
Rôtis	350	170	35 - 40
Tourte à la viande	160	180	25 - 35

Accessoires recommandés : Grille métallique

• DYNAMIC STEAM

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. La phase de préparation génère automatiquement de la vapeur, amenant à ébullition l'eau versée au fond du panier-vapeur. La durée de cette phase peut varier. Le four procède alors avec la cuisson à la vapeur des aliments, selon le temps réglé.

Réglez 1-2 minutes pour les légumes doux comme les brocolis et les poireaux ou 4-5 minutes pour les légumes plus durs comme les carottes et les pommes de terre.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

• DYNAMIC CRISP FUNCTIONS

» DYNAMIC CRISP

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

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

• DYNAMIC CRISP FRY

La fonction saine et exclusive combine la qualité de la fonction crisp aux propriétés de la circulation d'air chaud. Cela permet d'atteindre des résultats de friture croustillants et savoureux, avec une réduction considérable de l'huile nécessaire par rapport au mode de cuisson traditionnel, en supprimant même la nécessité d'utiliser de l'huile dans certaines recettes. Il est possible de frire une variété d'aliments préétablis, qu'ils soient frais ou congelés. Suivez le tableau suivant pour utiliser les accessoires comme indiqué et obtenir les meilleurs résultats de cuisson pour chaque type d'aliment (frais ou congelés).

ALIMENTS	POIDS (g) PORTIONS
ALIMENTS FRAIS	
Filets de poulets panés Revêtir légèrement d'huile avant la cuisson. Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
Aubergines Coupez, salez et laissez reposer pendant 30 mn. Lavez, séchez et pesez. Enduisez d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installez le plat sur une grille métallique. Retournez quand cela vous est demandé.	200 - 600
Courgettes Couper en tranches, peser et revêtir d'huile d'olive avec un pinceau (5%). Répartir uniformément sur le plat Crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 500
SURGELÉS	
Poulet (Nuggets) Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	200 - 600
Fromage frit Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 400
Onion rings Répartir uniformément sur le plat crisp. Installer le plat sur une grille métallique.	100 - 500
Fish & chips Répartir uniformément sur le plat crisp.	1 - 3
Poisson mixte Répartir uniformément sur le plat crisp.	100 - 500
Batonnets de poissons panés Répartir uniformément sur le plat crisp. Retournez quand cela vous est demandé.	100 - 500
Frites Répartir uniformément sur le plat crisp.	100 - 500

• FONCTIONS SPÉ.

» PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».

» GARDER AU CHAUD

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

» LEVAGE DE PÂTE

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.



MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
900	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
750	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffage	2 tasses	900	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	900	10 - 12
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	15 - 16
Cuisson	Génoise	750	7 - 8
Cuisson	Crème anglaise	500	16 - 17
Cuisson	Pain de viande	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

PAIN CROUSTILLANT SURGÉLÉ

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

ALIMENTS	POIDS
PAIN CROUSTILLANT SURGÉLÉ	50 - 800 g
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100g - 3,0 kg
POISSON	100 g - 2,0 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 2,0 kg



FAVORIS

Pour récupérer jusqu'à 10 fonctions favorites.

**DIAMOND CLEAN**

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur

**MINUTEUR**

Pour garder du temps sans activer de fonction.

**RÉGLAGES**

Pour ajuster les réglages de l'appareil.

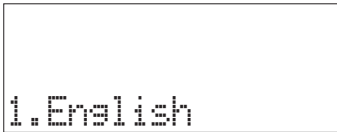
Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

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

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


PREMIÈRE UTILISATION**1. SÉLECTIONNER LA LANGUE**

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



Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur pour confirmer votre sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .


2. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure et appuyez sur : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

Appuyez sur + ou - pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur .

3. 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 les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.


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

Veuillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.




Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

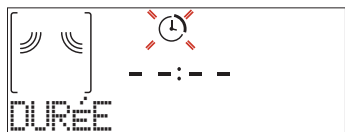
PUISSANCE / TEMPERATURE / NIVEAU DU GRIL






Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).



De la même façon, il est possible de régler le niveau de gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (bas).

DURÉE



Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur  pour confirmer.


Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur << : appuyez sur + ou - pour le modifier, puis appuyez sur  pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction.


En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme "Grill" ou "Turbogrill", une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez retarder le départ de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée.

L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur + ou - pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur  pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou - pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur << pour changer d'autres réglages. En appuyant sur <<, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

MY MENU


Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la puissance, la température et la durée pour tous les plats disponibles.



Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS



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

Certaines fonctions My Menu n'ont pas besoin que l'on entre des quantités : grâce à un capteur d'humidité intelligent, le four peut automatiquement ajuster le temps de cuisson à la quantité d'aliments.

CUISSON DÉSIRÉE

Dans les fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre Lumière/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction.

3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur **▶** pour activer la fonction.

À chaque fois que vous appuyez à nouveau sur **▶**, le temps de cuisson sera augmenté de 30 secondes supplémentaires (par étapes de 5 minutes dans les fonctions qui n'activent pas le micro-ondes).

Pendant la phase de retard, en appuyant sur **▶** le four ignorera cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur **⏏**.

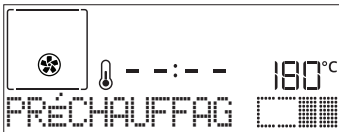
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **<<** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet.

JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (900 W) pour 30 secondes.

4. PRÉCHAUFFAGE

La fonction chaleur pulsée nécessite une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton **+** ou **-**.

5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT, RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

Veillez noter : Pendant les fonctions « My Menu », ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

AJOUTER, RETOURNER OU AGITER LES ALIMENTS

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



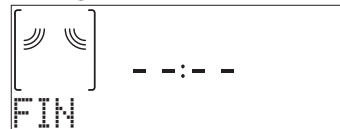
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée à l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner ou d'agiter les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.

6. FIN DE CUISSON

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



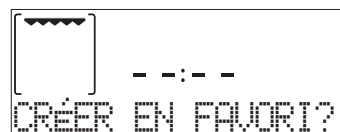
Appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur **+** pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur **▶** la cuisson redémarre.



. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.


Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.





Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur **✓** autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur **<<**.

Une fois que  a été enfoncé, appuyez sur + ou – pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  pour confirmer.

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


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

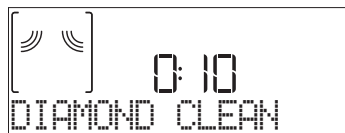



Appuyez sur + ou – pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur , puis appuyez sur  pour activer.

. DIAMOND CLEAN


Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Appuyez sur  pour accéder à la fonction « Diamond Clean ».




Appuyez sur  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-onde, puis fermez la porte.


Après la dernière confirmation, appuyez sur  pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

. MINUTEUR


Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou – : L'icône  clignotera sur l'écran.





Appuyez sur + ou – pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuteur.

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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou – pour changer l'heure réglée sur la minuteur.

Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.


Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  pour arrêter la fonction actuellement active.
























. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur << et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.










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

PLAQUE DE CUISSON

	Catégorie d'aliments / Recettes	Accessoires	Quantité	Info cuisson
RÔTIS	PLATS	Lasagnes	 4 à 10 portions	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Lasagnes surgelées	 500 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
		Quiche Lorraine	 1 fournée	Chemisez le plat crisp avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 8 portions
		Quiche lorraine surgelée	 200 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
		Quiche & tarte	 1 fournée	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite
		Strudel vegan	 800 g - 1,5 kg	Préparez un mélange de légumes hachés. Vaporisez d'huile et cuisez dans un moule pendant 15-20 minutes. Laissez refroidir. Ajoutez du fromage frais et assaisonnez avec du sel, du vinaigre balsamique et des épices. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	PAIN & PIZZA	Pains surgelés	 1 fournée	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
		Pain carré	 1-2 morceaux	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
		Scones	 1 fournée	Façonnez en forme de scones ou en morceaux plus petits sur un plat crisp graissé
		Pizza	 2-6 portions	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plat de cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
		Pizza fine congelée	 250 - 500 g *	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
		Pizza épaisse congelée	 300 - 800 g *	
		Pizza froide	 200 - 500 g	
	GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Cookies au chocolat	 1 fournée	Battez 250 g de farine, 150 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 25 g de poudre de cacao, du sel et de la levure. Ajoutez de l'essence de vanille. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le plat crisp
		Tarte aux fruits	 1 fournée	Préparez la pâte avec 180 g de farine, 125 g de beurre et un œuf. Chemisez le plat crisp avec la pâte et remplissez avec 700-800 g de fruits frais en tranches mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Tarte aux fruits surgelés	 300 - 800 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
		Tarte aux fruits	 800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
		Muffins	 1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plat de cuisson
		Génoise	 1 fournée	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
		DESSERTS	Pommes au four	 4-8 morceaux
	Chocolat chaud		 2-8 portions	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique. Aromatisez avec de la vanille ou de la cannelle. Ajoutez de l'amidon de maïs pour augmenter la densité
Brownies	 1 fournée		Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson	
COLLATIONS	Popcorn	-	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois
	Oeufs brouillés	 2-10 morceaux		Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique





























* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque de cuisson rectangulaire	Plat Crisp
							








Catégorie d'aliments / Recettes		Accessoires	Quantité	Info cuisson		
PLATS	Légumes étouffés		600 g - 2,2 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.		
	Burger végétarien surgelé		2-6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp		
	Gratin de pommes de terre	+	4 à 10 portions	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage		
	Gratin de broccoli		600 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage		
	Gratin de choux-fleurs	+	600 g - 1,5 kg	Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage		
	Gratin de légumes congelés		400 g - 800 g	Coupez en tranches et entrelacez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage		
PLAT & GRATIN	VIANDES	Rôti de boeuf	+	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper	
		Entrecôtes		2-6 morceaux	Appliquez de l'huile avec un pinceau et ajoutez du romarin. Frottez avec du sel et du poivre noir. Répartissez uniformément sur la grille métallique	
		Rôti de porc	+	800 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper	
		Ribs		700 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté de l'os vers le bas	
		Poulet rôti		800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut	
		Poulet en morceaux		400 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément dans le plat Crisp avec le côté peau vers le bas	
		Pain de viande		4-8 portions	Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air	
		Saucisses		200 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent.	
		POISSONS & FRUITS DE MER	Poissons entiers	+	600 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil
			Gratin surgelé		600 g - 1,2 kg	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium
SIDE DISH	Pommes de terre rôties	+	300 g - 1,2 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four		
	Potatoes		300 - 800 g			
CUIVAPEUR	PLATS	Riz		1-3 portions *	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau salée et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2-3 tasses d'eau pour chaque tasse de riz.	
		Pâtes		1-4 portions *	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez les pâtes quand le four vous y invite, puis couvrez pendant la cuisson. Utilisez environ 750 ml d'eau pour 100 g de pâtes	
		Quinoa		100 - 400 g *	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de quinoa	
		Épeautre		100 - 400 g *	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'épeautre	
		Orge		100 - 400 g *	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 3-4 tasses d'eau pour chaque tasse d'orge	
		Couscous		100 - 400 g *	Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous	
	VIANDES	Hot Dog		4-8 morceaux *	Ajoutez le hot dog dans le fond du cuiseur vapeur et couvrez avec de l'eau. Chauffer sans couvercle	
		Filets de poulet		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur	

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque de cuisson rectangulaire	Plat Crisp

Catégorie d'aliments / Recettes		Accessoires	Quantité	Info cuisson		
CUIVAPPEUR	POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson entier		600 g - 1,2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil	
		Filets de poisson		300 - 800 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur	
		Poisson tranches		300 - 800 g *		
		Moules		400 g - 1,0 kg *	Assaisonnez avec de l'huile, du poivre, du citron, de l'ail et du persil avant la cuisson. Mélangez	
		Crevettes		100 - 600 g *	Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur	
	SIDE DISH	Légumes surgelés		300 - 800 g *		
		Pommes de terre		300 g - 1 kg *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le fond du cuiseur-vapeur	
		Carottes		200 - 500 g *	Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le panier du cuiseur vapeur	
		Brocolis		200 - 500 g *		
	DESSERTS	Chou-fleur		200 - 500 g *		
Porridge avoine			1-2 portions *	Ajoutez de l'eau salée et des flocons d'avoine dans un récipient à bords hauts et insérez-le dans le four		
FRIT	PLATS	Compote de fruits		300 - 800 ml *	Pelez et évidez les fruits. Coupez-les en morceaux et placez-le dans le panier du cuiseur vapeur	
		Oeufs à la coque		1-6 morceaux	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage	
	VIANDES	Omelette		1 fournée		
		Hamburgers-surgelés		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Bacon		50 - 150 g		
	POISSONS & FRUITS DE MER	Filets de poulet panés		100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Fish & chips surgelé		1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre	
		Poisson mixte surgelé		100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Batonnets panés surgelés		100 - 500 g		
		SIDE DISH	Poisson tranches		300 - 800 g	Graissez légèrement le plat Crisp avant le préchauffage. Assaisonnez les steaks de poisson avec de l'huile et couvrez avec des graines de sésame
			Frites surgelées		200 - 500 g *	Répartissez uniformément sur le plat crisp
			Aubergines		200 - 600 g	Hachez et plongez dans de l'eau froide salée pendant 30 minutes. Lavez, séchez et pesez. Mélangez avec de l'huile, environ 10 g tous les 200g d'aubergine sèche. Répartissez uniformément sur le plat crisp
	Courgettes			200 - 500 g	Coupez en tranches, pesez et mélangez avec de l'huile, environ 10g tous les 200g de courgettes sèches. Salez et poivrez avec du poivre noir. Répartissez uniformément sur le plat Crisp	
	COLLATIONS	Ailes de poulets surgelées		300 - 600 g *	Répartissez uniformément sur le plat crisp	
		Nuggets de poulet - surgelés		200 - 600 g		
		Fromage frit surgelé		100 - 400 g	Appliquez un peu l'huile avec un pinceau sur le fromage avant la cuisson. Répartissez uniformément sur le plat crisp	
Beignets d'ognion surgelés			100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp		

* Quantité suggérée. N'ouvrez pas la porte pendant la cuisson.

ACCESSOIRES	Récipient étanche Four/Mo	Cuiseur vapeur (Complet)	Cuiseur vapeur (Fond + couvercle)	Cuiseur vapeur (fond)	Grille métallique	Plaque de cuisson rectangulaire	Plat Crisp
							

NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la 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.

SURFACES INTÉRIEURES ET 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.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

ACCESSOIRES


Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.


GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir des « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode " 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 « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».

FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.bauknecht.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

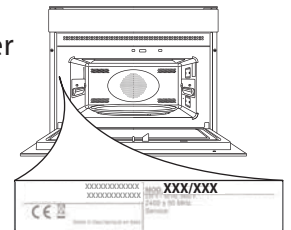
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.bauknecht.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



SNELLE REFERENTIE GIDS



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op www.bauknecht.eu/register

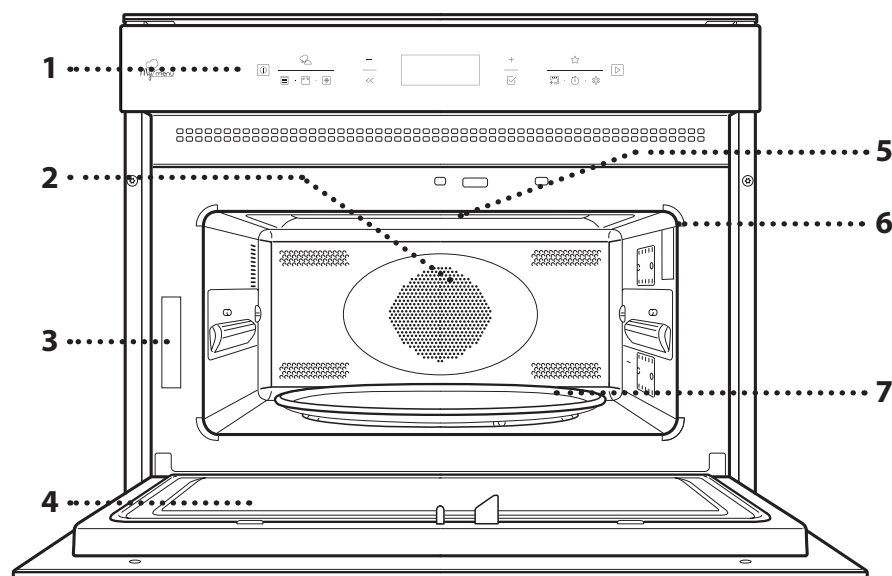


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website docs.bauknecht.eu en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.



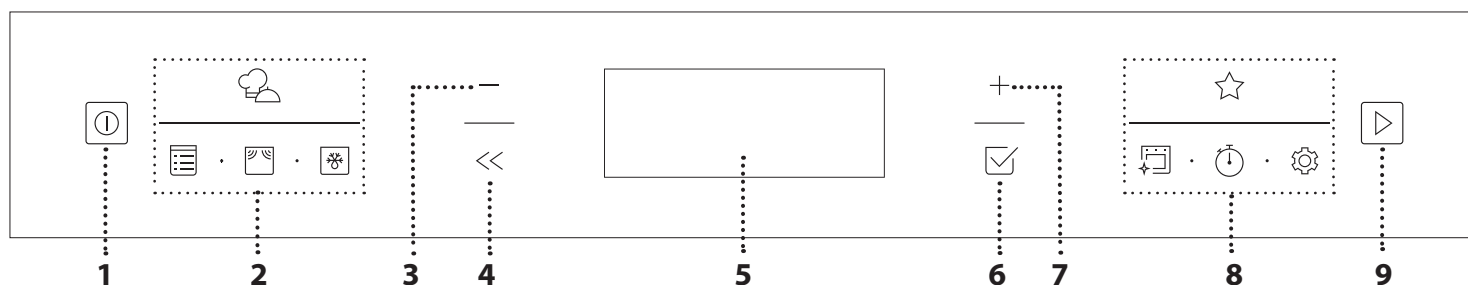
Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor
Gezondheid en Veiligheid.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lampjes
7. Draaiplateau

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

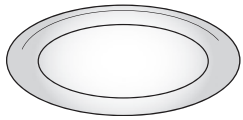
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

9. START

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

ACCESSOIRES

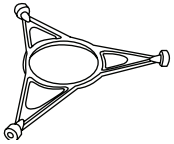
DRAAIPLATEAU



Wanneer het glazen draaiplateau op de plateaudrager wordt gezet kan het voor alle bereidingsmethoden worden gebruikt.

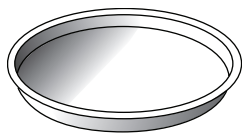
Het draaiplateau moet altijd als basis voor andere schalen of accessoires worden gebruikt, behalve de rechthoekige bakplaat.

PLATEAU DRAGER



Gebruik de plateaudrager alleen als steun voor het glazen draaiplateau. Laat er geen andere accessoires tegen rusten.

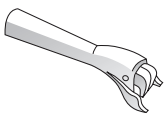
CRISPPLAAT



Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crispplaat dient altijd in het midden van het glazen draaiplateau te worden geplaatst

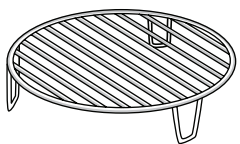
en kan worden voorverwarmd wanneer deze leeg is, de speciale functie wordt uitsluitend voor dit doel gebruikt. Zet het voedsel rechtstreeks op de crispplaat.

HANDGREEP VOOR DE CRISPPLAAT



Handig om de hete crispplaat uit de oven te halen.

ROOSTER



Hiermee kan het voedsel dichterbij de grill worden geplaatst, om het gerecht een perfect bruin korstje te geven en wordt voor optimale heteluchtcirculatie

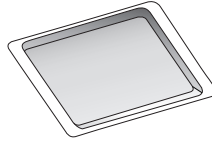
gezorgd.

Het moet gebruikt worden als basis voor de crispplaat in sommige "Dynamische Crisp Fry" functies.

Plaats het rooster op het draaiplateau, zodat het niet in contact met andere oppervlakken komt.

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

RECHTHOEKIGE BAKPLAAT

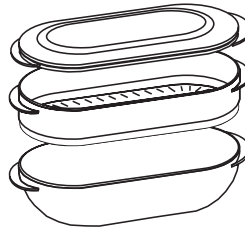


Gebruik de bakplaat uitsluitend met functies die voor convectiebakken zijn toegestaan; Nooit gebruiken met magnetronovens.

Plaats de plaat horizontaal en laat het rusten op het rooster in de ovenruimte.

Let op: Wanneer de rechthoekige bakplaat wordt gebruikt hoeven het draaiplateau en de steun niet verwijderd te worden.

STOMER



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

Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te

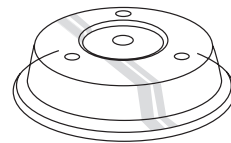
koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.

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

Plaats de stoompan op het glazen draaiplateau en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

De bodem van de stoompan werd ontworpen om ook te worden gebruikt met de speciale stoomreinigingsfunctie.

DEKSEL (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)



Nuttig voor het bedekken van voedsel tijdens het bereiden of opwarmen in de magnetron.

Het deksel vermindert spatten, houdt het voedsel vochtig en kan

ook worden gebruikt om twee bereidingsniveaus te creëren. Het is niet geschikt voor gebruik bij bereiding met hetelucht of met een van de grillfuncties (inclusief "Dynamisch Crisp").

Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

Er zijn verschillende accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron en bestand tegen oventemperaturen.

Er mogen nooit metalen schalen voor voedsel of drank voor bereiding in de magnetron worden gebruikt.

Altijd zorgen dat de voedingsmiddelen en accessoires niet in contact met de binnenwanden van de oven komen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Let op dat het draaiplateau niet losraakt bij het plaatsen of verwijderen van andere accessoires.

FUNCTIES

MY MENU

Om verschillende soorten gerechten en voedsel te bereiden en snel en gemakkelijk optimale resultaten te bereiken.

• DYNAMIC REHEAT

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. 1-2 minuten nagaartijd aan het einde van het opwarmen zorgt altijd voor een beter resultaat, met name bij bevroren voedsel. Open de deur niet tijdens deze functie.

• MIJN BAKMENU

Met deze functies wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten voedsel geselecteerd.

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

HANDMATIGE FUNCT

• GRILL

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

VOEDSEL	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Toast	3	5 - 6
Garnalen	2	18 - 22

Aanbevolen accessoires: Rooster

• GRILL + MAGN.

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Aardappelgratin	650	2	20 - 22
Gepofte aardap.	650	3	10 - 12

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL

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

VOEDSEL	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Kip kebab	3	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBO GRILL + MAGNETRON

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

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	GRILLNIVEAU	DUUR (min.)
Cannelloni [Bevroren]	650	3	20-25
Varkenskarbonade	350	3	30-40

Aanbevolen accessoires: Rooster

• TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

VOEDSEL	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Kaascupcake	170 *	25 - 30
Koekjes	175 *	12 - 18

* Voorverwarmen nodig

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat / Rooster

• TURBOHETELUCHT + MAGNETRON

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden. Het is raadzaam om het rooster te gebruiken om de luchtcirculatie te optimaliseren.

VOEDSEL	VERMOGEN (W)	TEMP (°C)	DUUR (min.)
Braadstuk	350	170	35 - 40
Vleestaart	160	180	25 - 35

Aanbevolen accessoires: Rooster

• DYNAMIC STEAM

Voor het stomen van voedsel als groenten of vis, met behulp van de bijgeleverde stoompan. De voorbereidingsfase genereert automatisch stoom, door het water dat op de bodem van de stoompan is gegoten aan de kook brengen. De tijdsinstellingen voor deze fase kunnen variëren. De oven gaat vervolgens verder met het stomen van het voedsel, volgens de tijdsinstelling.

Stel 1-2 minuten in voor zachte groenten zoals broccoli en prei en 4-5 minuten voor hardere groenten zoals wortelen en aardappelen.

Open de deur niet tijdens deze functie.

Benodigde accessoires: Stomer

• DYNAMISCHE CRISP FUNCTIES

» DYNAMISCH CRISP

Om een gerecht een perfect bruin korstje, zowel bovenop als onderaan het voedsel, te geven. Deze functie mag alleen met de speciale Crispplaat gebruikt worden.

VOEDSEL	DUUR (min.)
Gegiste cake	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

Benodigde accessoires: Crispplaat, handgreep voor de crispplaat

• DYNAMISCHE CRISP FRY

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig. Er kunnen verschillende vooraf ingestelde voedingsmiddelen worden gebakken, zowel verse als bevroren. Volg de onderstaande tabel om de accessoires volgens de aanwijzingen te gebruiken en u verkrijgt de beste bereidingsresultaten voor elk type voedsel (vers of bevroren).

VOEDSEL	Gewicht (g) PORTIES
VERS VOEDSEL	
Kipfilets-gepaneerd Bedeek met een weinig olie alvorens te bereiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
Aubergine Hak, bestrooi met zout en laat 30 minuten rusten. Spoel, droog en weeg. Bestrijk met olijfolie (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster. Omdraaien als dit wordt gevraagd.	200 - 600
Courgette Snijd in plakken, weeg en borstel olijfolie over de stukken (5%). Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 500
BEVROREN VOEDSEL	
Kip nuggets Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	200 - 600
Gebakken kaas Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 400
Uienringen Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Plaats de plaat op het rooster.	100 - 500
Vis & friet Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 - 3
Gemengde vis Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	100 - 500
Vissticks Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Omdraaien als dit wordt gevraagd.	100 - 500
Frieten Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	100 - 500

• SPECIALITEITEN

» SNEL VOORVERW.

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Turbohetelucht"-functie selecteren.

» WARMHOUDEN

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

» RIJZEN

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



MAGNETRON

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

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
900	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte.
750	Bereiden van groenten.
650	Bereiden van vlees en vis.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	Ijs zacht laten worden.

ACTIE	VOEDSEL	VERMOGEN (W)	DUUR (min.)
Opwarmen	2 bekertjes	900	1 - 2
Opwarmen	Aardappelpuree (1 kg)	900	10 - 12
Ontdooien	Gehakt (500 g)	160	15 - 16
Bereiden	Luchtige cake	750	7 - 8
Bereiden	Eiercustard	500	16 - 17
Bereiden	Gehaktbrood	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Plaats het voedsel altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau, voor de beste resultaten.

BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN

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

VOEDSEL	GEWICHT
BROOD KNAPPERIG ONTDOOIEN	50 - 800 g
VLEES	100 g - 2,0 kg
GEVOGELTE	100 g - 3,0 kg
VIS	100 g - 2,0 kg
GROENTEN	100 g - 2,0 kg
BROOD	100 g - 2,0 kg



MIJN FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet een kop drinkwater alleen op de bodem van de bijgeleverde stoompan (3) of in een magnetronbestendige recipiënt en schakel de functie in.

Benodigde accessoires: Stomer



KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



INSTELLINGEN

Om de apparaatinstellingen te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt.

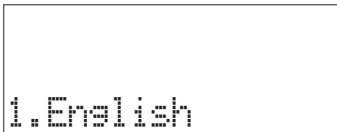
Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

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

EERSTE GEBRUIK

1. SELECTEER DE TAAL

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



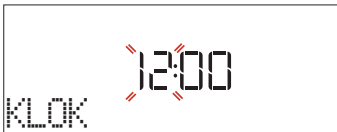
Druk op + of – om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

2. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of – om het huidige uur in te stellen en druk op : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven.

Druk op + of – om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op drukt.

3. DE OVEN VERWARMEN


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

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Snel voorverw.". Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.


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

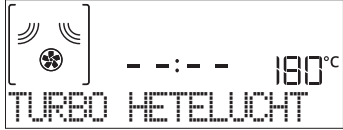
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op  om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt.

Om een functie in een menu te selecteren, druk op + of – om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.




Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

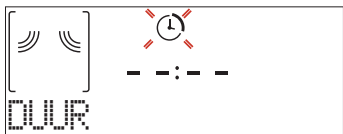
VERMOGEN / TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of – om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (midden), 1 (laag).



DUUR



Wanneer het  symbool knippert op het display, druk op + of – om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op << te drukken: druk op + of – om het te wijzigen en druk vervolgens op  om te bevestigen.


Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdinstelling):

Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten.


Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Grill" of "Turbo Grill", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.

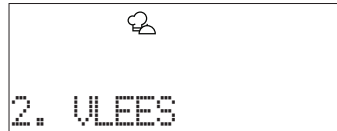


Druk op + of – om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op  om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of – drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op << drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

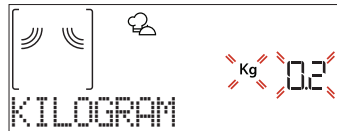
. MY MENU


Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, vermogen, temperatuur en duur voor alle beschikbare gerechten.



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

GEWICHT / PORTIES

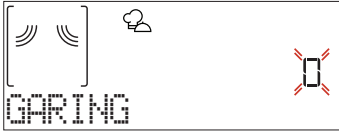


Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display, als dit gevraagd wordt; druk op + of – om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Voor sommige My Menu-functies dienen geen hoeveelheden ingevoerd te worden: dankzij een intelligente vochtigheidssensor kan de oven automatisch de bereidingstijd afstellen op de hoeveelheid voedsel.

GARING

Bij My Menu-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op **+** of **-**, als dit gevraagd wordt, om het gewenste niveau te selecteren tussen Licht/Laag (-1) en Extra/Hoog (+1). Druk op of **▶** om te bevestigen en de functie te starten.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op **▶** drukken om de functie te starten.

Telkens als u opnieuw op **▶** drukt, wordt de bereidingstijd verlengd met 30 seconden (5 minuten in functies die de magnetron niet inschakelen).

Als u tijdens de uitstelfase op **▶** drukt, slaat de oven deze fase over en start de functie onmiddellijk.

Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op **⊗**.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op **<<** om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, drukt u op **▶** om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

4. VOORVERWARMEN

Voor de heteluchtfunctie is een voorverwarmingsfase nodig: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd.

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

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

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van **+** of **-** worden gewijzigd.

5. PAUZE BEREIDING / VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

PAUZE

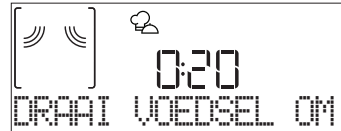
Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op **▶**.

Let op: Open bij "My Menu"-functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN, OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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



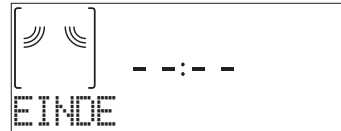
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, voer vervolgens de bereiding verder uit.

Let op: Als er moet worden omgedraaid of doorgeroerd, voert de oven de bereiding na 2 minuten verder uit, ook als geen actie is uitgevoerd. De fase "VOEG VOEDSEL TOE" duurt 2 minuten: als er geen actie wordt uitgevoerd, wordt de functie beëindigd.

6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



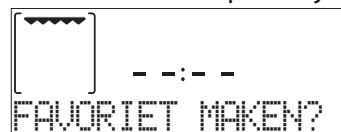
Druk op **▶** om manueel met de bereiding verder te gaan en tijd toe te voegen, met stappen van 30 seconden (voor functies met magnetron) of van 5 minuten (zonder magnetron), of druk op **+** om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Als u op **▶** drukt, start de bereiding opnieuw.



. FAVORIET

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 10 van uw favoriete functies opslaan.

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.





Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op **<<**.

Zodra u op  heeft gedrukt, drukt u op **+** of **-** om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op  om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.




Druk op **+** of **-** om de functie te selecteren, bevestig door op  te drukken, en druk daarna op  om te activeren.


. DIAMOND CLEAN

Verwijder alle accessoires (behalve het glazen draaiplateau) uit de magnetron alvorens de functie in te schakelen.

Druk op  om de functie "Diamond Clean" te openen.




Druk op  om de reinigingsfunctie in te schakelen: de display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens de reiniging te starten.


Als dit wordt gevraagd, giet u een kop drinkwater op de bodem van de bijgeleverde stoompan of in een magnetronbestendige recipiënt en sluit dan de deur. Na de laatste bevestiging drukt u op  om de reinigingscyclus te starten.

Na de cyclus verwijdert u de recipiënt, reinig verder met een zachte doek en droog vervolgens de ovenruimte met een vochtige microvezeldoek.


. KOOKWEKKER



Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op **+** of **-**: Het  symbool knippert op het display.



Druk op **+** of **-** om de gewenste duur in te stellen en druk dan op  om de kookwekker in te schakelen. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op **+** of **-** om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram  wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherf op te vragen drukt u op  om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

. VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u **<<** tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



































Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.







	Voedingsgroep / Recepten	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GEBAKKEN	HOOFDGERECHTEN	Lasagne	+	4 - 10 porties	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
		Lasagne bevroren		500 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Quiche Lorraine		1 baksel	Bekleed de crispplaat met het deeg en prik erin met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 8 porties
		Bevr. quiche Lorraine		200 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Hartige taart	+	1 baksel	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept
		Veg. strudel		800 g - 1,5 kg	Maak een mengsel van gehakte groenten. Besprenkel met olie en kook 15-20 minuten in een pan. Laat afkoelen. Voeg verse kaas toe en kruid met zout, balsamicoazijn en specerijen. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
	PIZZA & BREAD	Bevr. broodjes		1 baksel	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Brood in bakblik		1 - 2 stuks	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
		Scones		1 baksel	Maak een scone of kleinere stukken op een ingevette crispplaat
		Pizza		2-6 porties	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200-225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit op een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
		Dunne pizza bevr.		250 - 500 g*	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Dikke pizza bevr.		300 - 800 g*	
		Pizza gekoeld		200 - 500 g	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de crispplaat
	TAART & GEBAK	Chocoladekoekjes		1 baksel	Maak deeg met 250 g meel, 150 g boter, 100 g suiker, 1 ei, 25 g cacao-poeder, zout en bakpoeder. Voeg vanille-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de crispplaat
		Vruchtentaart		1 baksel	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Verspreid het deeg over de crispplaat en vul het met 700-800 g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel
		Bevroren vruchtentaart		300 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie
		Gevulde vruchtentaart	+	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
		Muffins		1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat
		Luchtige cake	+	1 baksel	Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	DESSERTS	Gebakken appels		4 - 8 stuks	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter
		Warme choc.melk		2-8 porties	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt. Breng op smaak met vanille of kaneel. Voeg maaiszetmeel toe om de dichtheid te verhogen
		Brownies		1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit
	SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het glazen draaiplateau. Bereid slechts één zak per keer
		Roerei		2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt

































* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crispplaat








	Voedingsgroep / Recepten	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie	
GEBRADEN & GEGRATINEERD	HOOFDGERECHTEN	Groenten - gevuld	 600 g - 2,2 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	
		Vegetarische burger-bevroren	 2-6 stuks	Wrijf de crisplaat in met een beetje olie	
		Aardappelgratin	 +  4 - 10 porties	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
		Broccoligratin	 600 g - 1,5 kg	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
		Bloemkoolgratin	 +  600 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
		Groentengratin-bevroren	 400 g - 800 g	Snijd in plakjes en leg ze dwars over elkaar in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
	VLEES	Rosbief	 +  800 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden	
		Biefstuk	 2-6 stuks	Borstel olie en rozemarijn over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig op het rooster	
		Gebr. varkensvl.	 +  800 g - 1,5 kg	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden	
		Spareribs	 700 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het been aan de onderkant	
		Gebraden kip	 800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan	
		Kipstukken	 400 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig op de crisperplaat met het vel aan de onderkant	
		Gehaktbrood	 4-8 porties	Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen	
		Worsten	 200 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen.	
		VIS & ZEEVRUCHTEN	Hele vis	 +  600 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie
	Gratin-bevroren		 600 g - 1,2 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie	
	BIJGERECHTEN	Gebakken aardappeltjes	 +  300 g - 1,2 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen	
		Aardappelpartjes	 300 - 800 g		
	GESTOOMD	HOOFDGERECHTEN	Rijst	 1-3 porties *	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Voeg zout water en rijst toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2-3 koppen water voor elke kop rijst.
			Pasta	 1-4 porties *	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg de pasta toe als dit wordt aangegeven en kook deze met het deksel gesloten. Gebruik ongeveer 750 ml water voor elke 100 g pasta
Quinoa			 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 koppen water voor elke kop quinoa	
Spelt			 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop spelt	
Gerst			 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 3-4 kopjes water voor elke kop gerst	
Couscous			 100 - 400 g *	Voeg zout water en granen toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Gebruik 2 kopjes water voor elke kop couscous	
VLEES		Hotdogs	 4-8 stuks *	Voeg hotdogs toe op de bodem van de stoompan en bedek met water. Zonder deksel bereiden	
		Kipfilets	 300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand	

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crisplaat
							

	Voedingsgroep / Recepten	Accessoires	Hoeveelheid	Bereidingsinformatie
GESTOOMD	VIS & ZEEVRUCHTEN	Hele vis	 600 g - 1,2 kg	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie
		Visfilets	 300 - 800 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Vismoot	 300 - 800 g *	
		Mosselen	 400 g - 1,0 kg *	Kruid met olie, peper, citroen, look en peterselie vóór de bereiding. Meng alles goed
		Garnalen	 100 - 600 g *	Verdeel gelijkmatig in de stoommand
	BIJGERECHTEN	Groenten - bevroren	 300 - 800 g *	
		Aardappelen	 300 g - 1 kg *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig op de bodem van de stoompan
		Wortels	 200 - 500 g *	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig in de stoommand
		Broccoli	 200 - 500 g *	
	DESSERTS	Havermoutpap	 1-2 porties *	Voeg zout water en havervlokken toe in een recipiënt met hoge randen en plaats in de oven
Vruchtencompote		 300 - 800 ml *	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snijd in stukjes en leg in de stoommand	
GEBAKKEN	HOOFDGERECHTEN	Spiegelei	 1 - 6 stuks	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming
		Omelet	 1 baksel	
	VLEES	Hamburgers-bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Bacon	 50 - 150 g	
		Kipfilet gepaneerd	 +  100 - 500 g	
	VIS & ZEEVRUCHTEN	Fish & chips - bevroren	 1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af
		Gemengde vis bevroren	 100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Visstick bevroren	 100 - 500 g	
		Vismoot	 300 - 800 g	Wrijf de crisperplaat in met een beetje olie vóór de voorverwarming. Kruid de vismoten met olie en bedek met sesamzaadjes
	BIJGERECHTEN	Gebakken aardappels-bevroren	 200 - 500 g *	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Aubergine	 +  200 - 600 g	Hak en laat 30 minuten in koud zout water weken. Spoel, droog en weeg. Meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge aubergine. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Courgette	 +  200 - 500 g	Snijd in plakjes, weeg en meng met olie, ongeveer 10 g per 200 g droge courgette. Kruid met zout en zwarte peper. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
	SNACKS	Kippenvleugels - bevroren	 300 - 600 g *	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Kipnuggets-bevroren	 +  200 - 600 g	Borstel een weinig olie over de kaas vóór de bereiding. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat
		Gebakken kaas-bevroren	 100 - 400 g	
		Uienringen - bevroren	 +  100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat

* Aanbevolen hoeveelheid. Open de ovendeur niet tijdens de bereiding.

ACCESSOIRES	Magnetron/ Ovenbestendig bakje	Stoompan (compleet)	Stoompan (Bodem + deksel)	Stoompan (bodem)	Rooster	Rechthoekige bakplaat	Crisperplaat
							

REINIGEN

Zorg ervoor dat het apparaat 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.

OPPERVLAKKEN BINNENKANT EN BUITENKANT

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Verwijder het draaiplateau en de steun op gezette tijden, of wanneer er vloeistoffen gemorst zijn, om de onderkant van de oven schoon te maken en verwijder alle voedselresten.
- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- De grill hoeft niet te worden gereinigd, want de intense hitte brandt al het vuil weg. Gebruik deze functie regelmatig.

ACCESSOIRES

Alle accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de crisperplaat.

De crisperplaat moet worden afgewassen met water en een mild afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil zachtjes met een doek wrijven. Laat de crisperplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.

PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

PRODUCT

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) De productfiche met energiegegevens van dit apparaat kan gedownload worden van de Bauknecht-website docs.bauknecht.eu

HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

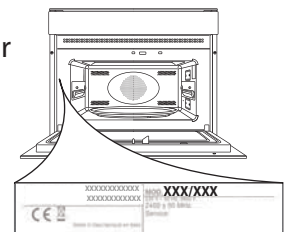
>  www Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website docs.bauknecht.eu (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.



> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.

CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens staan in de garantiehandleiding. Wanneer u contact opneemt met de Consumentenservice gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register

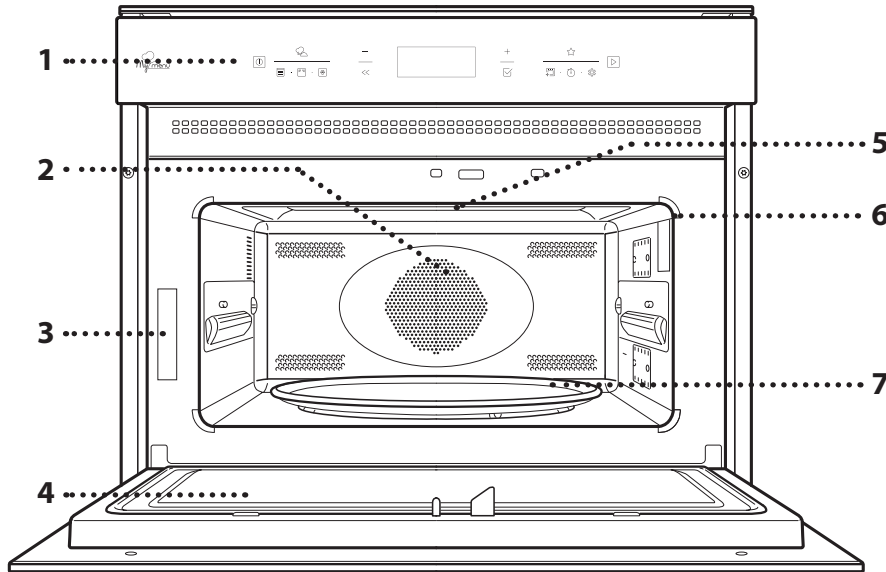


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.bauknecht.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



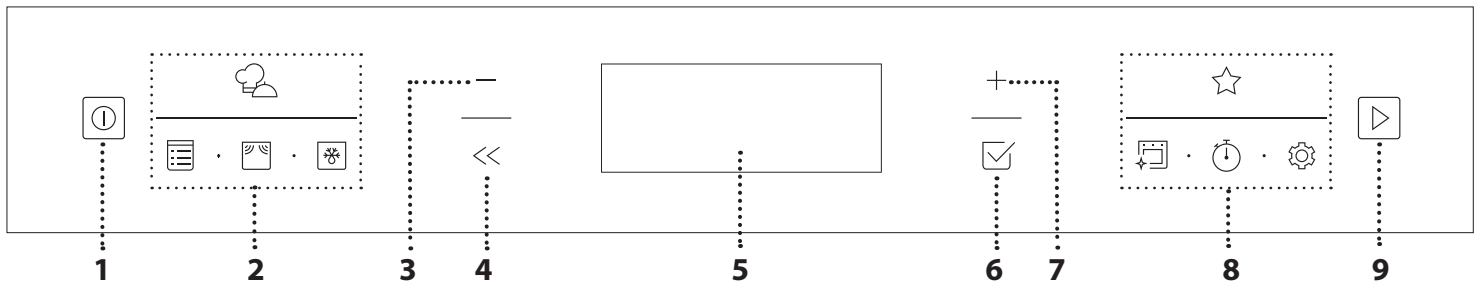
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

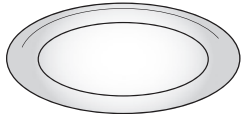
Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

ACCESSORI

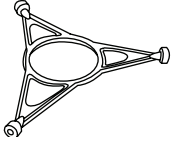
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

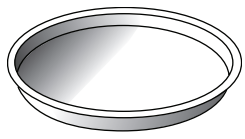
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

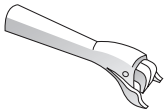


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

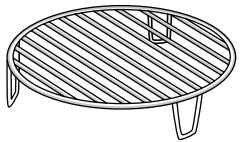
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

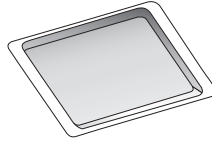
Deve essere utilizzata come base

per il piatto crisp in alcune funzioni "Dynamic Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

TEGLIA RETTANGOLARE



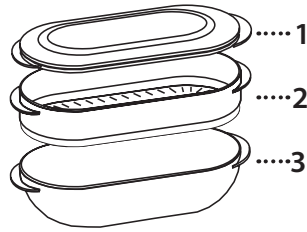
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

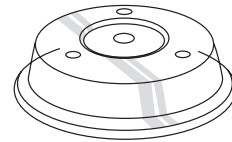
Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

COPERCHIO (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Utile per coprire i recipienti durante la cottura e il riscaldamento a microonde.

Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli

alimenti e può essere utilizzato anche per creare due livelli di cottura. Non è adatto alle cotture ventilate o che attivano il grill (compreso "Dynamic Crisp").

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e alle temperature del forno.

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.

Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.

FUNZIONI



MY MENU

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce.

• DYNAMIC REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento si consiglia di lasciare riposare gli alimenti per un paio di minuti, in particolare per i surgelati. Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

• MY MENU COOK

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



FUNZIONI MANUALI

• GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

CIBO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Pane tostato	3	5 - 6
Gamberi	2	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

• GRILL+MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

CIBO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Patate gratinate	650	2	20 - 22
Patate al cartoccio	650	3	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

CIBO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Kebab di pollo	3	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL+MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

CIBO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Cannelloni [surgelati]	650	3	20-25
Braciole di maiale	350	3	30-40

Accessori consigliati: Griglia

• TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

CIBO	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

• TERMOVENTILATO+MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

CIBO	POTENZA (W)	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Arrosti	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• DYNAMIC STEAM

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-2 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-5 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori richiesti: Vaporiera

• FUNZIONI DYNAMIC CRISP

» DYNAMIC CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

CIBO	DURATA (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori richiesti: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

• DYNAMIC CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati. La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati).

CIBO	PESO (g) PORZIONI
CIBI FRESCHI	
Filetti di pollo impanati Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
Melanzane Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto.	200 - 600
Zucchine Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 500
ALIMENTI SURGELATI	
Nugget di pollo Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 600
Formaggio fritto impanato Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 400
Anelli di cipolla Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
Fish & chips Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	1 - 3
Misto di pesce Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	100 - 500
Bastoncini di pesce impanati Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	100 - 500
Patate fritte Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	100 - 500

• SPECIALI

» PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.

Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	CIBO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	900	10 - 12
Scongelamento	Carne macinata (500 g)	160	15 - 16
Cuocere	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuocere	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cuocere	Polpettone	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa funzione esclusiva è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

CIBO	PESO
SCONGELAMENTO PANE CON CRISP	50 - 800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg



I MIEI PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

**DIAMOND CLEAN**

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

Accessori richiesti: Vaporiera

**CONTA MINUTI**

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

**IMPOSTAZIONI**

Per regolare le impostazioni dell'apparecchio.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.


PRIMO UTILIZZO**1. SELEZIONARE LA LINGUA**

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .


2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o — per impostare i minuti e premere per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

3. RISCALDARE IL FORNO


Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Prerisc Rapido". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.


Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu.

Per selezionare una funzione da un menu, premere $+ \text{ o } -$ per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.




Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo \ll è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

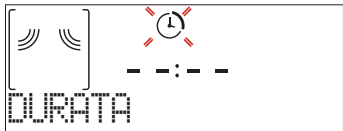
POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL






Quando il valore lampeggia sul display, premere $+ \text{ o } -$ per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).



Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere $+ \text{ o } -$ per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.


Nota: durante la cottura, premendo \ll è possibile regolare il tempo impostato: premere $+ \text{ o } -$ per modificare il valore, quindi premere  per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o  per confermare e avviare la funzione.


Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come "Grill" o "Turbogrill", una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Premere $+ \text{ o } -$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere $+ \text{ o } -$ per regolare l'ora di fine programmata oppure premere \ll per modificare altre impostazioni. Premendo \ll , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

. MY MENU


Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura e la durata di cottura più adatte per le varie pietanze.



Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

PESO / PORZIONI

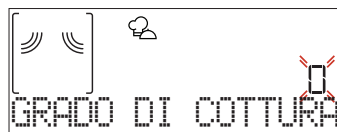




Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo $+ \text{ o } -$, quindi premere  per confermare.

Alcune funzioni My Menu non richiedono di inserire la quantità: grazie a un sensore di umidità intelligente, il forno può regolare automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti.

GRADO DI COTTURA

Nelle funzioni My Menu è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere $+ \text{ o } -$ per selezionare il livello desiderato tra Leggero/Basso (-1) e Extra/Alto (+1). Premere  o  per confermare e avviare la funzione.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere \triangleright per attivare la funzione prescelta.

Ad ogni pressione del tasto \triangleright , il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi (o di 5 minuti per le funzioni che non attivano le microonde).

Se è stato impostato un ritardo, premendo \triangleright sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo Ⓢ .

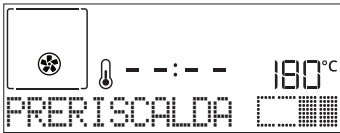
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere \ll per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

JET START

A forno spento, premere \triangleright per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (900 W) per 30 secondi.

4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: 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 impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando $+$ o $-$.

5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

PAUSA

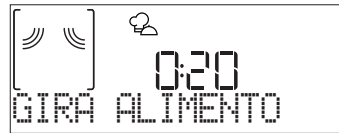
Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere \triangleright .

Nota: durante le funzioni "My Menu", aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette My Menu Cook richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



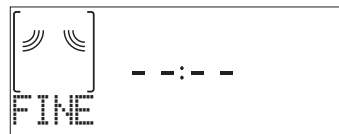
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta per riprendere la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare o mescolare gli alimenti ma l'operazione richiesta non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



Premere \triangleright per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure premere $+$ per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Per riprendere la cottura, premere \triangleright .

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere \checkmark , oppure premere \ll per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto \checkmark , premere $+$ o $-$ per selezionare il numero di posizione, quindi premere \checkmark per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.


Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere \star : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.




Premere $+$ o $-$ per selezionare la funzione, confermarla premendo \checkmark e attivarla premendo \triangleright .

. DIAMOND CLEAN


Prima di attivare questa funzione si raccomanda di rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde (ad eccezione del piatto rotante in vetro).

Premere  per accedere alla funzione "Diamond Clean".




Premere  per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia.

Alla richiesta, versare una tazza d'acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione o in un recipiente resistente alle microonde, quindi chiudere la porta.


Dopo l'ultima conferma, premere  per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

. CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere $+ 0 -$: sul display lampeggerà l'icona .




Premere $+ 0 -$ per impostare il tempo desiderato, quindi premere  per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Premere $+ 0 -$ per modificare il tempo impostato sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere  per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere  per interrompere la funzione correntemente attiva.

. BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto \ll per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.




Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

TABELLA DI COTTURA

Categoria di alimenti / Ricette		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
PIATTI UNICI	Lasagna		4-10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna surgelata		500 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Quiche lorraine		1 teglia	Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
	Quiche lorraine-surgelata		200 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Torte salate		1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	Veggie strudel		800 g - 1,5 kg	Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
PIZZA & PANE	Panini-surgelati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pane in cassetta		1-2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Scones		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	Pizza		2-6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza sottile-surgelata		250 - 500 g *	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza alta-surgelata		300 - 800 g *	
	Pizza-fredda		200 - 500 g	
TORTE & DOLCI	Biscotti al cioccolato		1 teglia	Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
	Torta di frutta		1 teglia	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta di frutta-surgelata		300 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Torta ripiena alla frutta		800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	Muffin		1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pan di spagna		1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
DOLCI	Mele cotte		4-8 pezzi	Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Cioccolata calda		2-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare
	Brownies		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta
	Uova strapazzate		2-10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI

Contenitore per
microonde/forno



Vaporiera
(completa)



Vaporiera
(fondo +
coperchio)



Vaporiera
(fondo)



Griglia



Teglia
rettangolare



Piatto Crisp



Categoria di alimenti / Ricette		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
ARROSTI & GRATINATI	PIATTI UNICI	Verdure-ripiene		600 g - 2,2 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.
		Veggie burger-surgelato		2-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto Crisp
		Patate gratinate	+	4-10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Broccoli gratinati		600 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Cavolfiori gratinati	+	600 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Verdure surgelate gratinate		400 g - 800 g	Affettare le verdure e disporle alternate in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
	CARNE	Roast beef	+	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Bistecca		2-6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
Maiale arrosto		+	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire	
Costolette			700 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso	
Pollo arrosto			800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto	
Stracetti di pollo			400 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso	
Polpettone			4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria	
Salsicce & wurstel			200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri.	
PESCE E FRUTTI DI MARE	Pesce intero	+	600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo	
	Gratin-surgelato		600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
CONTORNI	Patate arrostiti	+	300 g - 1,2 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare	
	Patate a fette		300 - 800 g		
COTTI A VAPORE	PIATTI UNICI	Riso		1-3 porzioni *	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso.
		Pasta		1-4 porzioni *	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta
		Quinoa		100 - 400 g *	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa
		Farro		100 - 400 g *	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro
		Orzo		100 - 400 g *	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo
		Cous cous		100 - 400 g *	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous
	CARNE	Hot dog		4-8 pezzi *	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
		Filetti di pollo		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



































Teglia rettangolare



Piatto Crisp



Categoria di alimenti / Ricette		Accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
COTTI A VAPORE	PESCE E FRUTTI DI MARE		600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo	
			300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera	
			300 - 800 g *		
			400 g - 1,0 kg *	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene	
			100 - 600 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera	
	CONTORNI		300 - 800 g *		
			300 g - 1 kg *		Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
			200 - 500 g *		Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
			200 - 500 g *		
	DOLCI		1-2 porzioni *	Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno	
			300 - 800 ml *	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera	
	FRITTI	PIATTI UNICI		1-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
				1 teglia	
		CARNE		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
				50 - 150 g	
 + 			100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
PESCE E FRUTTI DI MARE			1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate	
			100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
			100 - 500 g		
			300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo	
CONTORNI			200 - 500 g *	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
		 + 	200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
		 + 	200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
		SNACKS		300 - 600 g *	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
			 + 	200 - 600 g	
			100 - 400 g	Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
 + 	100 - 500 g		Distribuire uniformemente sul piatto crisp		

* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp



PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore. Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.


ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.


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. Spegnerne e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare 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".

SCHEDE TECNICHE

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) La scheda tecnica del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet docs.bauknecht.eu

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

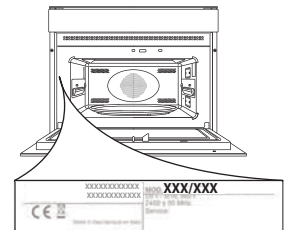
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.bauknecht.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.bauknecht.eu/register

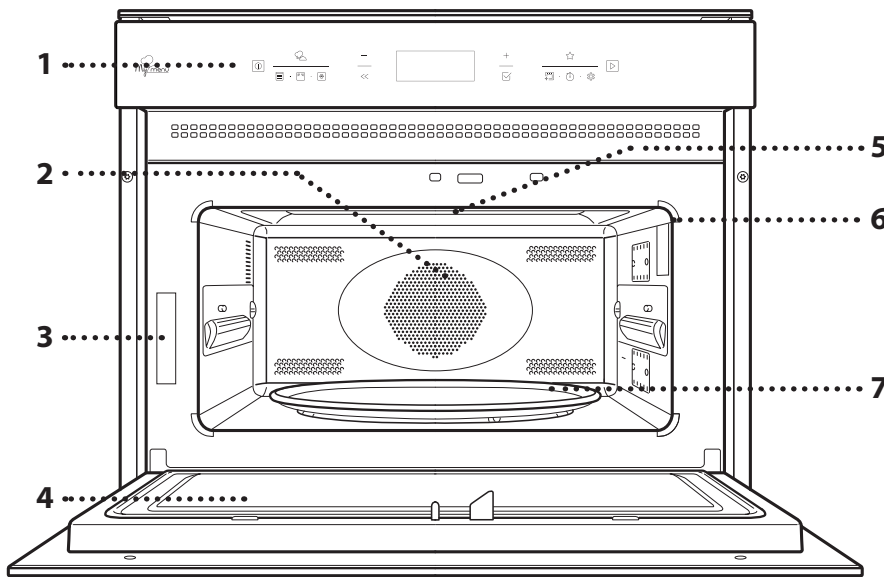


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.bauknecht.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



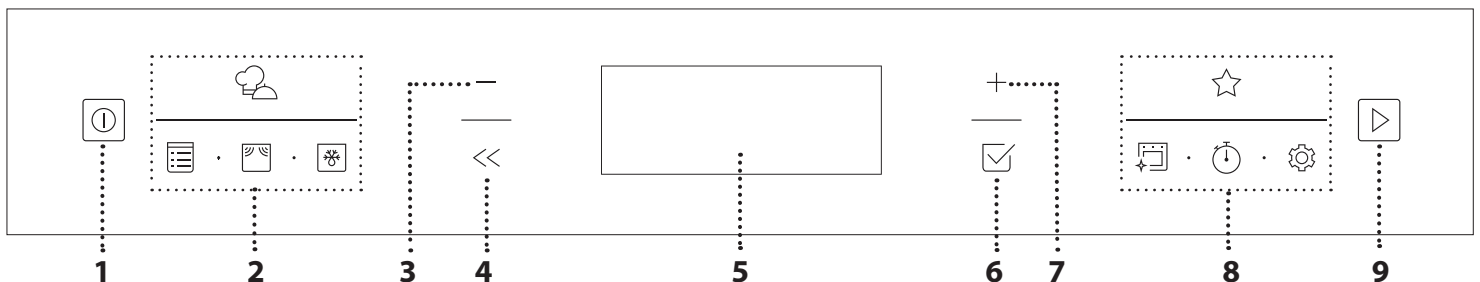
Antes de usar el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Resistencia circular (no visible)
3. Placa de características (no debe retirarse)
4. Puerta
5. Resistencia superior/grill
6. Luz
7. Plato giratorio

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

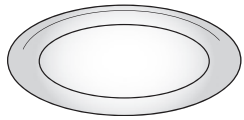
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

ACCESORIOS

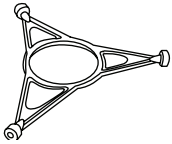
PLATO GIRATORIO



El plato giratorio debe estar colocado en su soporte y puede utilizarse en todos los métodos de cocción.

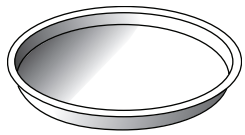
El plato giratorio se tiene que usar siempre como base para otros recipientes o accesorios, a excepción de la bandeja pastelera rectangular.

SOPORTE DEL PLATO GIRATORIO



Utilice el soporte solamente para el plato giratorio de cristal. No coloque otros accesorios en el soporte.

BANDEJA CRISP

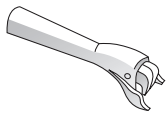


Utilizar solo con las funciones indicadas.

La bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro del plato giratorio y puede precalentarse

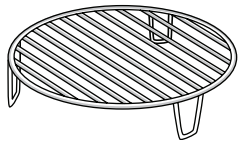
vacía utilizando la función especial para ello. Coloque la comida directamente en la bandeja Crisp.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

PARRILLA



Con ella podrá colocar los alimentos más cerca del grill para obtener un dorado perfecto y una mejor circulación del aire.

Debe utilizarse como base para el

plato Crisp en algunas funciones de « Dynamic Crisp Fry».

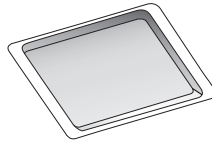
Coloque la parrilla en el plato giratorio, asegurándose de que no entre en contacto con otras superficies.

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

Hay varios accesorios disponibles en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que son aptos para el microondas y resistentes a las temperaturas del horno.

Los contenedores metálicos para alimentos o bebidas no deben utilizarse nunca para la cocción con el microondas.

BANDEJA PASTELERA RECTANGULAR



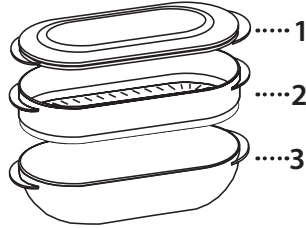
Utilice la bandeja pastelera solamente con funciones que permitan la cocción por convección; No debe utilizarla nunca en combinación con el

microondas.

Introduzca el plato horizontalmente, apoyándolo en la rejilla del compartimento de cocción.

Nota: No es necesario retirar el plato giratorio ni su soporte, cuando se utiliza la bandeja pastelera rectangular.

OLLA A VAPOR



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta.

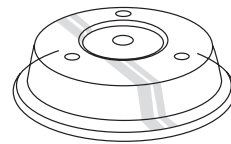
Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.

Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.

Coloque siempre la vaporera en el plato giratorio y utilícela solamente con las funciones de cocción adecuadas o con la función de microondas.

La base de la vaporera también está diseñada para utilizarse con la función especial de limpieza al vapor.

TAPA (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



Es útil para cubrir los alimentos cuando se cocina o se calienta en el microondas.

La tapa reduce las salpicaduras, mantiene la humedad de los alimentos y también se puede utilizar para crear dos niveles de cocción. No es apta para utilizarla con las funciones de cocción por aire impulsado ni con las funciones de grill (incluyendo «Dynamic Crisp»).

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

Asegúrese siempre de que ni los alimentos ni los accesorios entren en contacto con las paredes internas del horno.

Compruebe siempre que el plato giratorio gira sin problemas antes de poner en marcha el horno. Tenga cuidado de no desencajar el plato giratorio cuando introduzca o saque otros accesorios.

FUNCIONES



MY MENU

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible.

• DYNAMIC REHEAT

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en una bandeja o plato aptos para microondas. Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos, especialmente la comida congelada. Evite abrir la puerta durante esta función.

• MY MENU COOK

Estas funciones seleccionan automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de alimentos.

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



FUNCIONES MAN.

• GRILL

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTOS	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Tostada	3	5 - 6
Gambas	2	18 - 22

Accesorios recomendados: Parrilla

• GRILL + MW

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

ALIMENTOS	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Patatas gratinadas	650	2	20 - 22
Patatas asadas	650	3	10-12

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

ALIMENTOS	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Brocheta de pollo	3	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

ALIMENTOS	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min.)
Canelones [Congelados]	650	3	20-25
Chuletas de cerdo	350	3	30-40

Accesorios recomendados: Parrilla

• AIRE FORZADO

Sirve para cocinar platos y obtener un resultado similar al de un horno convencional. Para cocinar ciertos alimentos, se puede emplear el plato para hornear u otros recipientes de cocción aptos para uso en el horno.

ALIMENTOS	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Suflé	175	30 - 35
Tortita de queso	170 *	25 - 30
Galletas	175 *	12 - 18

* Es necesario precalentar

Accesorios recomendados: Plato para hornear rectangular / parrilla

• AIRE FORZADO + MIC

Para preparar platos de horno en poco tiempo. Se recomienda utilizar la parrilla para optimizar la circulación de aire.

ALIMENTOS	POTENCIA (W)	TEMP (°C)	DURACIÓN (min.)
Asados	350	170	35 - 40
Pastel de carne	160	180	25 - 35

Accesorios recomendados: Parrilla

• DYNAMIC STEAM

Para cocinar al vapor alimentos como verduras o pescado, utilizando la vaporera suministrada. La fase de preparación genera automáticamente el vapor, poniendo en ebullición el agua colocada en el fondo de la olla a vapor. Los tiempos necesarios para esta fase pueden variar. Después, el horno procede a cocinar los alimentos al vapor según el tiempo programado.

Ajuste uno o dos minutos para las verduras blandas, como el brócoli o los puerros, y cuatro o cinco minutos para verduras más duras, como zanahorias y patatas.

Evite abrir la puerta durante esta función.

Accesorios necesarios: Olla a vapor

• DYNAMIC CRISP FUNCTIONS

» DYNAMIC CRISP

Para gratinar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la bandeja crisp.

ALIMENTOS	DURACIÓN (min.)
Bizcocho	7 - 10
Hamburguesa	8 - 10 *

* Girar alimento a mitad de la cocción.

Accesorios necesarios: Bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp

• DYNAMIC CRISP FRY

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas. Puede freír una gran variedad de alimentos predeterminados, tanto frescos como congelados. Siga esta tabla para utilizar los accesorios según se indica y obtener los mejores resultados de cocción para cada tipo de alimento (fresco o congelado).

ALIMENTOS	PESO (g) PORCIONES
ALIMENTOS FRESCOS	
Filetes de pollo empanados Cúbralos ligeramente de aceite antes de cocinar. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
Berenjena Córtela, añada sal y déjela reposar durante 30 min. Lávela, séquela y pésele. Unte con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla. Gire cuando se indique.	200 - 600
Calabacines Córtelos en rodajas, péseles y úntelos con aceite de oliva (5 %). Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 500
ALIMENTOS CONGELADOS	
Trozos de pollo Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	200 - 600
Queso frito Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 400
Aros de cebolla Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Coloque el plato sobre la parrilla.	100 - 500
Pescado y patata Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	1 - 3
Pescado mixto Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	100 - 500
Palitos de pescado Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp. Gire cuando se indique.	100 - 500
Patatas fritas Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp.	100 - 500

• FUNCIONES ESP.

» PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno.

Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

» MANT. CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

» FERMENTAR MASA

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.



MICROONDAS

Para cocinar y recalentar alimentos o bebidas con rapidez.

POTENCIA (W)	RECOMENDADA PARA
900	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua.
750	Cocción de verduras.
650	Cocción de carne y pescado.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar mantequilla o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTOS	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min.)
Calentamiento	2 tazas	900	1 - 2
Calentamiento	Puré de patatas (1 kg)	900	10-12
Descongelar	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cocinar	Bizcocho	750	7-8
Cocinar	Natillas	500	16 - 17
Cocinar	Pastel de carne	750	20 - 22



DYNAMIC DEFROST

Para descongelar rápidamente diversos tipos de alimentos simplemente especificando su peso. Coloque siempre los alimentos directamente en el plato giratorio de cristal para obtener los mejores resultados.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. Con esta función es necesario utilizar el plato Crisp.

ALIMENTOS	PESO
DESCONGELAR PAN CRUJIENTE	50-800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
AVES	100 g - 3,0 kg
PESCADO	100 g - 2,0 kg
VERDURAS	100 g - 2,0 kg
PAN	100 g - 2,0 kg



MY FAVORITES

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.



DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada (3) únicamente en un recipiente para microondas y active la función.

Accesorios necesarios: Olla a vapor



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del electrodoméstico.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

Cuando «DEMO» está establecido en «Prendido», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO


1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



Pulse + o – para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .


2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse + o – para establecer la hora actual y pulse : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o – para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

3. CALENTAR EL HORNO

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


Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando preferentemente la función «Precalen. rápido». Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


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

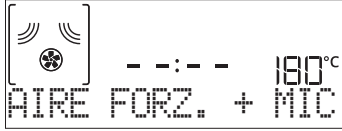
USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse  para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú.

Si desea seleccionar una función de un menú, pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función deseada y pulse  para confirmar.




Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando \ll puede volver a cambiar el ajuste anterior.

POTENCIA / TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL






Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para cambiarlo, después pulse  para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).



Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

DURACIÓN



Cuando el icono  parpadee en la pantalla, pulse $+$ o $-$ para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Nota: Pulse \ll para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse $+$ o $-$ para cambiarlo y pulse  para confirmar.


En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse  o  para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

TIEMPO FINAL (INICIO RETRASO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Grill» o «Turbo Grill», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración.

La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse $+$ o $-$ para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar $+$ o $-$ para cambiar el tiempo final programado o pulsar \ll para cambiar otros ajustes. Si pulsa \ll para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

. MY MENU


Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor potencia, temperatura y duración para todos los platos disponibles.



Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / PORCIONES

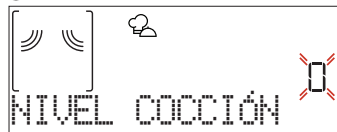




Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse $+$ o $-$ para establecer el valor deseado, después pulse  para confirmar.

Algunas funciones de My Menu no requieren introducir la cantidad: gracias a un sensor de humedad inteligente, el horno puede ajustar automáticamente el tiempo de cocción según la cantidad de alimentos.


NIVEL COCCIÓN


En las funciones de My Menu se puede ajustar el grado de cocción.




Cuando se indique, pulse $+$ o $-$ para seleccionar el nivel deseado entre Ligero/Bajo (-1) y Extra/Alto (+1). Pulse  o  para confirmar e iniciar la función.


3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.


Cada vez que vuelva a pulsar , al tiempo de cocción se añadirán 30 segundos (5 minutos en las funciones que no activen el microondas).

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar  el horno omitirá esta fase e iniciará la función inmediatamente.

Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse  para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

JET START

Cuando el horno esté apagado, pulse  para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (900 W) durante 30 segundos.

4. PRECALENTAMIENTO

La función de aire forzado requiere una fase de precalentamiento: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos.


En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando $+$ o $-$.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR, DAR LA VUELTA O COMPROBAR LOS ALIMENTOS PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse .

Nota: Durante las funciones «My Menu» abra la puerta únicamente cuando se indique.

AÑADIR, DAR LA VUELTA O REMOVER ALIMENTO

Algunas recetas de My Menu Cook le solicitarán que introduzca los alimentos tras la fase de precalentamiento o que añada ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.



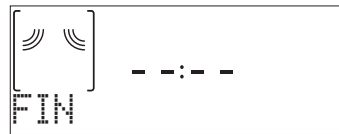
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.


Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude la cocción.

Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta o remover, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.

6. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



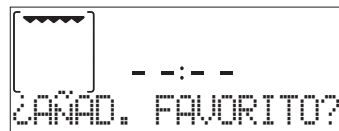
Pulse  para continuar la cocción en modo manual añadiendo tiempo en tramos de 30 segundos (en las funciones de microondas) o cinco minutos (sin microondas) o pulse $+$ para alargar el tiempo de cocción ajustando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.



Si pulsa  la cocción se inicia de nuevo.



. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 10 funciones favoritas.


Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.




Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse $+$ o $-$ para seleccionar la posición, después pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.


Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.




Pulse $+$ o $-$ para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse  para activarla.

. DIAMOND CLEAN


Retire todos los accesorios (excepto el plato giratorio de cristal) del microondas antes de activar la función.

Pulse  para acceder a la función de «Diamond Clean».




Pulse  para activar la función de limpieza: la pantalla le indicará una secuencia de acciones que deberá llevar a cabo antes de iniciar la limpieza.

Cuando sea necesario, vierta un vaso de agua potable en la base de la vaporera suministrada o en un recipiente para microondas y cierre la puerta.


Después de la última confirmación, pulse  para iniciar el ciclo de limpieza.

Cuando haya terminado, retire el recipiente, acabe de limpiar con un paño suave y seque la cavidad del horno con un paño de microfibras húmedo.

. TEMPORIZADOR


Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse + o - : El icono  parpadeará en la pantalla.





Pulse + o - para seleccionar el tiempo que necesita y pulse  para activar el temporizador.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El cuentaminutos no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse + o - para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse  para encender el horno y después seleccione la función que desee.

Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse  para detener la función que esté activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado << durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



































Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

TABLA DE COCCIÓN

Categoría de alimento / Recetas		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
PLATO PRINCIP.	Lasaña		4-10 porciones	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Lasaña congelada		500 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Quiche lorraine		1 Hornada	Cubra el plato Crisp con la masa y perforéla con un tenedor. Prepare la mezcla de quiche lorraine teniendo en cuenta una cantidad para 8 porciones
	Quiche lorraine congelada		200-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tartas saladas		1 Hornada	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perforéla con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida
	Strudel vegetal		800 g-1,5 kg	Prepare una mezcla de verduras cortadas. Aliñela con aceite y saltéela en una sartén durante 15-20 minutos. Deje enfriar. Añada queso fresco y aderece con sal, vinagre balsámico y especias. Extienda la masa y doble la parte externa
PIZZA & PAN	Bollos cong.		1 Hornada	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Barra de pan de molde		1-2 piezas	Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Bollos delgados		1 Hornada	Dé forma a un solo bollo o a varios pequeños en un plato Crisp engrasado
	Pizza		2-6 porciones	Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja de horneado ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza fina congelada		250 - 500 g *	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Pizza gruesa congelada		300 - 800 g *	
	Pizza refrig.		200-500 g	Extráigalos del embalaje. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
TARTAS Y PASTELES DULCES	Galletas de chocolate		1 Hornada	Elabore la masa con 250 g de harina, 150 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 1 huevo, 25 g de cacao en polvo, sal y levadura. Añada esencia de vainilla. Deje enfriar. Extiéndala de modo que tenga 5 mm de grosor, dele la forma que desee y distribúyala de manera uniforme en el plato Crisp
	Tarta de frutas		1 Hornada	Elabore la masa con 180 g de harina, 125 g de mantequilla y 1 huevo. Cubra el plato Crisp con la masa y rellénela con 700-800 g de fruta fresca a rodajas mezclada con azúcar y canela
	Tarta de frutas congelada		300-800 g	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	Tarta rellena de frutas		800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	Panecillos		1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los módulos de papel. Distribuya de manera uniforme en la bandeja de horneado
	Bizcocho		1 Hornada	Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
POSTRES	Manzanas asadas		4-8 piezas	Retire los corazones, y rellene las manzanas con mazapán o canela, azúcar y mantequilla
	Choc. caliente		2-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente. Condimente con vainilla o canela. Añada almidón de maíz para aumentar la densidad
	Brownies		1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa sobre la bandeja pastelera cubierta con papel de hornear
SNACKS	Palomitas	-	90-100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato giratorio de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez
	Huevos revueltos		2-10 piezas	Prepárelos según su receta preferida en un solo recipiente

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pastelera rectangular	Bandeja Crisp

Categoría de alimento / Recetas		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
ASSADO & GRATINADO	PLATO PRINCIP.	Verduras rellenas	 600 g-2,2 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.
		Hamburguesa vegetal congelada	 2-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp
		Patatas gratinadas	 +  4-10 porciones	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Brócolis gratinados	 600 g-1,5kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Coliflor Gratinada	 +  600 g-1,5 kg	Córtelo en trozos y colóquelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
		Vegetales gratinados-congelados	 400-800 g	Corte en rodajas y entrelácelo en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima
	CARNE	Carne Asada	 +  800 g-1,5 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Filete	 2-6 piezas	Unte con aceite y romero. Sazone con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme sobre la parrilla
		Cerdo asado	 +  800 g-1,5 kg	Unte con aceite o mantequilla derretida. Sazone con sal y pimienta. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
		Costillas	 700 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte del hueso hacia abajo
		Pollo asado	 800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
		Presas de pollo	 400 g-1,2 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp con la parte de la piel hacia abajo
		Pastel de carne	 4-8 porciones	Prepárelo según su receta preferida y dele forma en un recipiente alargado presionando para evitar que se formen bolsas de aire
		Salchichas y Embutidos	 200-800 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente.
		PESCADOS & MARISCOS	Pescado entero	 +  600 g-1,2 kg
	Gratinado cong.		 600 g-1,2 kg	Extráigala del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio
	ACOMPAÑAMIENTO	Patatas asadas	 +  300 g-1,2 kg	Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno
		Patatas a rodaja	 300-800 g	
AL VAPOR	PLATO PRINCIP.	Arroz	 1-3 porciones *	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua salada y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2-3 tazas de agua por cada taza de arroz.
		Pasta	 1-4 porciones *	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añadir la pasta cuando el horno lo indique y cocinar con la tapa. Utilice aproximadamente 750 ml de agua por cada 100 g de pasta
		Quinoa	 100 - 400 g *	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de quinoa
		Espelta	 100 - 400 g *	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de espelta
		Cebada	 100 - 400 g *	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 3-4 tazas de agua por cada taza de cebada
		Cuscús	 100 - 400 g *	Añada agua salada y el cereal a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Utilice 2 tazas de agua por cada taza de cuscús
	CARNE	Salchicha	 4-8 piezas *	Añada la salchicha a la base de la vaporera y cúbrala de agua. Caliente sin cubrir
		Filetes de pollo	 300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS

Recip. apto para Mic./Horno



Vaporera (Completa)



Vaporera (Base + Tapa)



Vaporera (base)



Parrilla































Bandeja pastelera rectangular










Bandeja Crisp



Categoría de alimento / Recetas		Accesorios	Cantidad	Información de cocción
AL VAPOR	PESCADOS & MARISCOS	Pescado entero	 600 g-1,2 kg	Unte con aceite. Sazone con zumo de limón, ajo y perejil
		Filetes de pescado	 300 - 800 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Rodajas pescado	 300 - 800 g *	
		Mejillones	 400 g-1,0 kg *	Sazone con aceite, pimienta, limón, ajo y perejil antes de cocinar. Mezcle bien
		Camarones	 100-600 g *	Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
	ACOMPAÑAMIENTO	Verduras congeladas	 300 - 800 g *	
		Patatas	 300 g - 1 kg *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la base de la vaporera
		Zanahorias	 200 - 500 g *	Trocéelas. Distribuya de manera uniforme en la cesta de la vaporera
		Brócoli	 200 - 500 g *	
		Coliflor	 200 - 500 g *	
POSTRES	Gachas de avena	 1-2 porciones *	Añada agua salada y los copos de avena en un recipiente de borde alto, mezcle e introduzca en el horno	
	Compota de frutas	 300 - 800 ml *	Pele la fruta y quítele el corazón. Córtaela en trozos y colóquelos en la cesta de la vaporera	
FRITOS	PLATO PRINCIP.	Huevos fritos	 1-6 piezas	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar
		Tortilla	 1 Hornada	
	CARNE	Hamburguesas congeladas	 100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Bacon	 50-150 g	
		Filetes de pollo empanados	 100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	PESCADOS & MARISCOS	Pescado y patatas congelados	 1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas
		Pescado mixto congelado	 100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Croquetas congeladas	 100-500 g	Engrase ligeramente el plato Crisp antes de precalentar. Aliñe los filetes de pescado con aceite y cúbralos con semillas de sésamo
		Rodajas pescado	 300-800 g	
	ACOMPAÑAMIENTO	Patatas fritas-congeladas	 200 - 500 g *	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Berenjena	 200-600 g	Córtaela y sumérgala en agua salada durante 30 minutos. Lávela, séquela y pésele. Mézclela con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de berenjena seca. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Calabacines	 200-500 g	Córtelos, péselos y mézclelos con aceite, aproximadamente 10 g por cada 200 g de calabacines. Aderece con sal y pimienta negra. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
	SNACKS	Alas de pollo congeladas	 300 - 600 g *	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Croquetas de pollo congeladas	 200-600 g	
		Queso frito congelado	 100-400 g	Unte el queso con un poco de aceite antes de la cocción. Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp
		Aros de cebolla congelados	 100-500 g	Distribuya de manera uniforme en el plato Crisp

* Cantidad recomendada. No abra la puerta durante la cocción.

ACCESORIOS	Recip. apto para Mic./Horno	Vaporera (Completa)	Vaporera (Base + Tapa)	Vaporera (base)	Parrilla	Bandeja pasteleria rectangular	Bandeja Crisp
							

LIMPIEZA

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor. No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

SUPERFICIES INTERNAS Y EXTERNAS

- 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.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Con regularidad, o en caso de salpicaduras, quite el plato giratorio de su soporte para limpiar la parte inferior del horno y eliminar todos los restos de comida.
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- No es necesario limpiar el grill ya que la alta temperatura que genera quema toda la suciedad. Utilice esta función con regularidad.

ACCESORIOS


Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas, excepto la bandeja Crisp.

La bandeja Crisp debe limpiarse con agua y un detergente suave. Para la suciedad más resistente, frote suavemente con un paño. Deje enfriar siempre la bandeja Crisp antes de limpiarla.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Fallo del software.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de 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».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web de Bauknecht docs.bauknecht.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

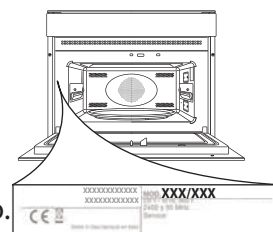
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web docs.bauknecht.eu (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



DAGLIG BRUGERVEJLEDNING



TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT

Med henblik på at modtage en omfattende service og support, bedes du registrere dit produkt på www.bauknecht.eu/register

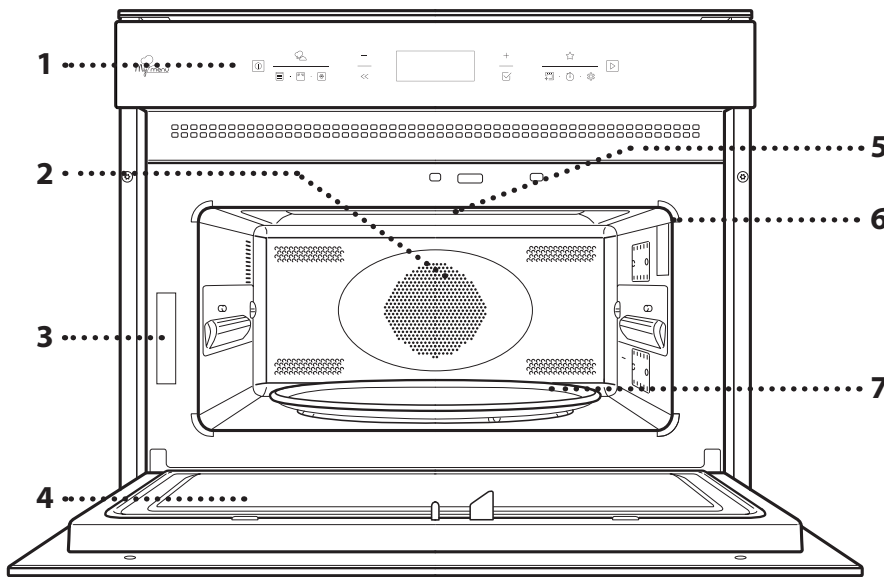


Du kan downloade Sikkerheds- og Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen ved at gå ind på vores website docs.bauknecht.eu og følge anvisningerne på bagsiden af dette hæfte.



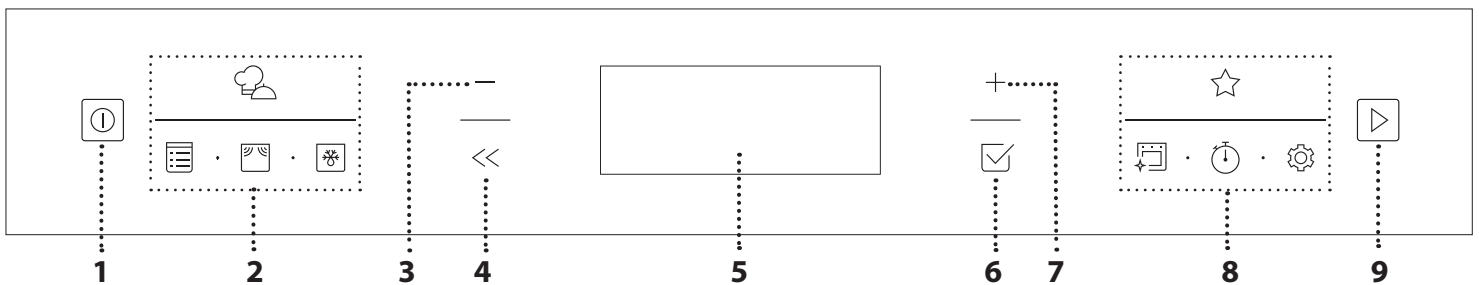
Læs Sundheds- og sikkerhedsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
4. Ovnlåge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Lys
7. Drejetallerken

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER

Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede.

Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS

Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER

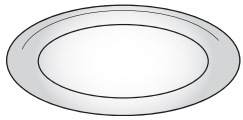
Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START

Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

TILBEHØR

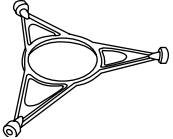
DREJETALLERKENEN



Drejetallerkenen kan bruges med alle tilberedningsmetoder, når den placeres på den tilhørende støtte. Drejetallerkenen skal altid bruges som underdel for andre beholdere

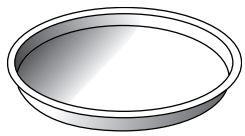
eller tilbehør, med undtagelse af den rektangulære bageplade.

DREJEKRYDS



Brug kun drejekrydset til glasdrejetallerkenen. Andet tilbehør må ikke hvile på drejekrydset.

CRISP-PANDE

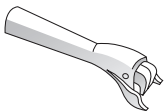


Må kun anvendes med de forudsete funktioner.

Crisp-panden skal altid placeres på midten af glasdrejetallerkenen, og kan forvarmes, når den er tom

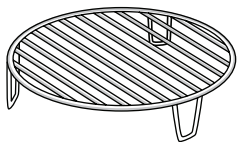
ved brug af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



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

RIST

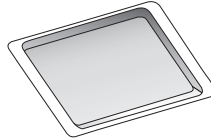


Den giver dig mulighed for at placere maden tættere på grillen, for at brune din ret på en perfekt måde og for at optimere varmluftscirkulationen.

Den skal anvendes som understøtning af crisp-panden i visse "Dynamisk crisp stegning" funktioner. Anbring risten på drejetallerkenen, og sørg for, at den ikke berører andre overflader.

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

REKTANGULÆR BRADEPANDE

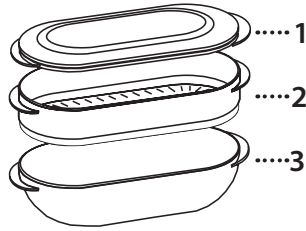


Bradepanden må kun bruges med funktioner, der giver mulighed for varmluftsbagning; den må aldrig anvendes i kombination med mikrobølger.

Indsæt pladen i vandret stilling, og lad den hvile på hylden i ovnrummet.

Bemærk: Du behøver ikke tage drejetallerkenen og dens støtter ud, når du bruger den rektangulære bageplade.

DAMPKOGER



Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogerens (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkogerens

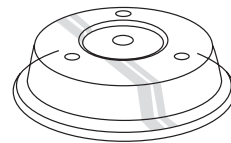
(kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller cerealier.

Dæk dampkogerens til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater.

Anbring altid dampkogerens på glasdrejetallerkenen og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.

Dampkogerens bund er desuden udformet til at blive brugt i kombination med specialfunktionen damprengøring.

LÅG (KUN PÅ VISSE MODELLER)



Nyttig til at tildække mad, mens den tilberedes eller opvarmes i mikrobølgefunktion.

Låget reducerer stænk, holder maden fugtig, og kan også bruges til

at skabe to tilberedningsniveauer. Det egner sig ikke til brug ved varmluftsbagning eller med grillfunktionerne (heriblandt "Dynamisk crisp").

Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn og, at det er ildfast til brug i ovnen.

Der må aldrig bruges metalbeholdere til mad- eller drikkevarer under tilberedning i mikrobølgeovn.

Sørg altid for, at mad og tilbehør ikke kommer i kontakt med ovnens indersider.

Inden der tændes for ovnen, skal man altid sikre sig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Vær opmærksom på ikke at vælte drejetallerkenen, når du indsætter eller fjerner andet tilbehør.

FUNKTIONER



MY MENU

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater.

• DYNAMIC REHEAT

Bruges til at genvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad. Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet, specielt for frosne madvarer. Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

• MY MENU COOK

Disse funktioner vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af fødevarer.

Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.



MANUAL FUNCTIONS

• GRILL

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

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Toast	3	5 - 6
Rejer	2	18 - 22

Anbefalet tilbehør: Rist

• GRILL + MB

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

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Bagte kartofler	650	3	10 - 12

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL

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

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• TURBO GRILL + MIKRO.

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

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min.)
Cannelloni [Frosne]	650	3	20-25
Svinekoteletter	350	3	30-40

Anbefalet tilbehør: Rist

• VARMLUFT

Bruges til at tilberede retter på en måde, der sikrer lignende resultater som ved brug af en konventionel ovn. Bradepanden eller andet køkkengrej, som egner sig til at bruges i ovnen, kan anvendes til at tilberede visse retter.

MAD	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Ostecupcake	170 *	25 - 30
Småkager	175 *	12 - 18

* Forvarme påkrævet

Anbefalet tilbehør: Rektangulær bageplade / rist

• VARMLUFT + MB

Bruges til hurtigt at tilberede ovnretter. Det anbefales at benytte risten, for at optimere luftcirkulationen.

MAD	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHED (min.)
Stege	350	170	35 - 40
Kødpostej	160	180	25 - 35

Anbefalet tilbehør: Rist

• DYNAMISK DAMP

Bruges til dampkogte madvarer, så som grøntsager eller fisk ved brug af den medleverede dampkoger. Tilberedelsesfasen danner automatisk damp, og bringer vandet, der er hældt i bunden af dampkoger, i kog. Tider for denne fase kan variere. Ovnen fortsætter så med at dampkoge maden i henhold til den indstillede tid.

Indstil 1-2 minutter til bløde grøntsager så som broccoli og porrer eller 4-5 minutter til hårdere grøntsager så som gulerødder og kartofler.

Ovnlågen må ikke åbnes under denne funktion.

Krævede tilbehør: Dampkoger

• DYNAMISKE CRISP FUNKTIONER

» DYNAMISK CRISP

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

MAD	VARIGHED (min.)
Surdejskage	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Krævede tilbehør: Crisp-pande, håndtag til Crisp-pande

• DYNAMISK CRISP STEGNING

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver mulighed for at opnå sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter. Funktionen kan bruges til stegning af en række forindstillede fødevarer, enten friske eller frosne. Følg den nedenstående tabel for at anvende tilbehøret som anvist og opnå de bedste tilberedningsresultater for de enkelte fødevarer (friske eller frosne).

MAD	VÆGT (g) PORTIONER
FRISKE MADVARER	
Kyllingefilet paneret Smør let med olie inden tilberedning. Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
Auberginer Hak, salt og lad stå i 30 min. Vask, tør og vej. Smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten. Vend på opfordring.	200 - 600
Squash Snit, vej og smør med olivenolie (5%). Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 500
FROSNE MADVARER	
Kyllingestykker Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	200 - 600
Stegt ost Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 400
Løgringe Fordel jævnt på crisp-panden. Stil panden på risten.	100 - 500
Fish & chips Fordel jævnt på crisp-panden.	1 - 3
Blandede fisk Fordel jævnt på crisp-panden.	100 - 500
Panerede fiskepinde Fordel jævnt på crisp-panden. Vend på opfordring.	100 - 500
Pommes frites Fordel jævnt på crisp-panden.	100 - 500

• SPECIALFUNKT.

» HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen.

Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.

» HOLD VARM

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

» HÆVNING

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



MIKROBØLGE

Bruges til hurtig tilberedning og genopvarme mad- eller drikkevarer.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
900	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold.
750	Tilberedning af grøntsager.
650	Tilberedning af kød og fisk.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovs med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min.)
Opvarm	2 kopper	900	1 - 2
Opvarm	Kartoffelmos (1 kg)	900	10 - 12
Optøning	Hakket kød (500 g)	160	15 - 16
Tilberedning	Sandkage	750	7 - 8
Tilberedning	Vaniljecreme	500	16 - 17
Tilberedning	Farsbrød	750	20 - 22




DYNAMIC DEFROST

Til hurtig optøning af forskellige typer af mad ved blot at angive deres vægt. Anbring altid madvarerne direkte på glasdrejetallerkenen, for at få de bedste resultater.

OPTØNING AF BRØD

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

MAD	VÆGT
OPTØNING AF BRØD 	50 - 800 g
KØD	100 g - 2,0 kg
FJERKRÆ	100g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNTSAGER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg



MINE FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



DIAMOND CLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkokers bund (3) eller i en mikrobølgefast beholder og aktivér funktionen.

Krævede tilbehør: Dampkoger



TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.



INDSTILLINGER

Til justering af apparatets indstillinger.

Når funktionen "ØKO" er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og lyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne.

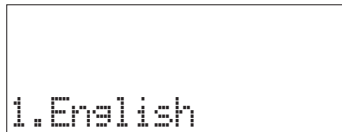
Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller – for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.

Tryk på for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på

2. INDSTIL KLOKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det aktuelle tidspunkt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller – for at indstille det nuværende timetal, og tryk på : De to minuttal på displayet vil blinke.

Tryk på + eller – for at indstille minutterne og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.


Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.


Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time, helst med funktionen "Hurtig forvarme". Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

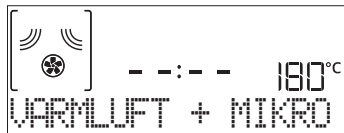
Bemærk: Det anbefales at udluft rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

Tryk på  for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu. Man vælger en funktion fra en menu ved at trykke på + eller – for at vælge den ønskede, og herefter trykke på  for at bekræfte.




Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på << giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVEAU






Når værdien blinker på displayet anvendes + eller – til at ændre den, hvorefter man trykker på , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt).



På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (mid), 1 (lav).

VARIGHED




Når ikonet  blinker på displayet, anvendes + eller – til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på  for at bekræfte.


Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på <<: Tryk på + eller – for at ændre, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

SLUTTID (FORSINKET START)

I funktioner der ikke aktiverer mikrobølgerne, så som "Grill" eller "Turbo Grill", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid. I mikrobølge-funktioner svarer sluttiden til varigheden. På displayet vises sluttiden mens ikonet  blinker.

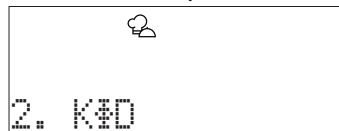


Tryk på + eller – for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på  for at bekræfte og aktivere funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet. Under ventetiden kan man trykke på + eller – for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på << for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på <<, for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

. MY MENU


Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed for alle de disponible retter.



Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / PORTIONER





Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller – for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Vise af My Menu funktionerne kræver ingen indtastning af mængden: Takket være en smart fugtighedssensor kan ovnen automatisk justere tilberedningstiden efter madens mængde.


FÆRDIGHEDSGRAD


I My Menu funktionerne kan færdighedsgraden justeres.




Tryk, på anmodning, på + eller – for at vælge det ønskede niveau mellem Let/Lav (-1) og Ekstra/Høj (+1). Tryk på  eller  for at bekræfte og starte funktionen.


3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på  for at aktivere funktionen.


Hver gang der trykkes på  igen, forøges tilberedningstiden med yderligere 30 sekunder (trin på 5 minutter for funktioner, der ikke anvender mikrobølger).

Under forsinkelsen vil ovnen afbryde denne fase og straks starte funktionen, hvis man trykker på  .

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

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på  for at vende tilbage til det foregående skærbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker du på  for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (900 W) i 30 sekunder.

4. FORVARME



Varmluft-funktion har behov for en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydssignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen.

Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde. Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af  eller  .

5. AFBRYD TILBEREDNING / TILFØJ, VEND ELLER KONTROLLÉR MADEN

PAUSE

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres.

Luk lågen og tryk på  , for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Under "My Menu" funktioner bør lågen kun åbnes på opfordring herom.

TILFØJ, VEND ELLER RØR I MADEN

Visse My Menu Cook opskrifter kræver, at madvaren sættes i efter forvarmningsfasen, eller at det tilføjes ingredienser, for at fuldføre tilberedningen. På samme måde vil der være opfordringer om at vende eller røre i maden under tilberedningen.



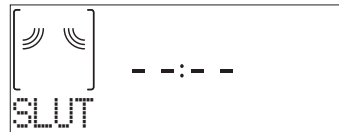
Der høres et lydssignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.



Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen, for at genoptage tilberedningen.

Bemærk: Når der opfordres til at vende eller røre i maden, vil ovnen genoptage tilberedningen efter 2 minutter, også selvom handlingen ikke er udført. Fasen "SÆT MAD IND" varer i 2 minutter: Hvis handlingen ikke udføres, vil funktionen blive afsluttet.

6. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



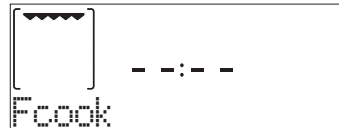
Tryk på  for at fortsætte tilberedningen manuelt ved at forlænge tiden 30 sekunder ad gangen (for mikrobølgefunktioner) eller 5 minutter ad gangen (uden mikrobølger) eller tryk på  for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.



Hvis man trykker på  starter tilberedningen igen.





. FAVORIT

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 10 af dine favoritfunktioner.


Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over livretter.







Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på  , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på  .

Når du har trykket på  , skal du trykke på  eller  for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på  for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.


For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på  : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.




Tryk på  eller  for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på  og tryk herefter på  for at aktivere.

. DIAMOND CLEAN


Tag alt tilbehør ud af mikroovnen (bortset fra glasdrejetallerkenen) før du aktiverer funktionen.

Tryk på , for at tage adgang til funktionen "Diamond Clean".




Tryk på  for at aktivere rengøringsfunktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre en række handlinger, inden rengøringen starter.

Hæld en kop drikkevand i den medfølgende dampkokers bund eller i en mikrobølgefast beholder når dette forespørges og luk herefter lågen.

Efter den sidste bekræftelse skal du trykke på  for at starte rengøringscyklussen.

Tag beholderen ud, når cyklussen er færdig, fuldfør rengøringen med en blød klud og tør ovnrummet med en fugtig klud af mikrofibre.

. TIMER


Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket for at aktivere funktionen, og tryk så på + eller — : Ikonet  blinker på displayet.





Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på  for at aktivere minuturet.

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

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscykluserne. Tryk på + eller — for at ændre den indstillede varighed på timeren.

Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på  for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion.


Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet  vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærbillede ved at trykke på  når du vil stoppe den igangværende funktion.




























. TRYK ✓ BRUNE

Tryk og hold << trykket i mindst fem sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at oplås tastaturet.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen  .

TILBEREDNINGSTABEL

Madkategori / Opskrifter		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo	
BAGT	HOVEDRETTER	Lasagne	 + 	4-10 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning
		Frossen lasagne		500 g - 1,2 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Quiche lorraine		1 stk	Beklæd crisp-panden med dejen og prik den med en gaffel. Tilbered en Quiche lorraine blanding til 8 portioner
		Quiche Lorraine-frossen		200 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		MADTÆRTER	 + 	1 stk	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskriffs fyld heri
		Veg. strudel		800 g - 1,5 kg	Tilbered en blanding af skiveskårne grøntsager. Stænk med olie og tilbered i en pande i 15-20 minutter. Lad den køle af. Tilsæt frisk ost og smag til med salt, balsamisk eddike og krydderier. Rul dejen ud og fold den ydre del
	PIZZA OG BRØD	Rundstyk.-frost		1 stk	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt på bagepladen
		Sandwichbrød i form		1-2 stykker	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødforn, før den stilles til hævnning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion
		Boller		1 stk	Lav en stor eller flere mindre scones på den smurte Crisp-pande
		Pizza		2-6 portioner	Tilbered en pizzadej baseret på 150ml vand, 15g ølgær, 200-225g mel, olie og salt. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Fordel f.eks. tomater, mozzarella og skinke på dejen
		Tyndbundet pizza-frossen		250 - 500 g *	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Tykbundet pizza-frossen		300 - 800 g *	
	Pizza-kold		200 - 500 g	Tag dem ud af pakken. Fordel jævnt i crisp-panden	
	KAGER & BAGVÆRK	Chokoladekager		1 stk	Lav en dej af 250g mel, 150g smør, 100g sukker, 1 æg, 25g kakaopulver, salt og bagepulver. Tilsæt vaniljeessens. Lad den køle af. Rul den ud med en tykkelse på 5mm, form den og fordel den jævnt i crisp-panden
		Frugttærte		1 stk	Lav en dej af 180 g mel, 125 g smør og 1 æg. Beklæd Crisp-panden med dejen og fyld den med 700-800 g skiveskåret frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Frugttærte-frossen		300 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie
		Frugttærte	 + 	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel
		Muffins		1 stk	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bagepladen
Sandkage		 + 	1 stk	Tilbered en fedtfattig sandkagedej på 500-900g. Hæld den i en beklædt og smurt bageplade	
DESSERTER	Bagte æbler		4-8 stk	Fjern kernehusene, og fyld med marcipan eller kanel, sukker og smør	
	Varm chokolade		2-8 portioner	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder. Tilsæt vanilje eller kanel. Tilsæt majsstivelse, for at forøge densiteten	
	Brownies		1 stk	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bagepladen beklædt med bagepapir	
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Anbring altid posen direkte på glasdrejetallerkenen. Tilbered kun én pose ad gangen	
	Røræg		2-10 stk.	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder	

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR

































MB/Ovnvask
beholderDampkoger
(Komplet)Dampkoger
(Bund + Låg)Dampkoger
(bund)

Rist

Rektangulær
brageplade

Crisp-pande



Madkategori / Opskrifter		Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
RISTET & GRATINERET	HOVEDRETTER	Grøntsager-fyldte	 600 g - 2,2 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.
		Veg. burger-frossen	 2-6 stk	Smør Crisp-panden let
		Kartoffelgratin	 +  4-10 portioner	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Broccoligratin	 600 g - 1,5kg	Skær ud i stykker og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Blomkålsgratin	 +  600 g - 1,5 kg	Skær i skiver og bland sammen i et stort fad. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost
		Grøntsagsgratin-frossen	 400 - 800 g	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring
	KØD	Roastbeef	 +  800 g - 1,5 kg	Smør med olie og rosmarin. Drys med salt og sort peber. Fordel jævnt på risten
		Bøf	 2-6 stk	Smør med olie eller smeltet smør. Gnid med salt og peber. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udkæring
		Flæskesteg	 +  800 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i crisp-panden med bensiden nedad
		Ribbenssteg	 700 g - 1,2 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsidens opad
		Stegt kylling	 800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Fordel jævnt i crisp-panden med skindsiden nedad
		Kyllingestykker	 400 g - 1,2 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift, læg i brødform og tryk luften ud, for at undgå luftlommer
		Farsbrød	 4-8 portioner	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer.
		Pølser & hotdogpølser	 200 - 800 g	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		FISK & SKALDYR	Fisk (hel)	 +  600 g - 1,2 kg
	TILBEHØR	Gratin-frossen	 600 g - 1,2 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Steg kartofler	 +  300 g - 1,2 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og krydderier, før de sættes i ovnen
		Kartoffelbåde	 300 - 800 g	
DAMPET	HOVEDRETTER	Ris	 1-3 portioner *	Indstil den anbefalede tilberedningstid for ris. Kom saltet vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2-3 kopper vand pr. kop ris.
		Pasta	 1-4 portioner *	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Kom pasta i, når displayet angiver det, og tilbered under låg. Brug cirka 750ml vand pr 100g pasta
		Quinoa	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop quinoa
		Spelt	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop spelt
		Byg	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 3-4 kopper vand pr. kop byg
		Couscous	 100 - 400 g *	Kom saltet vand og cerealer i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug 2 kopper vand pr. kop couscous
	KØD	Hotdog	 4-8 stk. *	Kom hotdoggen i dampkogerens bund og dæk til med vand. Tilbered uden låg
		Kyllingefiletter	 300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR

MB/Ovnvast beholder



Dampkoger (Komplet)



Dampkoger (Bund + Låg)



Dampkoger (bund)



Rist































Rektangulær brageplade



Crisp-pande



	Madkategori / Opskrifter	Tilbehør	Mængde	Tilberedningsinfo
DAMPET	FISK & SKALDYR	Fisk (hel)	 600 g – 1,2 kg	Smør med olie. Krydr med citronsaft, hvidløg og persille
		Fiskefileter	 300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Fiskekotelet	 300 - 800 g *	
		Muslinger	 400 g - 1,0 kg *	Krydr med olie, peber, citron, hvidløg og persille inden tilberedningen. Bland godt
		Rejer	 100 - 600 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
DAMPET	TILBEHØR	Grøntsager-frossen	 300 - 800 g *	Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Kartofler	 300 g - 1 kg *	
		Gulerødder	 200 - 500 g *	Skåret i stykker. Fordel jævnt i dampkogerens kurv
		Broccoli	 200 - 500 g *	
		Blomkål	 200 - 500 g *	
DESSERTER	Havregrød	 1-2 portioner *	Kom saltet vand og havregryn i en beholder med høje kanter, bland og sæt i ovnen	
	Frugtkompot	 300 - 800 ml *	Skræl og skær kernen ud af fugten. Skær ud i stykker og anbring dem i dampkogerens kurv	
HOVEDRETTER	Spejlæg	 1-6 stk.	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen	
	Omelet	 1 stk.		
KØD	Hamburgere-frosne	 100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Bacon	 50 - 150 g		
	Kyllingefilet paneret	 100 - 500 g		
FISK & SKALDYR	Fisk & pommefrites-frosne	 1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler	
	Blandet fisk-frossen	 100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden	
	Paneret fisk-frossen	 100 - 500 g		
STEGT	Fiskekotelet	 300 - 800 g	Smør Crisp-panden let, inden forvarmningen. Krydr fiskekoteletterne med olie og dæk til med sesamfrø	
	Stegte kartofler-frosne	 200 - 500 g *	Fordel jævnt i crisp-panden	
	TILBEHØR	Aubergine	 200 - 600 g	Hak og lad stå i blød i koldt saltet vand i 30 minutter. Vask, tør og vej. Bland med olie, cirka 10g pr. 200g tør aubergine. Fordel jævnt i crisp-panden
		Squash	 200 - 500 g	Snit, vej og bland med olie, cirka 10g pr. 200g tørrede squash. Smag til med salt og sort peber. Fordel jævnt på crisp-panden
	SNACKS	Kyllingevinger-frosne	 300 - 600 g *	Fordel jævnt i crisp-panden
Kyllingenugets-frosne		 200 - 600 g		
Stegt ost-frossen		 100 - 400 g	Smør osten med en smule olie inden tilberedningen. Fordel jævnt i crisp-panden	
Løgringe-frossen		 100 - 500g	Fordel jævnt i crisp-panden	

* Anbefalet mængde. Åben ikke lågen under tilberedningen.

TILBEHØR	MB/Ovnvask beholder	Dampkoger (Komplet)	Dampkoger (Bund + Låg)	Dampkoger (bund)	Rist	Rektangulær bradepande	Crisp-pande
							

RENGØRING

Sørg for, at apparatet er koldt, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Anvend aldrig damprensere.

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

INDVENDIGE OG 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.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Fjern drejetallerkenen og dens støtte jævnlige eller i tilfælde af spild for at fjerne alle madrester.
- Aktivér funktionen "Diamond Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Det er ikke nødvendigt at rengøre grillen, da intens varme brænder eventuelt snavs væk. Brug denne funktion jævnlige.

TILBEHØR

Alle tilbehør kan vases i opvaskemaskine med undtagelse af Crisp-panden.

Crisp-panden skal rengøres ved brug af vand med et mildt opvaskemiddel. Gnid blidt med en klud for fastbrændt snavs. Lad altid Crisp-panden afkøle, inden den rengøres.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleblæser.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwarefejl.	Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst. Prøv at foretage en "FABRIKSNULLSTIL" som vælges i "INDSTILLINGER". Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står 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".

OPLYSNINGSSKEMA

📄 www Produktets oplysnings-skema med energidata kan downloades fra Bauknecht websitet docs.bauknecht.eu

SÅDAN FÅR DU FAT PÅ BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNINGEN PÅ

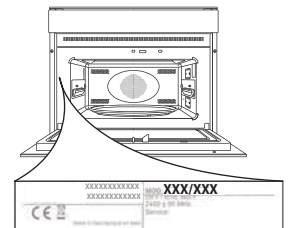
> 📄 www Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website docs.bauknecht.eu (du kan bruge denne QR-kode), ved at angive produktets kommercielle kode.

> Som alternativ kan du ringe til vores kundeserviceafdeling.



SÅDAN KONTAKTER DU VORES SERVICEAFDELING

Du kan finde vores kontaktoplysninger i garantihæftet. Når du kontakter vores kundeserviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



PÄIVITÄISKÄYTÖN VIITE- OPAS



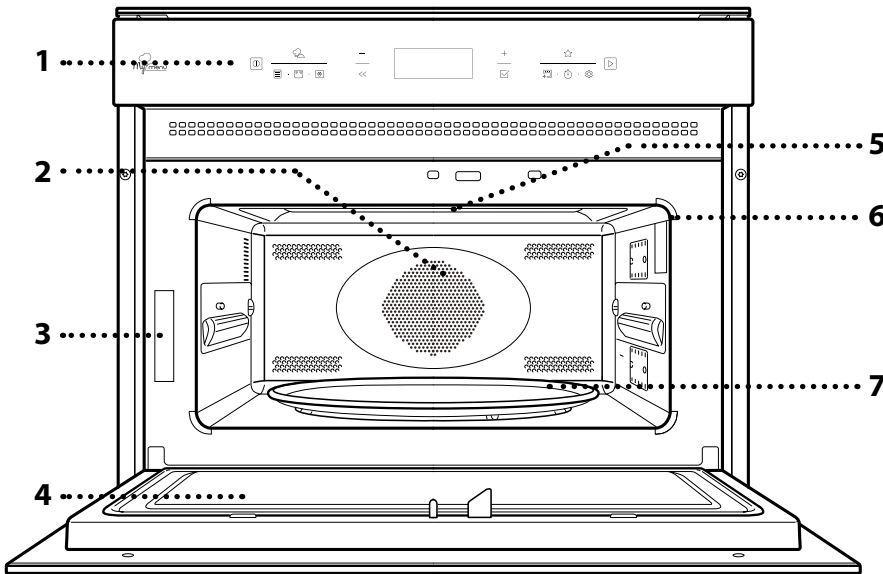
KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN
Täydemmän avun ja tuen saamiseksi
rekisteröi tuotteesi sivustolla
www.bauknecht.eu/register



Voit ladata Turvaohjeet sekä Käyttö-
ja huolto-oppaan verkkosivuiltamme
docs.bauknecht.eu ja noudattamalla
tämän vihkosen takakannen ohjeita.

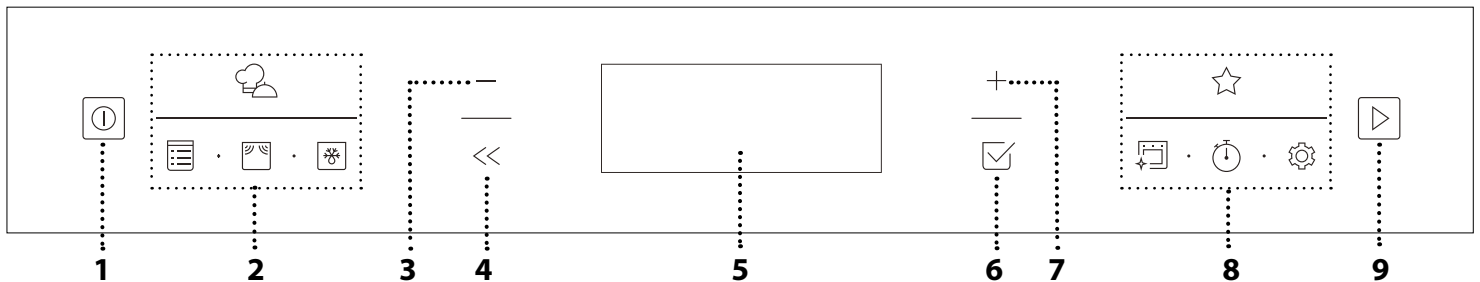
! Lue terveyttä ja turvallisuutta koskevat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTTEEN KUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
3. Tunnistekilpi (älä poista)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Valo
7. Pyörivä lautanen

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsytämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS

Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE

Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN

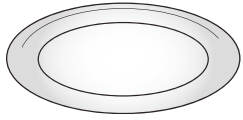
Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS

Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

VARUSTEET

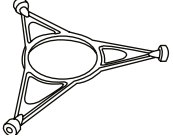
PYÖRIVÄ LAUTANEN



Tukeensa asetettua pyörivää lautasta voidaan käyttää kaikkien kypsennysmenetelmien kanssa. Pyörivää lautasta on käytettävä aina muiden astioiden tai

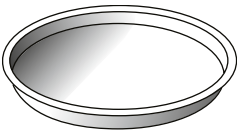
välineiden alustana lukuun ottamatta suorakulmaista leivinpeltiä.

PYÖRIVÄN LAUTASEN TUKI



Käytä tukea ainoastaan lasilautaselle. Älä aseta tuen päälle muita varusteita.

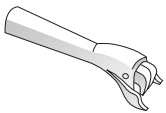
CRISP-ALUSTA



Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa. Crisp-alusta on laitettava aina pyörivän lautaseksen keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä

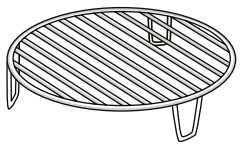
käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

RITILÄ



Tämän avulla voit asettaa ruoan lähemmäksi grilliä, jotta se ruskistuu täydellisesti ilman päästessä samalla kiertämään parhaalla mahdollisella tavalla.

Sitä tulee käyttää pohjana crisp-alustalle eräissä "Dynamic Crisp Fry" -toiminnoissa.

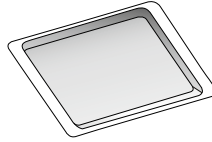
Aseta ritilä pyörivälle lautaselle ja varmista, ettei se joudu kosketuksiin muiden pintojen kanssa.

Varusteiden määrä ja tyyppi vaihtelevat ostetun mallin mukaan.

Uuneja varten on saatavilla monenlaisia varusteita. Ennen ostoa varmista, että ne sopivat mikroaaltouunissa käytettäväksi ja kestävät uunin lämpötiloja.

Älä koskaan käytä metallisia astioita ruualle tai juomalle mikroaaltouunissa kypsennyksen aikana.

SUORAKULMAINEN LEIVINPELTI

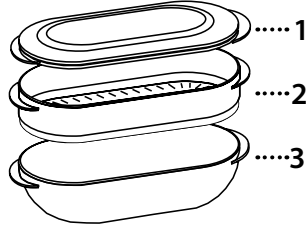


Käytä leivinpeltiä ainoastaan niiden toimintojen kanssa, jotka sallivat perinteisen kypsennyksen; sitä ei saa koskaan käyttää yhdessä mikroaaltotoimintojen kanssa.

Aseta pelti vaakasuoraan tukien se kypsennysosaston telineeseen.

Huomaa: Sinun ei tarvitse poistaa pyörivää lautasta ja sen tukea, kun käytät suorakulmaista leivinpeltiä.

HÖYRYTYSASTIA



Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä.

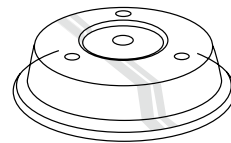
Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.

Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).

Aseta höyrytysastia aina pyörivälle lasilautaselle ja käytä sitä vain sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.

Höyrytysastian pohja on suunniteltu siten, että sitä voidaan käyttää myös yhdessä erityisen höyrypuhdistustoiminnon kanssa.

KANSI (AINOASTAAN JOISSAKIN MALLEISSA)



On hyödyllistä peittää ruoka, kun sitä kypsennetään tai lämmitetään mikroaalloilla.

Kupu vähentää roiskeita, säilyttää ruoan kosteuden ja lisäksi sen avulla voidaan luoda kaksi kypsennystasoa. Se ei sovi käytettäväksi kiertoilmakypsennyksessä tai grillaustoiminnoissa (mukaan lukien "Dynamic Crisp" -toiminto).

Muita lisävarusteita voidaan hankkia erikseen huoltopalvelusta.

Varmista aina, ettei ruoka ja varusteet joudu kosketuksiin uunin sisäseinien kanssa.

Tarkista aina ennen uunin käyttöä, että alusta voi pyöriä vapaasti. Ole tarkkana, ettet poista pyörivää lautasta paikaltaan muita varusteita laitettaessa tai poistettaessa.

TOIMINNOT



MY MENU

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmalla ja nopeimmalla tavalla.

• DYNAMIC-LÄMMITYS

Lämmittää uudelleen valmisruokia, jotka ovat joko pakastettuja tai huoneen lämpötilassa. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmissä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestäväälle lautaselle tai astiaan. Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen loputtua 1–2 minuutin seisonta-aika parantaa aina lopputulosta, etenkin kun kyseessä on pakasteruoka. Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

• MINUN MENU VALM.

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti kaikäntyyppisille elintarvikkeille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.



MANUAAL. TOIMIN.

• GRILLI

Ruskista, grillaa ja gratinoi. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Paahtoleipä	3	5 - 6
Ravutt	2	18 - 22

Suosittelvat varusteet: Ritilä

• GRILLI + MIKRO

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Perunagratiini	650	2	20 - 22
Kuoriperunat	650	3	10 - 12

Suosittelvat varusteet: Ritilä

• TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Broilerivarras	3	25 - 35

Suosittelvat varusteet: Ritilä

• TURBO GRILL + MIKRO

Kypsentää ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min.)
Cannelloni [Pakastettu]	650	3	20-25
Porsaankyljykset	350	3	30-40

Suosittelvat varusteet: Ritilä

• KIERTOILMA

Kypsentää ruokalajit tavalla, jolla saavutetaan samanlaisia tuloksia kuin perinteisellä uunilla. Tiettyjen ruokien kypsennykseen voidaan käyttää leivinpeltiä tai muuta astiaa, joka voidaan laittaa uuniin.

RUOKA	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Kohokas	175	30 - 35
Juustokuppikakku	170 *	25 - 30
Pikkuleivät	175 *	12 - 18

* Tarvitsee esikuumennuksen

Suosittelvat varusteet: Suorakulmainen leivinpelti / Ritilä

• KIERTOILMA + MIKRO

Valmista ruuat nopeasti. On suositeltavaa käyttää ritilää ilman kierron optimoimiseksi.

RUOKA	TEHO (W)	LÄMP (°C)	KESTO (min.)
Paistit	350	170	35 - 40
Lihapiiras	160	180	25 - 35

Suosittelvat varusteet: Ritilä

• DYNAMIC-HÖYRY

Höyrystä toimitetulla höyryastialla ruokia kuten kasvikset tai kala. Valmistusvaiheessa syntyy automaattisesti höyryä ja myös höyryastian pohjalle kaadettu vesi alkaa kiehua. Tämän vaiheen kestot voivat vaihdella. Uuni jatkaa sitten ruuan höyrykypsennystä asetetun ajan mukaan.

Aseta 1–2 minuuttia pehmeille vihanneksille kuten parsakaalille ja purjolle tai 4–5 minuuttia kovemmille vihanneksille kuten porkkanoille ja peruunoille.

Älä avaa luukkuja tämän toiminnon aikana.

Tarvitettavat varusteet: Höyrytysastia

• DYNAMIC CRISP TOIMINNOT

» DYNAMIC CRISP

Ruskista ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.

RUOKA	KESTO (min.)
Kohotettu kakku	7 - 10
Hampurilainen	8 - 10 *

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

Tarvitettavat varusteet: Crisp-alusta ja Crisp-alustan kahva

• DYNAMIC CRISP FRY

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä pystytään saavuttamaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin tapauksissa öljyä ei ehkä tarvita lainkaan. Sitä voidaan käyttää useiden erilaisten, niin tuoreiden kuin pakastettujenkin, esiasetettujen ruokalajien paistamiseen. Noudata lisävarusteiden käytössä seuraavaa taulukkoa ohjeiden mukaisesti; näin saat parhaat kypsennystulokset kaikille ruokalajeille (tuoreille tai pakastetuille).

RUOKA	PAINO (g) ANNOKSET
TUORE RUOKA	
Kanafileet-leivitetty	
Levitä päälle hieman öljyä ennen kypsennystä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 500
Munakoiso	
Paloittele, suolaa ja anna levätä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle. Käännä kehotettaessa.	200 - 600
Kesäkurpitsa	
Viipaloi, punnitse ja sivele oliiviöljyllä (5 %). Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	200 - 500
PAKASTETTU RUOKA	
Broilerinpalat	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	200 - 600
Paistettu juusto	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 400
Sipulirenkaat	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Aseta alusta ritilän päälle.	100 - 500
Fish & chips	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 - 3
Kalasekoitus	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	100 - 500
Kalapuikot-leivitetty	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Käännä kehotettaessa.	100 - 500
Ranskanperunat	
Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	100 - 500

• ERIKOISTOIMIN.

» NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin.

Kun esikuumentus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon "Kiertoilma".

» LÄMPIMÄNPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

» KOHOTUS

Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohotus. Kohotustuloksen takaamiseksi toimintoa ei saa käynnistää, jos uuni on vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.



MIKROAALTO

Lämmittää ja kypsentää ruoat tai juomat nopeasti.

TEHO (W)	SUOSITUKSET
900	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen.
750	Vihannesten kypsennys.
650	Lihan ja kalan kypsennys.
500	Lihaa, juustoa tai muna sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmenys.
90	Jäätelön pehmenys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min.)
Uudelleen lämmitys	2 kuppia	900	1 - 2
Uudelleen lämmitys	Perunasose (1 kg)	900	10 - 12
Sulatus	Jauheliha (500 g)	160	15 - 16
Kypsennys	Sokerikakku	750	7 - 8
Kypsennys	Vanukas	500	16 - 17
Kypsennys	Lihamureke	750	20 - 22




DYNAMIC-SULATUS

Monien erityyppisten ruokien pikaiseen sulattamiseen yksinkertaisesti ilmoittamalla niiden paino. Aseta ruoka aina suoraan pyörivälle lasialustalle parhaiden tulosten saamiseksi.

CRISP LEIPÄ SULATETTU

Tällä eksklusiivisella toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa.

RUOKA	PAINO
CRISP LEIPÄ SULATETTU 	50 - 800 g
LIHA	100 g - 2,0 kg
BROILERI	100 g - 3,0 kg
KALA	100 g - 2,0 kg
VIHANNEKSET	100 g - 2,0 kg
LEIPÄ	100 g - 2,0 kg



SUOSIKKINI

Siirtää 10 suosikkitoiminnon luetteloon.



DIAMOND CLEAN

Tämän erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada kupillinen juomavettä ainoastaan mukana toimitetun höyrytysastian alaosaan (3) tai mikroaallot kestävään astiaan ja käynnistä toiminto.

Tarvittavat varusteet: Höyrytysastia



AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.



ASETUKSET

Säätää laitteen asetukset.

Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta.

Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".

Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. VALITSE KIELI

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee "English".



Selaa kielivalintoja painamalla + - tai - -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla "KIELI"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai - -painiketta ja paina sitten : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa.

Aseta minuutit painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista painamalla .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse "KELLO"-valikkokohta "ASETUKSET"-valikosta painamalla .

3. LÄMMITÄ UUNI


Uudesta uunista voi vapautua hajuja, jotka ovat jääneet siihen valmistuksen aikana: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.


Poista mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin tunniksi käyttämällä mieluiten "Nopea esikuumen." -toimintoa. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

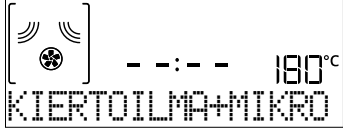
Huomaa: Suositellaan tuulettamaan huone laitteen ensimmäisen käytön jälkeen.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO


Käynnistä uuni painamalla  : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko. Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi.

Haluttu toiminto valitaan valikosta painamalla + tai - , minkä jälkeen se vahvistetaan painamalla .




Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Haluamasi toiminnon valitsemisen jälkeen voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina .

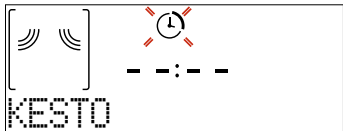
TEHO / LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO







Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai - , minkä jälkeen vahvista se painamalla  ; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).



Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keski), 1 (matala).

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake  , aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai - -painiketta ja vahvista sitten painamalla .


Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaika painamalla  : korjaa sitä painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaika ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla  tai .


Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.



PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Toiminnoissa, joissa mikroaallot eivät ole käytössä kuten esimerkiksi "Grilli" tai "Turbo grilli", voit kypsennysajan asettamisen jälkeen viivästyä toiminnon käynnistämistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kesto aika.

Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake  vilkkuu.

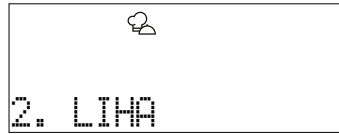


Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai - -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla  . Laita ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Kypsennyksen viivästetyn käynnistysajan ohjelmoiminen sulkee pois käytöstä uunin esikuumennusvaiheen: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai - tai muuttaa muita asetuksia painamalla  . Jos haluat katsella tietoja, painamalla  voit vaihtaa näyttöön päättymisaika tai keston.

. MY MENU


Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, tehon, lämpötilan ja keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.



Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

PAINO / ANNOKSET





Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai - ja vahvista sitten painamalla .

Eräissä My Menu -toiminnoissa ei ole tarpeen syöttää määriä: älykkään kosteusanturin ansiosta uuni pystyy säätämään kypsennysajan automaattisesti ruoan määrän mukaisesti.


KYPSYYSTASO


My Menu -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyytystasoa.





Kehotettaessa valitse tasoksi Kevyt/Matala (-1) tai Ekstra/Korkea (+1) painamalla + tai - . Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla  tai .


3. AKTIVOI TOIMINTO

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla  .


Jokaisella painikkeen  painalluksella kypsennysaikaa pidennetään 30 sekunnilla (5 minuuttia toiminnoissa, joissa ei käytetä mikroaaltoja).

Jos painat viivevaiheen aikana painiketta  , uuni hyppää tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla  .

Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla  ; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

JET START

Kun uuni sammutetaan, painamalla  aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (900 W) 30 sekunniksi.

4. ESIKUUMENNUS



Kiertoilmatoimintoon tarvitaan esikuumennusvaihetta: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin.

Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys.


Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen kuin esikuumennus on päättynyt, se saattaa vaikuttaa negatiivisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä  - tai  -painikkeita.

5. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI TARKASTAMINEN

TAUKO

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.

Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla  .

Huomaa: Kun käytät "My Menu" -toimintoja, avaa luukku vain silloin, kun uuni kehottaa tekemään niin.

RUOAN LISÄÄMINEN, KÄÄNTÄMINEN TAI SEKOITTAMINEN

Eräissä Minun menu valm.-resepteissä on ruoka lisättävä esikuumennusvaiheen loputtua tai siihen on lisättävä aineosia ennen kypsennyksen viemistä

loppuun. Uuni kehottaa myös kääntämään tai sekoittamaan ruokaa kypsennyksen aikana.



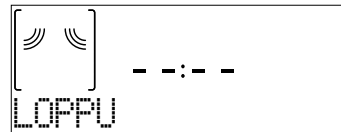
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.



Avaa luukku, suorita näytöllä ilmoitettu toimenpide, sulje luukku ja jatka sitten kypsennystä.


Huomaa: Silloin kun tarvitaan kääntämistä ja sekoittamista, mutta näitä toimenpiteitä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKA" -vaihe kestää 2 minuuttia: jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.

6. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.



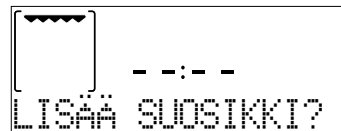
Jos haluat jatkaa kypsennystä manuaalisesti lisäten aikaa 30 sekuntia kerrallaan (mikroaaltotoiminnoissa) tai 5 minuuttia kerrallaan (ilman mikroaaltoja), paina  tai paina  , jos haluat pidentää kypsennysaikaa asettamalla uuden kestoajan. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.



Kypsennys käynnistyy uudelleen painamalla  .





. SUOSIKKI

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 10 suosikkitoimintoa.


Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1-10 suosikkiluettelossasi.

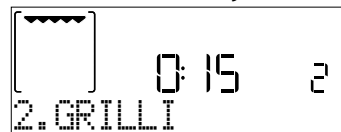






Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina  , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla  .

Painettuasi  , valitse numeron sijoitus painamalla  tai  ja vahvista sitten painamalla  .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.


Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla  : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.




Valitse toiminto painamalla  tai  , vahvista painamalla  ja aktivoi sitten painamalla  .

. DIAMOND CLEAN


Poista kaikki varusteet (pyörivää lasialustaa lukuun ottamatta) mikroaaltouunista ennen kuin käynnistät toiminnon.

Siirry "Diamond Clean" -toimintoon painamalla .




Aktivoi puhdistustoiminto painamalla  : näytöllä näkyvät järjestyksessä eri toimenpiteet, jotka on suoritettava ennen puhdistuksen aloittamista.

Kehotettaessa kaada kupillinen juomavettä toimitetun höyrytysastian alaosaan tai mikroaallot kestäväan astiaan ja sulje sitten luukku.


Paina viimeisen vahvistuksen jälkeen , jolloin puhdistusjakso alkaa.

Jakson loputtua ota astia pois, pyyhi lika pois pehmeällä liinalla ja kuivaa sitten uunin sisäosa kostealla mikrokuituliinalla.

. AJASTIN


Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan + tai - : Näytöllä vilkkuu kuvake .





Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai - -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla .

Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.


Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja. Muuta ajastimeen asetettua aikaa painamalla + tai - .

Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla  ja valitse sitten haluamasi toiminto.


Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon.




























Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyvä vain kuvake ), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla .

. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla  ja pitämällä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Toimi samoin näppäimistölokun avaamiseksi.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

	Ruokalajiryhmä / Reseptit	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
LEIVOTTU	PÄÄRUUAT	Lasagne	 + 	4 - 10 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti
		Lasagne-pakaste		500 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		Juustopiiras		1 paistoerä	Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja pistele se haarukalla. Valmista kinkkujuustopiiraan täyte 8 annokselle
		Kinkkujuustopiiras-pakastettu		200 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		PIIRAAT	 + 	1 paistoerä	Vuoraa 8-10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti
		Kasvisstruudeli		800 g - 1,5 kg	Valmista paloitteluista vihanneksista seos. Ripottele öljyä ja keitä kokoon pannulla 15-20 minuuttia. Anna jäähtyä. Lisää tuoretta juustoa ja maista suolalla, balsamiviinietikalla ja mausteilla. Levitä täyte taikinan sisään ja taita ulkopuoli
	PIZZA & LEIPÄ	Pakastesämpylät		1 paistoerä	Ota pois pakkauksestaan. Sijoitele tasaisesti leivinpellille
		Limppu uunipellillä		1-2 kappaletta	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa
		Teeleivät		1 paistoerä	Muotoile yksi iso tai useampia pieniä teeleipiä voidellulle crisp-alustalle
		Pitsa		2-6 annosta	Sekoita pizzataikina, johon tulee 150 ml vettä, 15 g hiivaa, 200-225 g jauhoa, suolaa ja öljyä. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti voidellulle leivinpellille. Lisää täyte, esimerkiksi tomaatteja, mozzarellajuustoa ja kinkkua
		Ohutpohjainen pakastepitsa		250 - 500 g *	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		Paksupohjainen pakastepitsa		300 - 800 g *	
		Kylmä pitsa		200 - 500 g	Ota pois pakkauksestaan. Sijoitele tasaisesti crisp-alustalle
	KAKUT & LEIVONNAISET	Suklaapikkuleivät		1 paistoerä	Tee taikina: 250 g jauhoja, 150 g voita, 100 g sokeria, 1 muna, 25 g kaakaojauhetta, suolaa ja leivinjauhetta. Lisää vaniljaessanssia. Anna jäähtyä. Kauli noin 5 mm:n paksuiseksi, muotoile haluttuun muotoon ja levitä tasaisesti crisp-alustalle
		Hedelmäpiiras		1 paistoerä	Valmista taikina 180 grammasta jauhoa, 125 grammasta voita ja 1 kananmunasta. Vuoraa crisp-alusta taikinalla ja lisää täytteeksi 700-800 g tuoreita hedelmäviipaleita sekoitettuna sokerin ja kanelin kanssa
		Pakastemarjapiirakka		300 - 800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
		Hedelmillä täytetty piirakka	 + 	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valua mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä
		Muffinssit		1 paistoerä	Valmista 16-18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Sijoitele tasaisesti leivinpellille
		Sokerikakku	 + 	1 paistoerä	Valmista rasvaton 500-900 gramman sokerikakkutaikina. Kaada vuoratulle ja voidellulle leivinpellille
		JÄLKIRUOAT	Uuniomenat		4-8 kpl
	Kaakao			2-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan. Mausta vaniljalla tai kanelilla. Suurusta maissitärkkelyksellä
Brownies			1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetulle leivinpellille	
NAPOSTELTAVAT	Popcorn	-	90 - 100 g	Laita pussi aina suoraan pyörivälle lasialustalle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan	
	Munakokkeli		2-10 kpl	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan	

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsennyksen aikana.

VARUSTEET

Mikron/uunin
kestävä astia



Höyrytysastia
(kaikkine osineen)



Höyrytysastia
(alaosa + kansi)



Höyrytysastia
(alaosa)



Ritilä





























Suorakulmainen
leivinpelti









































Crisp-alusta



Ruokalajiryhmä / Reseptit		Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja	
PAISTETTU & GRATINOITU	PÄÄRUUAT	Vihannekset-täytetyt	 600 g - 2,2 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmällihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	
		Kavisburgeri-pakaste	 2-6 kpl	Voitele crisp-alusta kevyesti	
		Perunagratiini	 4 - 10 annosta	Viipaloj ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa	
		Parsakaaligratiini	 600 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa	
		Kukkakaaligratiini	 600 g - 1,5 kg	Leikkaa paloiksi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa	
		Pakastettu vihannesgratiini	 400 g - 800 g	Viipaloj ja aseta palat limitysten suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa	
	LIHA	Paahtopaisti	 800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa	
		Pihvi	 2-6 kpl	Sivele öljyllä ja hiero pintaan rosmariinia. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Aseta tasaisesti ritilälle	
		Porsaanpaisti	 800 g - 1,5 kg	Sivele öljyllä tai sulatetulla voilla. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa	
		Porsaankyljet	 700 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti crisp-alustalle luopuoli alaspäin	
		Paistettu kana	 800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin	
		Broilerinpalat	 400 g - 1,2 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Laita tasaisesti crisp-alustalle nahkapuoli alaspäin	
		Lihamureke	 4-8 annosta	Valmista suosikkireseptisi mukaan ja laita murekevuokaan painellen taikinaa, jotta siihen ei jäisi ilmakuplia	
		Makkarat & nakit	 200 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi.	
		KALA & MERENELÄVÄT	Kokonainen kala	 600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
			Pakastegratiini	 600 g - 1,2 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota
	LISÄKKEET	Paistetut perunat	 300 g - 1,2 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä ennen uuniin laittamista	
		Lohkoperunat	 300 - 800 g		
HÖYRYTETTY	PÄÄRUUAT	Riisi	 1-3 annosta *	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja riisi höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2-3 kupillista vettä yhtä riisikupillista kohden.	
		Pasta	 1-4 annosta *	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää pasta, kun uuni näin kehottaa. Kypsennä kannen alla. Käytä noin 750 ml vettä 100 g:lle pastaa	
		Kvinoa	 100 - 400 g *	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä kvinoakupillista kohden	
		Speltti	 100 - 400 g *	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä spelttikupillista kohden	
		Ohra	 100 - 400 g *	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 3-4 kupillista vettä yhtä ohrakupillista kohden	
		Cous cous	 100 - 400 g *	Lisää suolavesi ja speltti höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Käytä 2 kupillista vettä yhtä cous cous -kupillista kohden	
	LIHA	Hot dog	 4-8 kpl *	Lisää hot dog höyrytysastian pohjalle ja peitä vedellä. Kuumenna peittämättä	
		Kanafileet	 300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin	

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukkua kypsennyksen aikana.

VARUSTEET	Mikron/uunin kestävä astia	Höyrytysastia (kaikkine osineen)	Höyrytysastia (alaosa + kans)	Höyrytysastia (alaosa)	Ritilä	Suorakulmainen leivinpelti	Crisp-alusta
							

	Ruokalajiryhmä / Reseptit	Varusteet	Määrä	Kypsennystietoja
HÖYRYTETTY	KALA & MERENELÄVÄT	Kokonainen kala	 600 g - 1,2 kg	Sivele öljyllä. Mausta sitruunamehulla, valkosipulilla ja persiljalla
		Kalafileet	 300 - 800 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
		Kalapihvi	 300 - 800 g *	
		Simpukat	 400 g - 1,0 kg *	Mausta öljyllä, pippurilla, sitruunalla, valkosipulilla ja persiljalla ennen kypsennystä. Sekoita hyvin
		Katkaravut	 100 - 600 g *	Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	LISÄKKEET	Pakastevihannekset	 300 - 800 g *	
		Perunat	 300 g - 1 kg *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian pohjalle
		Porkkanat	 200 - 500 g *	
		Parsakaali	 200 - 500 g *	Leikkaa paloiksi. Laita tasaisesti höyrytysastian koriin
	JÄLKIRUOAT	Kaurapuuro	 1-2 annosta *	Lisää suolavesi ja kaurahiutaaleet korkeareunaiseen astiaan, sekoita ja laita uuniin
Marjahilloke		 300 - 800 ml *	Kuori hedelmät ja poista siemenkoti. Leikkaa paloiksi ja laita höyrytysastian koriin	
PAISTETTU	PÄÄRUUAT	Häränsilmä	 1-6 kpl	
		Munakas	 1 paistoerä	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta
	LIHA	Pakastetut hampurilaiset	 100 - 500 g	
		Pekoni	 50 - 150 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kanafileet-leivitetty	 +  100 - 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	KALA & MERENELÄVÄT	Fish & chips-pakastettu	 1-3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita
		Kalasekoitus-pakaste	 100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kalapihvi	 300 - 800 g	Voitele crisp-alusta kevyesti ennen esikuumennusta. Mausta kalapihvit öljyllä ja peitä seesaminsiemellä
	LISÄKKEET	Paistetut perunat-pakastettu	 200 - 500 g *	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Munakoiso	 +  200 - 600 g	Leikkaa paloiksi ja liota kylmässä suolatussa vedessä 30 minuuttia. Pese, kuivaa ja punnitse. Sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa munakoisoa. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		Kesäkurpitsa	 +  200 - 500 g	Viipalo, punnitse ja sekoita mukaan öljyä, noin 10 g öljyä / 200 g kuivaa kesäkurpitsaa. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
		NAPOSTELTAVAT	Kanansiivet-pakastettu	 300 - 600 g *
	Pakastetut kananuggetit		 +  200 - 600 g	
	Paistettu juusto		 100 - 400 g	Voitele juusto pienellä määrällä öljyä ennen kypsentämistä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle
	Sipulirenkaat-pakaste		 +  100 - 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle

* Suositeltu määrä. Älä avaa luukua kypsentämisen aikana.

VARUSTEET

Mikron/uunin
kestävä astia



Höyrytysastia
(kaikkine osineen)



Höyrytysastia
(alaosa + kansi)



Höyrytysastia
(alaosa)



Ritilä



Suorakulmainen
leivinpelti



Crisp-alusta



PUHDISTUS

Varmista, että laite on jäähtynyt, ennen kuin aloitat huolto- tai puhdistustoimenpiteet.

Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria. Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.

SISÄ- JA ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos ne ovat erittäin likaisia, voit lisätä muutaman pisaran neutraalia puhdistusainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.
- Säännöllisin väliajoin tai jos ruokaa roiskuu, poista pyörivä lautanen ja sen tuki, jotta voit puhdistaa uunin pohjalta kaikki ruuan jäämät.
- Aktivoi "Diamond Clean"-toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Grilliä ei tarvitse puhdistaa, koska voimakas kuumuus polttaa kaiken lian. Käytä tätä toimintoa säännöllisin väliajoin.


VARUSTEET

Kaikki muut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa paitsi Crisp-alusta. Crisp-alusta on puhdistettava vedellä ja miedolla pesuaineella. Hankaa pinttynyt lika pois pehmeällä liinalla. Anna Crisp-alustan jäähtyä ennen puhdistusta.


VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	KORJAUS
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkista, onko vika poistunut.
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytyspuhallin on päällä.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistovika.	Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut. Yritä suorittaa "TEH.ASE. PALAU.", jonka voi valita "ASETUKSET"-valikosta. Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Uuni ei kuumene.	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".

TUOTESELOSTE

 Laitteen tuoteseloste energiankulutusta koskevine tietoineen on ladattavissa Bauknechtin sivustolta docs.bauknecht.eu

MITEN SAADA KÄYTTÖ- JA HUOLTO-OPAS

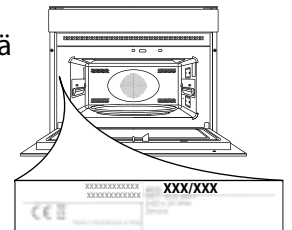
>  Lataa käyttö- ja huolto-opas verkkosivuiltamme docs.bauknecht.eu (voit käyttää tätä QR-koodia), ilmoittamalla tuotteen kaupallisen koodin.



> Vaihtoehtoisesti voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun.

YHTEYDEN OTTAMINEN HUOLTOPALVELUUN

Löydät yhteystietomme takuuoppaasta. Kun otat yhteyttä asiakkaiden myynnin jälkeiseen palveluun, ilmoita tuotteen tunnistekilvessä olevat koodit.



DAGLIG REFERANSE VEILEDNING



TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT PRODUKT

For å motta lettere forståelig hjelp og støtte, vennligst registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

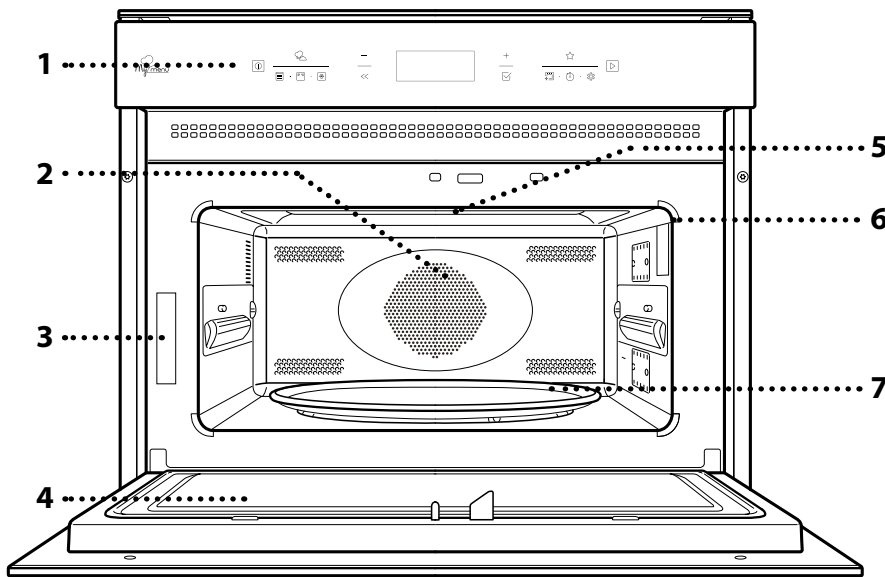


Du kan laste ned sikkerhetsinstrukser og Bruk og vedlikeholdsveiledningen ved å besøke vår hjemmeside docs.bauknecht.eu og følge instruksene bakerst i dette heftet.



Før du tar apparatet i bruk, må du lese helse- og sikkerhetsveiledningen nøye.

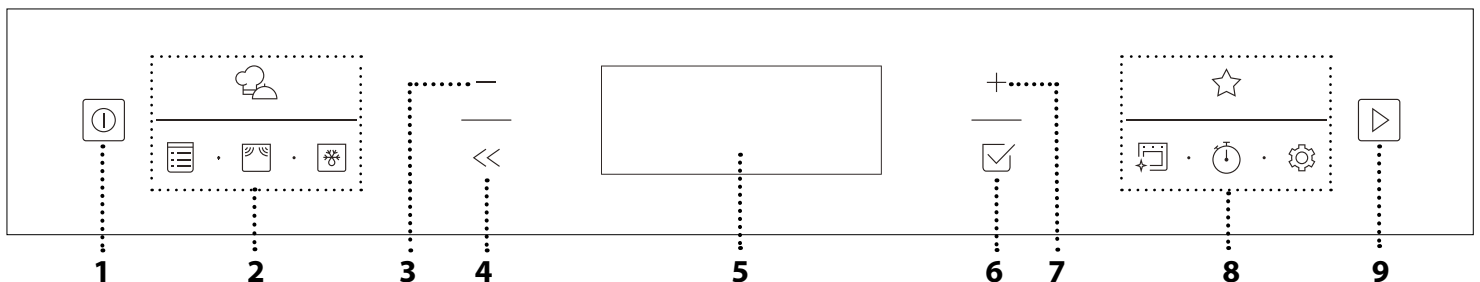
PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Identifikasjonsskilt (må ikke fjernes)
4. Dør
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lys
7. Roterende tallerken

BESKRIVELSE AV

BETJENINGSPANELET



1. PÅ / AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS

For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT

For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS

For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG

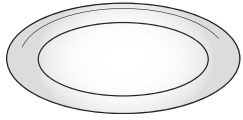
For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

9. START

For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

TILBEHØR

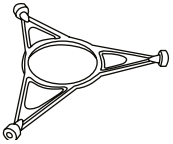
ROTERTENDE TALLERK



Når den er plassert på sin støtte, kan den roterende glasstallerkenen brukes med alle metodene for tilberedning. Den roterende tallerkenen

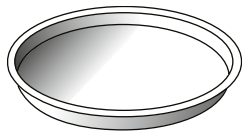
skal alltid brukes som et utgangspunkt for andre beholdere eller tilbehør, med unntak av det rektangulære stekebrettet.

STØTTE TIL DEN ROTERTENDE TALLERKENEN



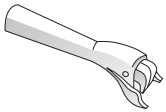
Bruk kun støtten til den roterende glasstallerkenen. Ikke plasser annet tilbehør på støtten.

CRISP-PANNE



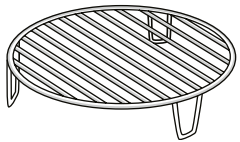
Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid være plassert midt på glasstallerken og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte spesielle funksjon for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNEN



Nyttig for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

RIST



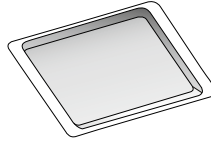
Dette gjør at du kan plassere mat nærmere grillen, for å perfekt brune din rett og gjør det mulig å oppnå en optimal luftsirkulasjon. Den må benyttes som base for

crisp-tallerkenen ved noen "Dynamisk Crisp Fry" funksjoner.

Sett risten på den roterende tallerkenen, og påse at den ikke kommer i kontakt med andre overflater.

Antall og type tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.

REKTANGULÆRT BAKEBRETT

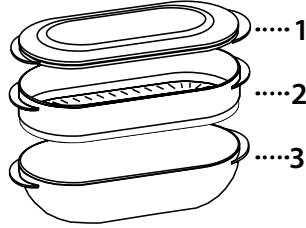


Bruk kun bakebrettet med funksjoner som kan tilberedes i konveksjonsovn; det må aldri brukes i kombinasjon med mikrobølger.

Sett platen inn horisontalt, slik at den hviler på risten i ovnsrommet.

Merk: Du trenger ikke å fjerne den roterende tallerkenen og dens støtte når du bruker den rektangulære stekebrettet.

DAMPKOKER



For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plasser disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp.

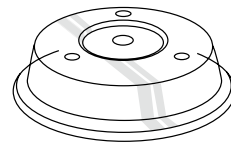
For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plasser disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.

For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.

Plasser alltid dampkokeren på den roterende glasstallerkenen og bare bruk den med tilberedningsfunksjoner som er egnet, eller med mikrobølgefunksjonen.

Dampkokerens bunn er i tillegg utformet slik at den kan benyttes sammen med den spesielle steam clean-funksjonen (damprengjøring).

DEKSEL (KUN ENKELTE MODELLER)



Nyttig for å dekke mat mens den lages eller for oppvarming i mikrobølgeovn.

Dekselet reduserer sprut, holder matvarene fuktige og kan også brukes til å lage to kokenivåer. Den er ikke egnet for bruk ved varmluftstilberedning eller med noen av grillfunksjonene (inkludert "Dynamisk Crisp").

Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

Det finnes en rekke tilbehør tilgjengelig på markedet. Før du kjøper tilbehør, påse at det er egnet for bruk i mikrobølgeovn og tåler ovnstemperaturer.

Beholdere i metall for mat eller drikke må aldri brukes under tilberedning i mikrobølgeovn.

Pass alltid på at mat og tilbehør ikke kommer i kontakt med de innvendige veggene i ovnen.

Pass alltid på at den roterende tallerkenen kan dreie fritt før du slår på ovnen. Pass på at den roterende tallerkenen ikke faller fra sin plass mens du setter inn eller tar ut annet tilbehør.

FUNKSJONER



MY MENU

For tilberedning av flere slags retter og mat og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten.

• DYNAMISK OPPVARM

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Plasser maten på en ildfast tallerken eller fat som tåler mikrobølger. Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen vil 1-2 minutters hvile alltid bedre resultatet, spesielt for frossen mat. Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

• MINMENY TILBERED

Disse funksjonene velger automatisk den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for alle typer mat.

For å benytte denne funksjonen på best mulig måte, følg indikasjonene i tabellen med indikasjoner for tilberedning.



MANUELLE FUNKS.

• GRILL

For brunng, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Ristet brød	3	5 - 6
Dyphavsreker	2	18 - 22

Anbefalt tilbehør: Rist

• GRILL+MB

For å raskt tilberede og gratinere retter med en kombinasjon av mikrobølger og grillfunksjoner.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Potetgrateng	650	2	20 - 22
Bakte poteter	650	3	10 - 12

Anbefalt tilbehør: Rist

• TURBO GRILL

For perfekt resultat, kombiner grill- og ovns luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Kylling Kebab	3	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

• TURBO GRILL + MB

For rask tilberedning og brunng av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovns luftkonveksjon.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min.)
Canneloni (Frosne)	650	3	20-25
Svinekoteletter	350	3	30-40

Anbefalt tilbehør: Rist

• VARMLUFT

For å tilberede retter på en måte for der man oppnår samme resultat som ved anvendelse av en konvensjonell ovn. Stekeplaten eller andre kokekar som er egnet for bruk i ovn kan brukes til å tilberede visse matvarer.

MAT	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cheese Cupcake	170 *	25 - 30
Kjeks	175 *	12 - 18

* Forvarming er nødvendig

Anbefalt tilbehør: Rektangulær bakeplate / rist

• VARMLUFT + MB

For å forberede ovnsretter i løpet av kort tid. Vi anbefaler at du benytter risten for å optimere sirkulasjonen av luft.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	VARIGHET (min.)
Steker	350	170	35 - 40
Kjøttpai	160	180	25 - 35

Anbefalt tilbehør: Rist

• DYNAMISK DAMP

For dampkoking av matvarer som grønnsaker eller fisk, ved hjelp av dampkokeren som medfølger. Forberedelsesfasen genererer automatisk damp, og lar vannet som strømmer inn i bunnen av dampkokeren til kokepunktet. Tidsrammene for denne fasen kan variere. Ovnen fortsetter så med dampkoking av mat, i henhold til den innstilte tiden.

Still inn på 1-2 minutter for myke grønnsaker som brokkoli og purre 4-5 minutter for hardere grønnsaker som gulrøtter og poteter.

Mens denne funksjonen utføres må ikke døren åpnes.

Nødvendige tilbehør: Dampkoker

• DYNAMISK CRISP FUNKSJONER

» DYNAMISK CRISP

For å brune en rett perfekt, både på over- og undersiden av maten. Denne funksjonen må kun brukes med den spesielle Crisp-pannen.

MAT	VARIGHET (min.)
Gjærbakst	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Snu maten halvveis under steking.

Nødvendig tilbehør: Crisp-panne, håndtak for Crisp-pannen

• DYNAMISK CRISP FRY

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Det gjør det mulig å oppnå et sprøtt og smakfull stekeresultat med en bemerkelsesverdig redusering av olje som trengs i forhold til den tradisjonelle tilberedningen, for noen oppskrifter vil det til og med ikke være nødvendig i det hele. Det finnes mange forskjellige forhåndsinnstilte retter, både ferske og frosne. Følg tabellen nedenfor for å benytte tilbehøret i henhold til indikasjonene og for å oppnå det beste stekeresultatet uansett type mat (fersk eller frossen).

MAT	VEKT (g) PORSJONER
FRESH FOOD (FERSK MAT)	
Kyllingfileter panert Ha på litt olje før tilberedning. Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 500
Aubergine Krydre, ha på salt og la de hvile i 30 min. Vask, tørk og veie. Pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-platen. Sett pannen på risten. Snu de når du blir minnet om det.	200 - 600
Squash Kutt opp i skiver, veie og pensle med olivenolje (5%). Fordel de jevnt ut over crisp-platen. Sett pannen på risten.	200 - 500
FROSSEN MAT	
Kyllingsnuggets Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	200 - 600
Stekt ost Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 400
Løkringer Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Sett pannen på risten.	100 - 500
Fish & chips Fordel jevnt ut over crisp-pannen.	1 - 3
Blandet fisk Fordel jevnt ut over crisp-pannen.	100 - 500
Panerte fiskepinner Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Snu de når du blir minnet om det.	100 - 500
Pommes frites Fordel jevnt ut over crisp-pannen.	100 - 500

• SPESIALITETER

» RASK FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Varmluft".

» KEEP WARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

» HEVING

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.



MIKROBØLGER

For rask tilberedning og oppvarming av mat eller drikke.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
900	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold.
750	Tilberede grønnsaker.
650	Tilberede kjøtt og fisk.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min.)
Oppvarmet	2 kopper	900	1 - 2
Oppvarmet	Potetmos (1 kg)	900	10 - 12
Avising	Kjøttdeig (500 g)	160	15 - 16
Tilberede	Sukkerbrød	750	7 - 8
Tilberede	Eggekrem	500	16 - 17
Tilberede	Kjøttpudding	750	20 - 22



DYNAMISK TINING

For rask optining av forskjellig typer matvarer ganske enkelt ved å spesifisere deres vekt. Plasser alltid maten direkte på den roterende glasstallerkenen for å oppnå best resultat.

TINING AV BRØD

Denne eksklusive funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen.

MAT	VEKT
TINING AV BRØD	50 - 800 g
KJØTT	100 g - 2,0 kg
FJÆRKRE	100g - 3,0 kg
FISK	100 g - 2,0 kg
GRØNNSAKER	100 g - 2,0 kg
BRØD	100 g - 2,0 kg



MINE FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.

**DIAMOND CLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell en kopp drikkevann i dampbunnen (3) som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger og aktiver funksjonen.

Nødvendige tilbehør: Dampkoker

**TIMER**

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

**INNSTILLINGER**

For å regulere apparatets innstillinger.

Når "ØKO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene.

Når "DEMO" er "On" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til "DEMO" fra menyen "INNSTILLINGER" og velg "Off".

Ved å velge "FABRIKKINNST.", slår produktet seg av og deretter returnerer det til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

FØRSTE GANGS BRUK**1. VELG SPRÅKET**

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på + eller – bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.

Trykk på for å bekrefte valget ditt.

Merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk på + eller – for å stille inn nåværende time og trykk : De to sifrene for minutter vil blinke på displayet.

Trykk på + eller – for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Merk: Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke

3. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: 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 beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm opp ovnen til 200° C i omtrent en time, helst ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.




Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

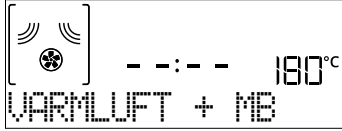
DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

Trykk på  for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.


Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny.

For å velge en funksjon på menyen, trykk på  eller  for å velge den du ønsker, trykk deretter på  for å bekrefte.






Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke  vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILL NIVÅ











Når verdien blinker på display, trykk på  eller  for å endre den, trykk deretter på  for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).



På samme måte er det mulig å stille inn nivået for grilling: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, trykk på  eller  for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på  for å bekrefte.


Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : trykk på  eller  for å endre det og trykk deretter på  for å bekrefte.

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt (uten fastsatt steketid): Trykk på  eller  for å bekrefte og start funksjonen.




Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.





SLUTTID (UTSETTE START)

For funksjoner hvor mikrobølgene ikke aktiveres som "Grill" eller "Turbo Grill", når du først har stilt inn steketiden kan du utsette funksjonens start ved å programmere tidspunktet for slutt. For mikrobølgefunksjonene er sluttiden den samme som varigheten.

Display viser sluttiden mens  ikonet blinker.

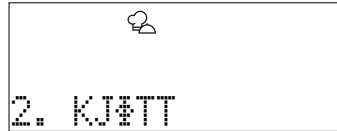


Trykk på  eller  for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på  for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. Mens du venter, kan du trykke på  eller  for å endre programmets sluttid eller trykk på  for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

. MY MENU




Disse funksjonene velger automatisk den beste tilberedningsmodusen, effekt, temperatur og varighet for alle rettene som er tilgjengelige.



Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

VEKT / PORSJONER

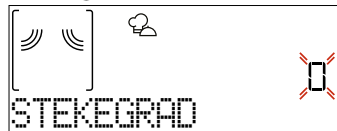






For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på  eller  for å stille inn ønsket verdi og trykk på  for å bekrefte.

For noen My Menu-funksjoner er det ikke nødvendig å legge inn informasjon for mengde: takket være en smart sensor for fuktighet, tilpasser ovnen automatisk tilberedningstiden etter mengden mat.


STEKEGRAD


For My Menu-funksjonene er det mulig å regulere stekegraden.





Når du blir minnet om det, trykk på  eller  for å velge ønsket nivå mellom Lett/Lav (-1) og Ekstra/Høy (+1). Trykk på  eller  for å bekrefte og start funksjonen.


3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på  for å aktivere funksjonen.


Hver gang det trykkes på  igjen, vil steketiden øke med ytterligere 30 sekunder (med trinn på 5 minutter for funksjoner som ikke aktiverer mikrobølgeene).

I løpet av fasen for utsetting, vil ovnen, ved at du trykker på  hoppe over denne fasen, og starte funksjonen med det samme.

Merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på .

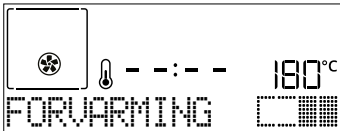
Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på  for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

JET START

Når ovnen er slått av, trykker du på  for å aktivere matlaging med mikrobølge-funksjon satt på full effekt (900 W) i 30 sekunder.

4. FORVARMING



Varmluftfunksjonen trenger en fase med forvarming: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og at maten må settes inn.


På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start steking.

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming. Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte  eller .

5. PAUSE I TILBEREDNINGEN / TILFØR, SNU ELLER SJEKK MATEN

PAUSE

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på pause ved at varmeelementene deaktiveres. For å fortsette tilberedningen, lukk døren og trykk på .

Merk: I løpet av "My Menu"-funksjonene må du åpne døren kun når du blir minnet om det.

TILFØR, SNU ELLER RØR I MATEN

Noen Minmeny Tilbered-opskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming er avsluttet eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.



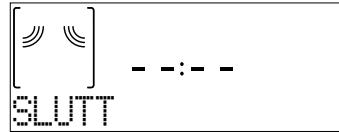
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.




Åpne døren, gjennomfør handlingen som varsles av display og lukk døren, gjenoppta deretter steking.

Merk: Når det er nødvendig å snu eller røre, vil ovnen etter 2 minutter gjenoppta steking selv om ingen handling er utført. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.

6. ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.





Trykk på  for å fortsette steking i manuell modus og legge til tid trinnvis med 30 sekund av gangen (for mikrobølgefunksjonene) eller 5 minutter (uten mikrobølger) eller trykk på  for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes. Ved å trykke  starter steking igjen.





. FAVORITT

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 10 av dine favorittfunksjoner.


Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen i et nummer mellom 1 og 10 på listen over dine favoritter.







Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på  ellers, for å overse forespørselen må du trykke på .

Når  er trykket ned, trykk på  eller  for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.


Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.

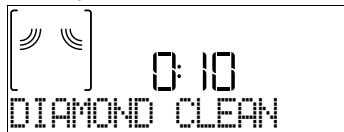



Trykk på  eller  for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på , og trykk deretter på  for å aktivere.

. DIAMOND CLEAN


Fjern alt tilbehøret (med unntak av den roterende glasstallerkenen) fra mikrobølgeovnen før funksjonen aktiveres.

Trykk på  for å få tilgang til "Diamond Clean"-funksjonen.




Trykk på  for å aktivere rengjøringsfunksjonen: displayet vil i sekvens minne deg på handlinger for å utføres før rengjøringen starter.

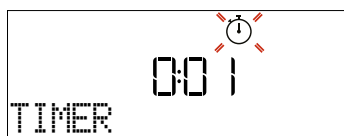
Når det er nødvendig, hell en kopp med drikkevann inn i dampbunnen som medfølger eller i en form som tåler mikrobølger, lukk deretter døren.


Etter den siste bekreftelsen, trykk på  for å starte rengjøringscyklusen.

Når du er ferdig, avslutt rengjøringen ved å benytte en myk klut og tørk deretter ovnsrommet ved å benytte en fuktig mikrofiberklut.

. TIMER

Når ovnen er slått av, kan skjermen brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk på + eller - :  ikonet vil blinke på display.





Trykk på + eller - for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på  for å aktivere timeren.

Du vil høre et lydssignal og display vil indikere når minuttet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Merk: Minuttelleren aktiverer ikke noen av syklusene for steking. Trykk på + eller - for å endre tiden du har stilt inn på timeren.

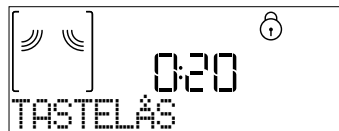
Når minuttet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Trykk  for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker.

Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen.




























I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minuttet (kun  ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minuttelleren, trykk på  for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede << i minst fem sekund. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Vennligst merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

Matkategori / Oppskrifter		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
BAKT	HOVEDRETTER	Lasagne	 + 	4 - 10 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å få å oppnå perfekt brunng
		Frossen lasagne		500 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
		Quiche Lorraine		1 del	Fordel deigen ut over crisp-pannen og prikk den med en gaffel. Tilberede Quiche Lorraine-fyllet med tanke på en mengde for 8 porsjoner
		Quiche lorraine-frossen		200 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
		Salte kaker	 + 	1 del	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift
		Vegetarstrudel		800 g - 1,5 kg	Lag en blanding med kuttete grønnsaker. Ha på olje og stek i en form i 15-20 minutter. La det kjøle ned. Tilsett fersk ost og krydre med salt, balsamisk eddik og krydder. Rull det inn i deigen og brett den ytre delen
	PIZZA & BREAD	Frosne rundstyk.		1 del	Ta den ut av emballasjen. Fordel de jevnt ut over bakebrettet
		Formbakt brød		1 - 2 stykker	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnsens egne funksjon for heving
		Scones		1 del	Form til en scone eller til flere små scones på den smurte Crisp-pannen
		Pizza		2-6 porsjoner	Lag en deig av 150 ml vann, 15 g fersk gjær, 200 -225 g mel, olje og salt. La den heve ved å benytte ovnen egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett fyll som tomater, mozzarella-ost og skinke
		Frossenpizza med tynn bunn		250 - 500 g *	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
		Frossenpizza med tykk bunn		300 - 800 g *	
	KAKER & BAKST	Kald pizza		200 - 500 g	Ta den ut av emballasjen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Sjokoladekjeks		1 del	Lag en deig av 250 g mel, 150 g smør, 100 g sukker, 1 egg, 25 g kakaopulver, salt og bakepulver. Tilfør vaniljeessens. La det kjøle ned. Ha det ut over slik at det har en tykkelse på 5 mm, form det til som du ønsker å fordel det jevnt ut over i crisp-plannen
		Fruktpai		1 del	Lag en deig av 180 g mel, 125 g smør og 1 egg. Fordel basen ut over på crisp-pannen, fyll den deretter med 700 til -800 g skiver frukt blandet med sukker og kanel
		Frossen fruktpai		300 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
		Fruktfylt pai	 + 	800 g - 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel
		Muffins		1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel de jevnt ut over bakebrettet
		Sukkerbrød	 + 	1 del	Lag en sukkerbrøddeig på 500-900 g uten fett. Hell over i smurt kakeform med bakepapir
	DESSERTER	Bakte epler		4 - 8 stykker	Fjern kjernen og fyll med marsipan eller kanel, sukker og smør
Varm sjokolade			2 -8 porsjoner	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder. Smak til med vanilje og kanel. Tilsett maissstivelse for å øke stivelsen	
Brownies			1 del	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bake papir	
SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g	Plasser alltid posen på den roterende glasstallerkenen. Tilbered kun en pose om gangen	
	Eggerøre		2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder	

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR

Mw/Ovnsfast beholder



(Komplett) dampkoker



Dampkoker (Bunn + Lokk)



Dampkoker (Bunn)



Rist



































Rektangulært bakebrett


























Crisp-panne



Matkategori / Oppskrifter		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning
STEKT OG GRATINERT	HOVEDRETTER	Grønnsaker-fylte	 600 g - 2,2 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.
		Vegetarburger-frossen	 2 - 6 stykker	Smør Crisp-pannen lett
		Potetgrateng	 +  4 - 10 porsjoner	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Brokkoligrateng	 600 g - 1,5 kg	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Blomkålsgrateng	 +  600 g - 1,5 kg	Kutt opp i stykker og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
		Grønnsaksgrateng-frossen	 400 g - 800 g	Skjær opp i skiver og legg vekselvis i en stor form. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen
	KJØTT	Roastbiff	 +  800 g - 1,5 kg	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter som du måtte foretrekke. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Stek	 2 - 6 stykker	Pensle med olje og rosmarin. Gni med salt og svart pepper. Fordel jevnt utover på grillristen
		Svinestek	 +  800 g - 1,5 kg	Pensle med olje eller smeltet smør. Gni med salt og pepper. Etter at steking er avsluttet, må du la kjøttet hvile i minst 15 minutter før du skjærer den opp
		Ribbe	 700 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med siden med bein vendt nedover
		Stekt kylling	 800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett det inn i ovnen med brystet vendt oppover
		Kyllingstykker	 400 g - 1,2 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Fordel jevnt utover Crisp-pannen med skinnen vendt nedover
		Kjøttpudding	 4 - 8 porsjoner	Tilbered ved å følge din favorittoppskrift og plasser den i en brødform, dytt den ned for å unngå at det danner seg luftlommer
		Pølser og wienerpølser	 200 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker.
	FISK OG SJØMAT	Hel fisk	 +  600 g - 1,2 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Frossen grateng	 600 g - 1,2 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet
	TILBEHØR	Stekte poteter	 +  300 g - 1,2 kg	Kutt opp i stykker, krydre med olje, salt og smak til med urter før du legger de inn i ovnen
		Potetbåter	 300 - 800 g	
DAMPET	HOVEDRETTER	Ris	 1-3 porsjoner *	Still inn anbefalt tilberedningstid for ris. Tilsett salt vann og ris i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2-3 kopper vann for hver kopp ris.
		Pasta	 1-4 porsjoner *	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett pasta når ovnen ber om det, og kok under lokk. Bruk omtrent 750 ml vann for hver 100 g pasta
		Quinoa	 100 - 400 g *	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp quinoa
		Spelt	 100 - 400 g *	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med spelt
		Bygg	 100 - 400 g *	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 3-4 kopper vann for hver kopp med bygg
		Couscous	 100 - 400 g *	Tilsett salt vann og korn i dampkokerens bunn og dekk til med lokk. Bruk 2 kopper vann for hver kopp couscous
	KJØTT	Hot dog	 4-8 stykker *	Legg hot dog i dampkokerens bunn og dekk med vann. Oppvarmes uten lokk
		Kyllingfileter	 300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR	Mw/Ovnfast beholder	(Komplett) dampkoker	Dampkoker (Bunn + Lokk)	Dampkoker (Bunn)	Rist	Rektangulært bakebrett	Crisp-panne
							


Matkategori / Oppskrifter		Tilbehør	Mengde	Info for tilberedning	
DAMPET	FISK OG SJØMAT	Hel fisk		600 g - 1,2 kg	Pensle med olje. Krydre med sitronsaft, hvitløk og kruspersille
		Fiskefileter		300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Fiskestek		300 - 800 g *	
		Muslinger		400 g - 1,0 kg *	Krydre med olje, pepper, sitron, hvitløk og persille før steking. Bland godt
		Reker		100 - 600 g *	
	TILBEHØR	Frosne grønnsaker		300 - 800 g *	Fordel jevnt utover i dampkurven
		Poteter		300 g - 1 kg *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkokerens bunn
		Gulrøtter		200 - 500 g *	
		Brokkoli		200 - 500 g *	Skjær opp i stykker. Fordel jevnt utover i dampkurven
		Blomkål		200 - 500 g *	
DESSERTER	Havregrøt		1-2 porsjoner *	Tilsett saltet vann og havregryn i en beholder med høye kanter, bland og sett inn i ovnen	
	Fruktkompott		300 - 800 ml *	Skrell og ta ut kjernen til frukten. Kutt i stykker og plasser i dampkokerens kurv	
HOVEDRETTER	Speilegg		1 - 6 stykker		
	Omelett		1 del	Smør Crisp-pannen lett før forvarming	
KJØTT	Frosne hamburgere		100 - 500 g		
	Bacon		50 - 150 g	Fordel jevnt utover crisp-pannen	
	Kyllingfileter panert		100 - 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
FISK OG SJØMAT	Fish & chips, frossen		1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter	
	Blandet fisk - frossen		100 - 500 g		
	Frosne fiskepinner		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Fiskestek		300 - 800 g	Smør Crisp-pannen lett før forvarming. Krydre fiskesteker med olje og strø over med sesamfrø	
STEKT	TILBEHØR	Stekte poteter, frossen		200 - 500 g *	Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Aubergine		200 - 600 g	Kutt opp og la de ligge i saltet vann i 30 minutter. Vask, tørk og veie. Bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørr aubergine. Fordel jevnt utover Crisp-pannen
		Squash		200 - 500 g	Kutt opp i skiver, veie og bland med olje, omtrent 10 g for hver 200 g tørre zucchini. Gni med salt og svart pepper. Fordel de jevnt ut over crisp-platen
		Frosne kyllingvinger		300 - 600 g *	
SNACK	Frosne Kylling-nuggets		200 - 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Stekt ost, frossen		100 - 400 g	Pensle osten med litt olje før tilberedningen. Fordel jevnt utover Crisp-pannen	
	Frosne løkringer		100 - 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen	

* Anbefalt mengde. Ikke åpne døren mens steking pågår.

TILBEHØR

Mw/Ovnfast
beholder


(Komplett)
dampkoker


Dampkoker
(Bunn + Lokk)


Dampkoker
(Bunn)


Rist


Rektangulært
bakebrett


Crisp-panne


RENGJØRING

Pass på at apparatet er avkjølt før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk aldri damprengjøringsutstyr. Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

INDRE OG YTRE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Rengjør dørglasset med et egnet flytende vaskemiddel.
- Med jevne mellomrom, og i tilfelle av søl, fjern platespiller og støtten for å rengjøre bunnen av ovnen, fjerner alle matrester.
- Aktiver "Diamond Clean" funksjonen for optimalt renhold av indre flater.
- Grillen trenger ikke rengjøring, fordi den intense varmen brenner bort smusset. Bruk denne funksjonen på en jevnlig basis.

TILBEHØR

Alt tilbehør kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av crisp-pannen. Crisp-pannen bør rengjøres med vann og et mildt rengjøringsmiddel. For fastsittende skitt, gni forsiktig med en klut. La alltid crisp-pannen kjøle seg ned før rengjøring.


PROBLEMLØSNING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Den er koplet fra nettet.	Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvarefeil.	Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer. Prøv å utføre "FABRIKKINNST.", som kan velges fra "INNSTILLINGER". Kontakt nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "On" 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 "Off".

PRODUKTKORT

 Produktkortet med informasjon om energiforhold for apparatet kan lastes ned fra vår hjemmeside docs.bauknecht.eu

SLIK SKAFFER DU DEG BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNINGEN

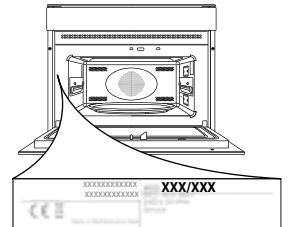
>  Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra vår hjemmeside docs.bauknecht.eu (du kan bruke denne QR-koden), for å spesifisere produktets kommersielle kode.



> Alternativt, ta kontakt med vår kundeservice.

HENVEND DEG TIL KUNDESERVICE

Du finner våre kontaktdetaljer i garantihåndboken. Når du kontakter vår kundeservice med tjenester på ettermarkedet, oppgi kodene som er oppgitt på produktets typeskilt.



DAGLIG REFERENSGUIDE



TACK FÖR ATT DU KÖPT EN BAUKNECHT- PRODUKT

För att få tillgång till mer omfattande hjälp och support, registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

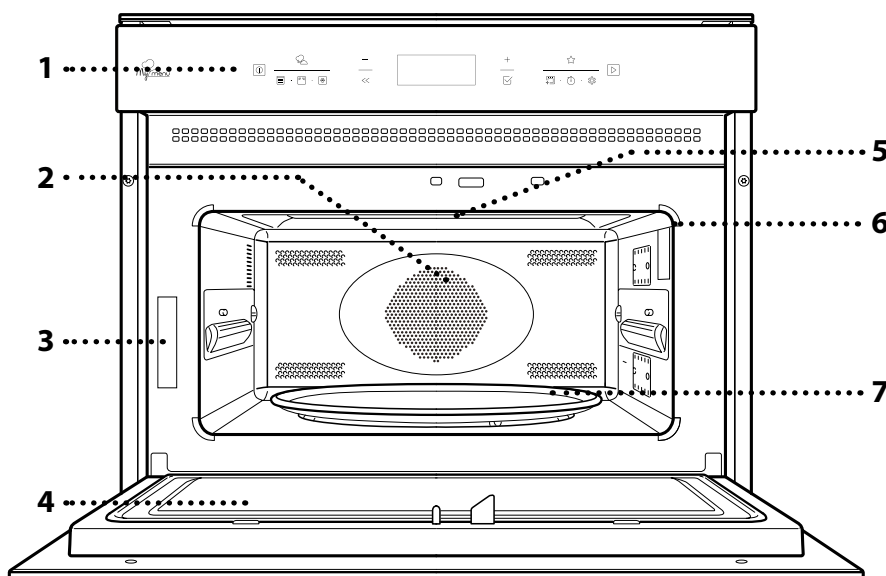


Du kan ladda ner handböckerna Säkerhetsinstruktioner och Användning och skötsel genom att besöka vår hemsida docs.bauknecht.eu och följa instruktionerna på baksidan av detta häfte.



Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder produkten.

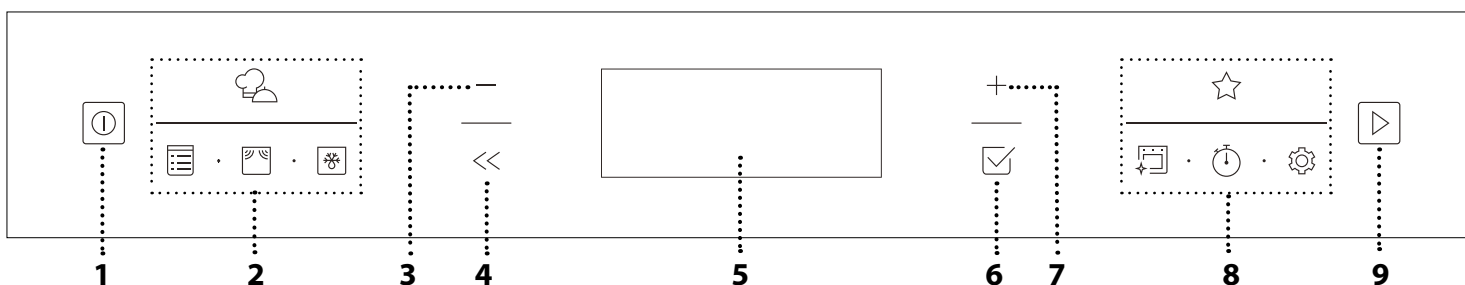
BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Runt värmeelement (dolt)
3. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/ grillelement
6. Belysning
7. Roterande glasplatta

BESKRIVNING AV

KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER

För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA

För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)

Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER

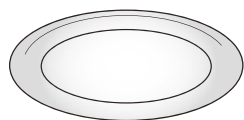
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START

För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

TILLBEHÖR

ROTERTANDE GLASPLATTA

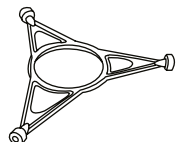


Placerad på dess stöd kan den roterande glasplattan användas med alla tillagningsmetoder.

Den roterande glasplattan ska alltid användas som underlag till

andra behållare eller tillbehör, med undantag för den rektangulära bakplåten.

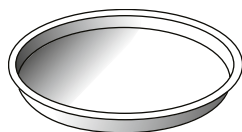
DEN ROTERTANDE GLASPLATTANS STÖD



Använd endast stödet till den roterande glasplattan.

Ställ inte andra tillbehör på stödet.

CRISPPANNA

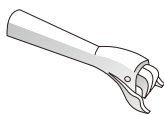


Bara för användning med den avsedda funktionen.

Crisppannan måste alltid placeras mitt på glastallriken och kan förvärmas när den är tom med

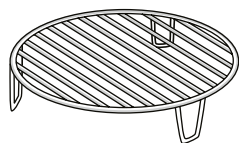
hjälp av specialfunktionen endast för detta ändamål. Lägg maten direkt i crisppannan.

HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

UGNSGALLER



Med ugnsgallret kan du placera maten närmare grillen, för perfekt bryning av rätten och för optimal varmluftscirkulation.

Crisppannan ska stå på bakgallret

när vissa "Dynamic; CrispFry"-funktioner används.

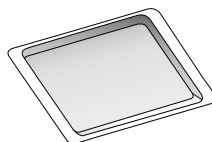
Placera gallret på den roterande glasplattan och se till att det inte kommer i kontakt med andra ytor.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

På marknaden finns det många olika sorters tillbehör. Kontrollera att de är lämpliga för mikrovågsugnar och tål ugnstemperaturer innan du köper dem.

Metallbehållare för mat eller dryck ska aldrig användas vid tillagning i mikrovågsugn.

REKTANGULÄR BAKPLÅT

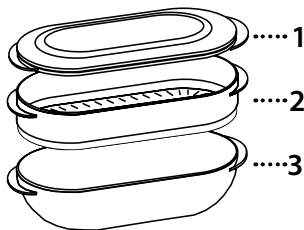


Använd endast bakplåten med funktioner som tillåter tillagning med varmluft. Den får aldrig användas i kombination med mikrovågor.

Sätt in plattan horisontellt, låt den vila på gallret i ugnsutrymmet.

Observera: Du behöver inte ta bort den roterande glasplattan och dess stöd när du använder den rektangulära bakplåten.

ÅNGKOKNINGSSATS



För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll kranvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga.

För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller

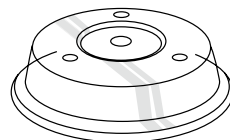
andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.

För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.

Placera alltid ångkokaren på den roterande glasplattan och använd den bara med lämpliga tillagningsfunktioner, eller med mikrovågsugnsfunktionerna.

Ångkokaren är designad för att även kunna användas tillsammans med Ångrengöringsfunktionen.

LOCK (ENDAST TILL VISSA MODELLER)



Används för att täcka maten medan den lagas eller värms upp i mikrovågsugnen.

Locket reducerar stänk, håller maten fuktig och kan även användas för att skapa två tillagningsnivåer. Det kan inte användas vid tillagning med varmluft eller med någon av grillfunktionerna (inklusive "Dynamic; Crisp").

Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

Se alltid till att livsmedel och tillbehör inte kommer i kontakt med innerväggarna i ugnen.

Kontrollera alltid att glasplattan kan snurra obehindrat innan du startar ugnen. Se till att den roterande glasplattan inte hamnar utanför avsedd plats när du sätter in eller tar ut andra tillbehör.

FUNKTIONER



MY MENU

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt.

• DYNAMIC; VÄRMA

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig tallrik eller fat. Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. Vid slutet av en återuppvärmningsprocess blir resultatet alltid bättre om maten får stå 1-2 minuter, särskilt med fryst mat. Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

• MIN MENY TILLAGA

Med den här funktionen väljs automatiskt optimal temperatur och tillagningsmetod för alla typer av mat. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.



MANUELL FUNKTION

• GRILL

För att griljera, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Rostat bröd	3	5 - 6
Räkor	2	18 - 22

Rekommenderade tillbehör: UGNSGALLER

• GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen..

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Potatisgratäng	650	2	20 - 22
Potatis med skal	650	3	10-12

Rekommenderade tillbehör: UGNSGALLER

• TURBOGRILL

För perfekt resultat, kombinera grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.

MAT	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Kycklingspett	3	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: UGNSGALLER

• TURBOGRILL+ MV

För snabb matlagning och bryning/griljering, kombinera mikrovågs-, grill- och varmluftsfunktionerna.

MAT	EFFEKT (W)	GRILLNIVÅ	TIDSLÄNGD (min.)
Cannelloni (fryst)	650	3	20-25
Fläskkotletter	350	3	30-40

Rekommenderade tillbehör: Ugns-galler

• VARMLUFT

För tillagning av rätter på ett sätt som ger liknande resultat som med en konventionell ugn. Bakplåten eller annat kärl som lämpar sig för ugnsbbruk kan användas för att laga vissa livsmedel.

MAT	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Sufflé	175	30 - 35
Ostmuffin	170 *	25 - 30
Kakor	175 *	12 - 18

* Förvärmning krävs

Rekommenderade tillbehör: Rektangulär bakplåt/galler

• VARMLUFT + MIKRO

För att laga ugnsrätter på kort tid. Vi rekommenderar att du använder korgen för optimera luftcirkulationen.

MAT	EFFEKT (W)	TEMP (°C)	TIDSLÄNGD (min.)
Stekar	350	170	35 - 40
Köttpaj	160	180	25 - 35

Rekommenderade tillbehör: UGNSGALLER

• DYNAMIC; ÅNGA

För att tillaga mat med ånga, så som grönsaker eller fisk, ska du använda den medföljande ångkokningssatsen. Under förberedelsefasen genereras ånga automatiskt, vilket innebär att vattnet som hålls ner längst ner i ångkokaren börjar koka. Tiderna för denna fas kan variera. Ugnen fortsätter sedan att laga maten med ånga, enligt den inställda tiden.

Ställ in 1-2 minuter för mjuka grönsaker såsom broccoli och purjolök eller 4-5 minuter för hårdare grönsaker såsom morötter och potatis.

Öppna inte luckan medan funktionen är igång.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokningssats

• DYNAMIC; CRISP FUNKTIONER

» DYNAMIC; CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

MAT	TIDSLÄNGD (min.)
Bakverk med jäsmedel	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Vänd maten efter halva tiden.

Nödvändiga tillbehör: Crisppanna, handtag för crisppannan

• DYNAMIC; CRISPRY

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. Du kan steka en mängd olika förinställda maträtter, färska som frysta. För att uppnå bästa resultat följer du följande tabell för ta reda på vilka tillbehör som passar bäst med olika typer av mat (färsk eller fryst).

MAT	VIKT (g) PORTIONER
FÄRSK MAT	
Kyckling – panerad Tillsätt lite olja för tillagning. Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 500
Aubergine Skär upp, salta och låt vila i 30 min. Tvätta, torka och väg. Pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret. Vänd när du uppmanas till det.	200 - 600
Zucchini Skiva, väg och pensla med olivolja (5%). Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	200 - 500
FRYST MAT	
Kycklingbitar Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	200 - 600
Ugnsfriterad ost Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 400
Lökringar Fördela jämnt i crisp pannan. Ställ pannan på gallret.	100 - 500
Fish & chips Fördela jämnt i crisp pannan.	1 - 3
Blandad fisk Fördela jämnt i crisp pannan.	100 - 500
Panerade fiskpinnar Fördela jämnt i crisp pannan. Vänd när du uppmanas till det.	100 - 500
Pommes frites Fördela jämnt i crisp pannan.	100 - 500

• SPECIAL

» SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".

» VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

» JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



MIKROVÅGSUGN

För att snabbt laga och värma mat eller dryck.

EFFEKT (W)	REKOMMENDERAS FÖR
900	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt.
750	Tillagning av grönsaker.
650	Tillagning av kött och fisk.
500	Tillagning av köttsåser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, försiktig tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT (W)	TIDSLÄNGD (min.)
Återuppvärmning	2 koppar	900	1 - 2
Återuppvärmning	Potatismos (1 kg)	900	10-12
Upptining	Köttfärs (500 g)	160	15 - 16
Tillagning	Sockerkaka	750	7-8
Tillagning	Äggryta	500	16 - 17
Tillagning	Köttfärslimpa	750	20 - 22



DYNAMIC; TINA

För snabb upptining av olika slags mat genom att helt enkelt ange dess vikt. För bästa resultat lägg alltid maten direkt på glasplattan.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR

Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptechniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och giffjar. Crisp pannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR	50 g-800 g
KÖTT	100 g-2,0 kg
FÅGEL	100 g-3,0 kg
FISK	100 g-2,0 kg
GRÖNSAKER	100 g-2,0 kg
BRÖD	100 g-2,0 kg



MINA FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



DIAMOND CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Håll en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbottnen (3) eller i en mikrovågsugnsäker form, och aktivera funktionen.

Nödvändiga tillbehör: Ångkokningssats



TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugsinställningarna.

När ECO-läget är aktiverat dämpas displayens bakgrundsbelysning och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned.

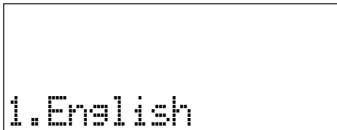
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till DEMO i menyn INSTÄLLNINGAR och väljer Av.

Om du väljer FABRIKSÅTERST. stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas "English".



Tryck på + eller – för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.

Bekräfta ditt val genom att trycka på .

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja SPRÅK i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer åt genom att trycka på .

2. STÄLLA IN KLOCKAN

När du har valt språket ska du ställa in aktuell tid: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller – för att ange aktuell timma och tryck sedan på : På displayen blinkar de två siffrorna för minuter.

Ange minuter med + eller – och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi att du värmer ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.


Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.


Värm ugnen till 200° C i cirka en timme. Använd gärna funktionen "Snabb förvärmn.". Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

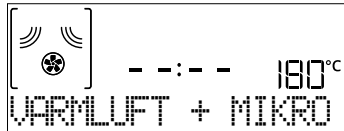
Observera: Vi rekommenderar att du vädrar rummet efter att du använt apparaten första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Slå på ugnen genom att trycka på  : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn. Tryck på **+** eller **-** för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på .




Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

2. STÄLLA IN FUNKTION

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras efter varandra. Genom att trycka på **<<** kan du ändra föregående inställning igen.

EFFEKT / TEMPERATUR / GRILLNIVÅ






När värdet blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ändra det. Tryck sedan på  för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt).



På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

TIDSLÄNGD



När ikonen  blinkar på displayen, använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på **<<**: Tryck på **+** eller **-** för att ändra och sedan på  för att bekräfta.


Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt: Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.

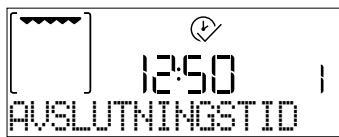
Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.


AVSLUTNINGSTID (FÖRDRÖJD START)

Om du använder funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen, som "Grill" eller "Turbogrill", kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Avslutningstiden är detsamma som tidslängden i

mikrovågsugnsfunktionerna.

Displayen visar avslutningstiden och ikonen  blinkar.



Tryck på **+** eller **-** för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på  för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan bli något längre än beräknat. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på **+** eller **-**, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på **<<** under tiden. Tryck på **<<** för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

. MY MENU


Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för maträtterna automatiskt.



Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT/PORTIONER





Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på **+** eller **-** för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på  för att bekräfta.

Vissa My menu-funktioner kräver inte inmatning av mängd: tack vare en smart fuktsensor kan ugnen automatiskt anpassa tillagningstiden efter mängden mat.


TILLAGNING


I My menu-funktionerna är det möjligt att justera tillagningsnivån.





Vid uppmaning trycker du på **+** eller **-** för att ange önskad nivå mellan Lätt/Låg (-1) och Extra/Hög (+1). Tryck på  eller  för att bekräfta och starta funktionen.


3. AKTIVERA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på .


Varje gång du trycker på  utökas tillagningstiden med 30 sekunder (i steg om fem minuter för funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen).

Om du trycker på  under fördröjningsfasen hoppar ugnen över denna fas och startar funktionen direkt.

Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen .

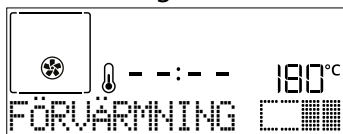
Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på  för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

JET START

När ugnen är avstängd, tryck på  för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (900 W) under 30 sekunder.

4. FÖRVÄRMNING



Varmluft behövs under förvärmningen: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur, och att maten kan ställas in.

Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen.


Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av  eller .

5. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER TITTA TILL MAT

PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.

Stäng luckan och tryck på  för att återuppta tillagningen.

Observera: Vid användning av My menu-funktioner, öppna luckan endast när du ombeds göra det.

LÄGG TILL, VÄND PÅ ELLER RÖR OM I MATEN

Vissa Min meny tillaga-funktioner kräver att maten sätts in efter föruppvärmningsfasen eller att ingredienser läggs till för att färdigställa tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.



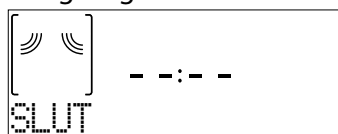
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.



Öppna luckan och utgör åtgärden som visas på displayen, stäng luckan och återuppta sedan tillagningen.


Observera: Om du inte vänder på eller rör om i maten efter två minuter efter uppmaningen fortsätter tillagningen. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter. Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.

6. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



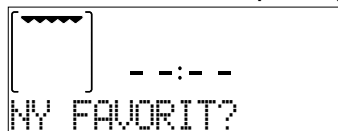
Tryck på  för att fortsätta att laga i manuellt läge och lägga till tid stegvis, 30 sekunder (med mikrovågsugn) eller 5 minuter (utan mikrovågsugn). Du kan även trycka på  för att lägga till en ny tidslängd och förlänga tillagningen. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.



Om du trycker på  återupptas tillagningen igen.





. FAVORIT

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 10 av de egna favoritfunktionerna.


När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.







Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på  när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på .

När du har tryckt på  trycker du sedan på  eller  för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på .

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.


För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.

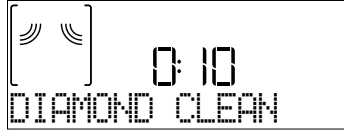



Tryck på  eller  för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på  och tryck sedan på  för att aktivera.

. DIAMOND CLEAN


Ta ur alla tillbehör (förutom glasplattan) från mikrovågsugnen innan du aktiverar funktionen.

Tryck på  för att öppna "Diamond Clean"-funktionen.




Tryck på  för att aktivera funktionen: Stegvisa åtgärder visas innan du kan påbörja rengöringen.

Vid uppmaning håller du en kopp med dricksvatten i den medföljande ångkokarbotten eller i en mikrovågsugnssäker form. Stäng luckan.


Efter den sista bekräftelsen trycker du på  för att påbörja rengöringsprogrammet.

När rengöringen är slutförd tar du bort formen och torkar av med en mjuk trasa. Torka även av ugnsutrymmet med en fuktig mikrofibertrasa.

. TIMER

När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck sedan på + eller - : Ikonen  blinkar på displayen.




Tryck på + eller - för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på  för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte någon av tillagningscyklerna.

Tryck på + eller - för att ändra den inställda tiden på timern.

När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på  för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion.

När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen  visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på  för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på << och håll den intryckt i minst fem sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

TILLAGNINGSTABELL

	Matklass / recept	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
BAKADE	HUVUDRÄTTER	Lasagne	4-10 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för perfekt gratinering	
		Fryst lasagne	500 g - 1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
		Quiche lorraine	1 sats	Klä crisppannan med degen och nagga med en gaffel. Gör en quiche lorraine-blandning för 8 portioner	
		Quiche lorraine - fryst	200 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
		Pajer	1 sats	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept	
		Grönsakspaj	800 g-1,5 kg	Gör en blandning av hackade grönsaker. Ha på några stänk olja och tillaga i stekpanna i 15-20 minuter. Låt svalna. Tillsätt färsk ost och krydda med salt, balsamvinäger och kryddor. Rulla in i en deg och vik ytterkanterna	
	PIZZA & BRÖD	Frallor - frysta	1 sats	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt på bakplåten	
		Formbakad limpa	1-2 bitar	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsnings. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion	
		Scones	1 sats	Forma till en stor eller flera mindre bitar och lägg på den smorda crisppannan	
		Pizza	2-6 portioner	Gör en pizzadeg på 150 ml vatten, 15 g jäst, 200-225 g mjöl, olja och salt. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt garnering såsom tomat, mozzarella och skinka	
		Tunn pizza - fryst	250-500 g *	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
		Pan pizza - fryst	300-800 g *		
		Pizza - kall	200 - 500 g	Ta ur förpackningen. Fördela jämnt i crisppannan	
	KAKOR & BAKVERK	Chokladkakor	1 sats	Gör en smet på 250 g mjöl, 150 g smör, 100 g socker, 1 ägg, 25 g kakaopulver, samt salt och bakpulver. Tillsätt vaniljessens. Låt svalna. Bred ut smeten till 5 mm tjocklek, forma efter behag och fördela jämnt i crisppannan	
		Fruktpaj	1 sats	Gör en deg på 180 g mjöl, 125 g smör och 1 ägg. Klä crisppannan med degen och fyll med 700-800 g skivad färsk frukt blandad med socker och kanel	
		Fryst fruktpaj	300 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
		Fruktpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och ströslå ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel	
		Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på bakplåten	
		Sockerkaka	1 sats	Gör en sockerkakssmet utan fett på 500-900 g. Häll i en bakplåtspappersbeklädd och smord bakform	
	EFTERRÄTTER	Bakade äpplen	4-8 stycken	Ta ur kärnhusen och fyll äpplena med marsipan eller kanel, socker och smör	
		Varm choklad	2-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl. Smaksätt med vanilj eller kanel. Tillsätt majstärkelse för att göra den tjockare	
		Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på bakplåten täckt med bakplåtspapper	
	SNACKS	Popcorn	-	90 g - 100 g	Lägg alltid påsen direkt på glasplattan. Poppa endast en påse åt gången
		Ägggröra	2-10 stycken		Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugnssäker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Galler	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

Matklass / recept		Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation	
UGNSSTEKA & GRATINERA	HUVUDRÄTTER	Grönsaker - fyllda		600 g-2,2 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.
		Veg. burgare – frysta		2-6 stycken	Smörj crispspannan lätt
		Potatisgratäng	+	4-10 portioner	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Broccoligratäng		600 g-1,5 kg	Skär i bitar och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
		Blomkålsgratäng	+	600 g-1,5 kg	Strö över ost
		Fryst grönsaksgratäng		400 g-800 g	Skär upp grönsakerna och varva med varandra i en stor behållare. Salta och peppra och håll över grädde. Strö över ost
	KÖTT	Rostbiff	+	800 g-1,5 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Stek		2-6 stycken	Pensla med olja och rosmarin. Massera med salt och svartpeppar. Fördela jämnt på ugnsgallret
		Fläskstek	+	800 g-1,5 kg	Pensla med olja eller smält smör. Massera med salt och peppar. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning
		Revben		700 g-1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i crispspannan med benet nedåt
		Grillad kyckling		800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp
		Kycklingbitar		400 g-1,2 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Fördela jämnt i crispspannan med skinnet nedåt
Köttfärslimpa			4-8 portioner	Tillaga enligt ditt favoritrecept, lägg i en brödform och tryck till för att undvika luftfickor	
Korv			200 - 800 g	Smörj crispspannan lätt innan förvärmningen. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker.	
FISK & SKALDJUR	Hel fisk	+	600 g – 1,2 kg	Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja	
	Fryst gratäng		600 g – 1,2 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie	
SIDORÄTT	Ugnstek potatis	+	300 g-1,2 kg	Skär i bitar, krydda med olja och salt och smaksätt med örter innan de sätts i ugnen	
	Klyftpotatis		300 - 800 g		
ÅNGTILLAGNING	HUVUDRÄTTER	Ris		1-3 portioner*	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt saltat vatten och ris i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2-3 koppar vatten för varje kopp ris.
		Pasta		1-4 portioner*	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt pastan när ugnen uppmanar dig att göra det och tillaga med lock. Använd ca 750 ml vatten per 100 g pasta
		Quinoa		100-400 g *	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått quinoa
		Dinkel		100-400 g *	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått dinkel
		Korn		100-400 g *	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 3-4 mått vatten för varje mått korn
		Couscous		100-400 g *	Tillsätt saltat vatten och gryn i botten på ångkokaren och täck med lock. Använd 2 mått vatten för varje mått couscous
	KÖTT	Varmkorv		4-8 stycken*	Lägg varmkorven i botten på ångkokaren och täck med vatten. Värm utan lock
		Kycklingfiléer		300-800 g *	Fördela jämnt i ångkokarens tråg

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR	Mikro/ugns säker behållare	Ångkokare (komplett)	Ångkokare (botten+lock)	Ångkokare (botten)	Galler	Rektangulär bakplåt	Crisppanna

	Matklass / recept	Tillbehör	Mängd	Tillagningsinformation
ÅNGTILLAGNING	FISK & SKALDJUR	Hel fisk		600 g – 1,2 kg Pensla med olja. Krydda med pressad citron, vitlök och persilja
		Fiskfiléer		300-800 g* Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Fiskbitar		300-800 g* Krydda med olja, peppar, citron, vitlök och persilja före tillagningen. Blanda ordentligt
		Musslor		400 g-1,0 kg* Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Räkor		100-600 g* Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i botten på ångkokaren
	SIDORÄTT	Grönsaker - frysta		300-800 g* Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Potatis		300 g-1 kg* Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Morötter		200-500 g* Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Broccoli		200-500 g* Skär grönsakerna i bitar. Fördela jämnt i ångkokarens tråg
		Blomkål		200-500 g* Tillsätt saltat vatten och havregryn i en behållare med höga kanter, blanda och sätt i ugnen
EFTERRÄTTER	Havregrynsgröt		1-2 portioner* Skala och kärna ur frukten. Skär i bitar och lägg i ångkokarens tråg	
	Fruktkompott		300-800 ml* Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen	
HUVUDRÄTTER	Stekta ägg		1-6 stycken	
	Omelette		1 sats	
KÖTT	Hamburgare – frysta		100 - 500 g Fördela jämnt i crisppannan	
	Bacon		50-150 g Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan	
	Kyckling-panerad		100 - 500 g Fördela jämnt i crisppannan och alternera fiskfiléerna och potatisen	
FISK & SKALDJUR	Fisk & chips – fryst		1-3 portioner Fördela jämnt i crisppannan	
	Blandad fisk - fryst		100- 500 g Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön	
	Panerad fisk - fryst		100 - 500 g Fördela jämnt i crisppannan	
	Fiskbitar		300 - 800 g Smörj crisppannan lätt innan förvärmningen. Krydda fiskbitarna genom att täcka dem med olja och sesamfrön	
SIDORÄTT	Pommes frites -fryst		200-500 g* Fördela jämnt i crisppannan	
	Aubergine		200 g - 600 g Skär upp och låt dra i 30 minuter i kallt saltat vatten. Skölj, torka och väg. Blanda med olja, ca 10 g per 200 g aubergine. Fördela jämnt i crisppannan	
	Zucchini		200 - 500 g Skiva, väg och blanda med olja, cirka 10 g per 200 g torr zucchini. Krydda med salt och svartpeppar. Fördela jämnt i crisppannan	
SNACKS	Kycklingvingar – frysta		300-600 g* Fördela jämnt i crisppannan	
	Frysta kycklingbitar		200 g - 600 g Pensla osten med lite olja innan tillagningen. Fördela jämnt i crisppannan	
	Panerad ost – fryst		100-400 g Fördela jämnt i crisppannan	
	Lökringar - frysta		100 - 500 g Fördela jämnt i crisppannan	

* Föreslagen mängd. Öppna inte ugnsluckan under tillagning.

TILLBEHÖR

Mikro/ugns säker behållare

Ångkokare (komplett)

Ångkokare (botten+lock)

Ångkokare (botten)

Galler

Rektangulär bakplåt

Crisppanna

RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd aldrig ångtvätt för att rengöra den. Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

INRE OCH YTTRE 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.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Med jämna mellanrum, eller vid spill, ta bort den roterande glasplattan och sitt stöd för att rengöra ugnens botten för att ta bort alla matrester.
- Aktivera funktionen "Diamond Clean" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Grillen behöver inte rengöras eftersom den intensiva hettan bränner bort all smuts. Använd denna funktion på en regelbunden basis.


TILLBEHÖR

Alla tillbehör kan maskindiskas med undantag av crisppannan. Crisppannan ska rengöras med vatten och ett mildt diskmedel. För envist smuts, gnugga försiktigt med en trasa. Låt alltid crisppannan svalna innan du rengör den.


FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvarufel.	Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår. Välj alternativet FABRIKSÅTERST. via INSTÄLLNINGAR. Kontakta närmaste kundservice och ange numret 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.	Använd DEMO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.

PRODUKTBLAD

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Produktbladet med energidata för denna apparat kan laddas ner från Bauknechts webbplats docs.bauknecht.eu

HUR DU FÅR TAG PÅ HANDBOKEN ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Ladda ner handboken Användning och skötsel från vår webbplats docs.bauknecht.eu (du kan använda denna QR-kod) och ange produktens handelskod.



> Du kan även kontakta vår kundservice.

KONTAKTA VÅR KUNDSERVICE

Du hittar våra kontaktuppgifter i garantiboken. När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

