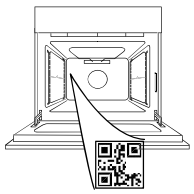
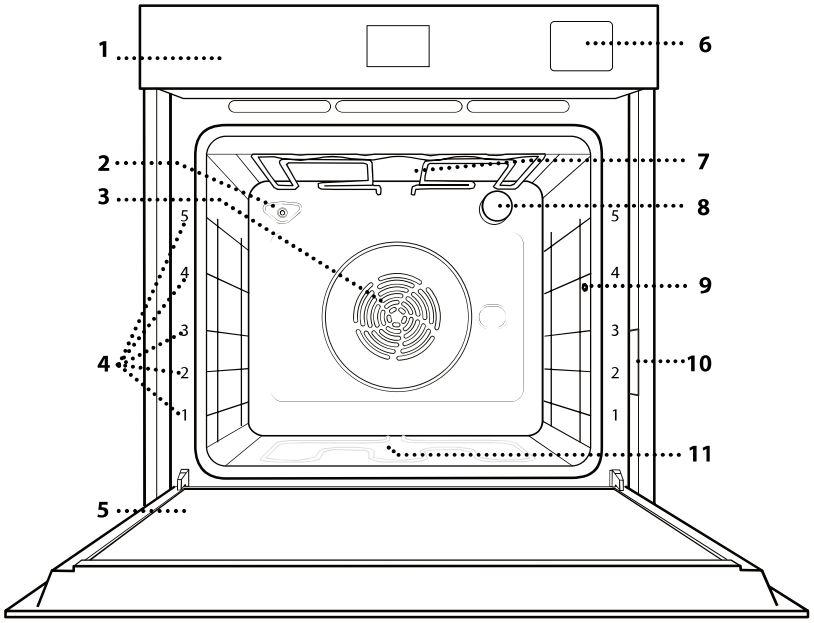
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

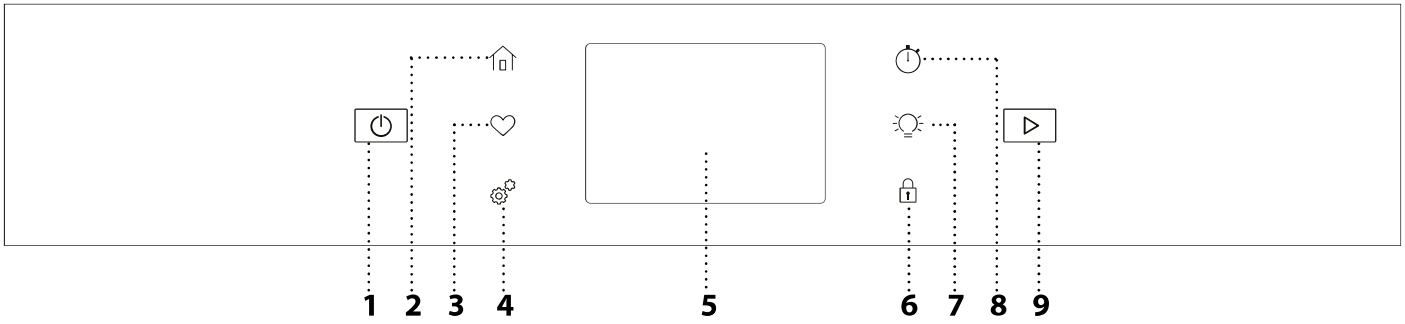


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF
For switching the oven on and off.

2. HOME
For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE
For retrieving up the list of your favorite functions.

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

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK
The “Control Lock” enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidently.

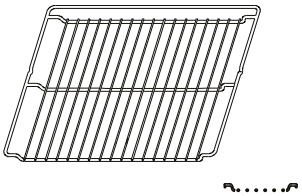
7. LIGHT
To switch on or off the oven lamp.

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

9. START
To start the cooking function.

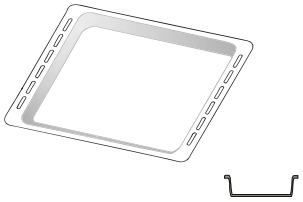
ACCESSORIES

WIRE SHELF



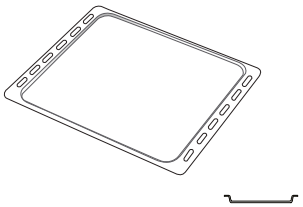
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



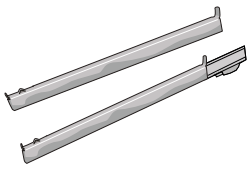
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

SLIDING RUNNERS *



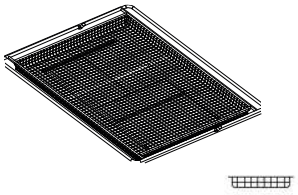
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



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

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

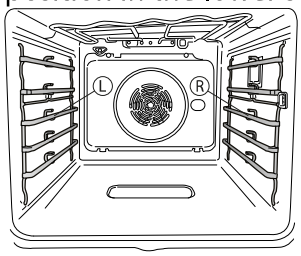
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

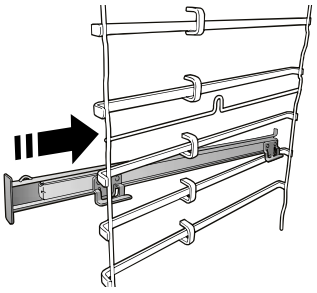
• To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin.
Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

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



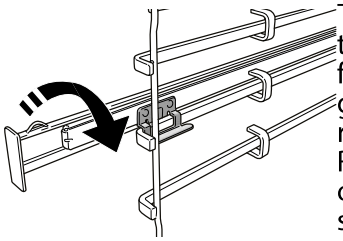
The left (“L”) and right (“R”) shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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

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



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

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

FUNCTIONS

MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**
  For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **CONVENTION BAKE**
  For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.
- **FORCED AIR**
  For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
- **GRILL**
  For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **TURBO GRILL**
  For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
- **FAST PREHEAT**
  For preheating the oven quickly.
- **COOK4**
  For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.
- **STEAM**
  - » **STEAM AUTO**
    Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside.
    The oven automatically injects the right amount of steam based on the selected temperature to achive optimal cooking results.
  - » **STEAM+AIR**
    Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.
    For more information on forced air + steam manual cooking cycles head to the “Steam + Air” Cooking Table.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **PIZZA**
    This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.
    The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.
    For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu
  - » **AIR FRY**
    This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
  - » **DEFROST**
    To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf.
  - » **KEEP WARM**
    For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **RISING**
    For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
  - » **CONVENIENCE**
    To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.
  - » **MAXI COOKING**
    The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

» **ECO CYCLE ***

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

- **FROZEN FOOD**

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

AUTO MODES

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

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

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



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



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

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

To go back to the previous screen:
Tap ← .

FIRST TIME USE

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

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

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

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

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

2. SETTING THE TIME AND DATE

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

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

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

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

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

3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

4. SET THE WATER HARDNESS LEVEL

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

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

Tap "SET" to confirm.

For Water Hardness level, "Hard" is preset.

5. HEAT THE OVEN

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

2. SET MANUAL FUNCTIONS

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL

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

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

DURATION

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

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

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

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

3. SET AUTO MODES

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

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

- Choose a recipe from the list.

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

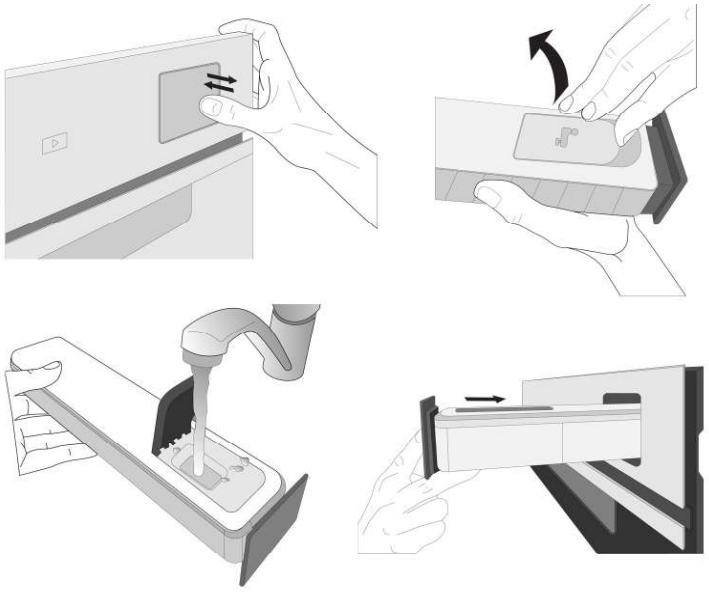
- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

. COOKING WITH STEAM

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

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

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



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

4. SET START TIME DELAY

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

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

Programming a delayed cooking start time will disable

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

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

5. START THE FUNCTION

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

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend. All the options available to be modified can be explored by opening the three dots menu in the bottom left part of the display.

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

6. PREHEATING

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

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

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

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

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

7. TURN OR CHECK FOOD

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

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

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

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

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

8. END OF COOKING

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

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

9. FAVORITES

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

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

HOW TO SAVE A FUNCTION

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

ONCE SAVED

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

CHANGING THE SETTINGS

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

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

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

10. TOOLS

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

KITCHEN TIMER

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

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

To retrieve or changhe the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

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

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

LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low.

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.

DESCALE

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

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

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

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

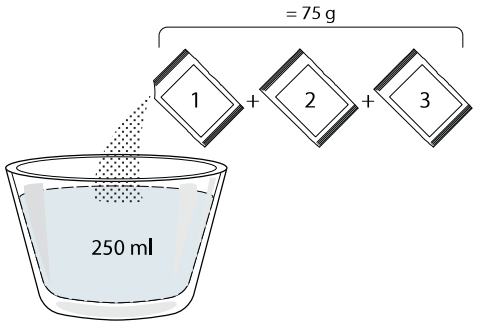
*considering the default value (4 - Hard) of water hardness level. The number of hours of steam cycles that must pass before the Decale messages are shown depends on the water hardness level set on the appliance.

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

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

» **PHASE 1/2: DESCALING (70 MIN)**

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



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

Once the descaling phase has been completed, the boiler will be drained: the descaling solution used

during this phase will be poured into the extractable drawer. Please drain the drawer.

» **PHASE 2/2: RINSING (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

FOOD PROBE

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

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

USING THE FOOD PROBE

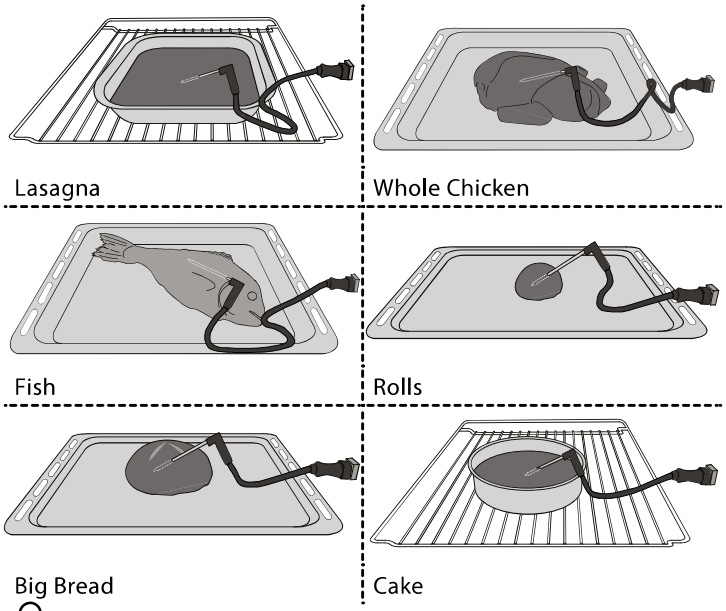
Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment.

The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

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

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

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



CONTROL LOCK

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

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

PREFERENCES

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

INFO

For obtaining further information about the product.

.NOTES

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

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

RISING

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

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES				QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna		0.5 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Cannelloni		0.5 - 3 kg*	-	MED	-	2
	Frozen	Lasagna		0.5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0.5 - 3 kg	-	-	-	2
MEAT	Beef	Roast Beef		0.6 - 2 kg*	MED	MED	-	3
		Roast Veal		0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Burger Patties		1.5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Slow Cooking		0.6 - 2 kg*	MED	-	-	3
	Pork	Roast Pork		0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	3
		Shank		0.5 - 2.0 kg*	-	MED	-	3
		Pork Ribs		0.5 - 2.0 kg*	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5
	Lamb	Roast Lamb		0.6 - 2.5 kg*	MED	MED	-	2
		Lamb rack		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2
		Leg		0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	2
	Chicken	Roasted chicken	Roasted chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Stuffed Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Chicken Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken drumsticks	-	-	-	-	4 2
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	-	4 2
			Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	-	4 2
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	-	4 2
	Roasted duck	Roast Duck		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Stuffed Roast Duck		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Duck Pieces		0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2

* Suggested quantity

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

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Roasted duck	Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Roasted turkey	Roast Turkey & Goose	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Stuffed Roast Turkey	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Turkey & Goose Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Turkey Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Air fried meat	Meat skewers	0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	4 2
		Pork chops	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Sausages & Wurstel	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISH & SEAFOOD	Roasted fillets & steaks	Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Cod Fillet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	3 2
		Seabass Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3 2
		Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3 2
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grilled seafood	Scallops	one tray*	-	-	-	4
		Mussels	one tray*	-	-	-	4
		Shrimps	one tray*	-	-	-	4 3
		King Prawns	one tray*	-	-	-	4 3
	Roasted Whole Fish		0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	4 3
	Fish in salt crust		0.2 - 1.5 kg*	-	-	-	3 3
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	4 2
		Shellfish	-	-	-	-	4 2

* Suggested quantity

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

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
VEGETABLES	Roasted vegetables	Potatoes	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	3
		Potatoes [frozen]	0.5 - 1.5 kg*	-	MED	-	4
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3
	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3
		Tomatoes Gratin	one tray*	-	-	-	3
		Peppers Gratin	one tray*	-	-	-	3
		Broccoli Gratin	one tray*	-	-	-	3
		Cauliflower Gratin	one tray*	-	-	-	3
		Vegetables Gratin	one tray*	-	-	-	3
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4 2
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	4 2
		Fried Potatoes [frozen]	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4 2
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	4 2
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg*	-	MED	-	2
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	2
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g [each]*	-	-	-	3
		Medium Size Bread	200 - 500g [each]*	-	-	-	2
		Sandwich Loaf	400 - 600 g [each]*	-	-	-	2
		Big Bread	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g [each]*	-	-	-	3
		Special bread	one tray*	-	-	-	2
	Pizza & focaccia	Round Pizza	round	-	-	-	2
		Pizza Thick	tray	-	-	-	2
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2
			2 layers*	-	-	-	4 1
			3 layers*	-	-	-	5 3 1
			4 layers*	-	-	-	5 4 2 1

* Suggested quantity

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

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SALTY BAKERY	Pizza & focaccia	Focaccia Thin	one tray*	-	-	-	2
		Focaccia Thick	one tray*	-	-	-	2
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
		Fruit Cake In Tin	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
		Chocolate Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2
	Cookies		0.2 - 0.6 kg*	-	-	-	3
	Muffin & Cup Cake		40 - 80g [each]*	-	-	-	3
	Croissants		one tray*	-	-	-	3
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	3
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	3
	Tart		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3
	Fruit Pie		0.5 -2 kg	-	-	-	2

* Suggested quantity

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

STEAM + AIR COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL*	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	YES	140 - 150	35 - 55	3
Small cake / Muffin	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes	LOW	YES	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	LOW	YES	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LOW	YES	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	LOW	YES	170 -180	70 - 100	3
Small bread	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LOW	YES	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	MID	YES	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	YES	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	YES	160 - 180	60-80	3
Roast Beef rare 1 kg	MID	YES	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	MID	YES	200	55 - 65	3
Leg of lamb	MID	YES	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	MID	YES	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	YES	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	YES	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	YES	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	HIGH	YES	180 - 200	15 - 30	3

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

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

AIR FRY COOKING TABLE

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

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

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	2
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco Cycle	Pizza

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

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

* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.
** Turn food halfway through cooking.
*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco Cycle	Pizza

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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

• Activate the “Smart Clean” function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).

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

• The oven door can be removed to facilitate cleaning.

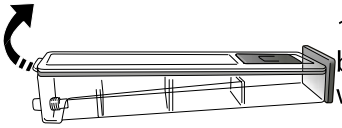
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.
Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.
Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

WATER DRAWER MAINTENANCE

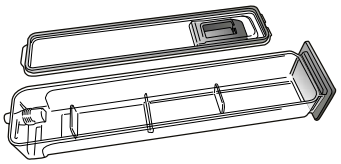
Caution: The water drawer is not suitable for dishwasher use: risk of damage!
At the end of each cooking cycle with steam, after about 30 min the oven automatically performs a drain cycle lasting about one minute, thus transferring all the water in the system to the extractable drawer.
Note: Avoid to leave the water in the system more than 2 days.

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



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

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



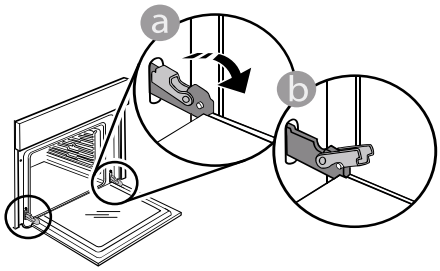
Use only room temperature water when filling the water drawer: hot water may affect the operation of the steam system. Use only drinking water.

BOILER

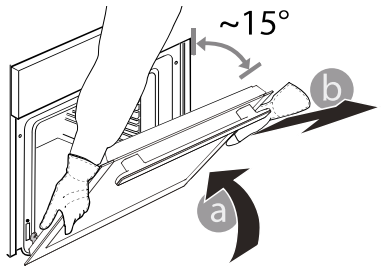
To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the “Descale” function regularly. After a long period of non-use of the “Steam” functions, it is higly suggested to activate a cooking cycle with the empty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

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

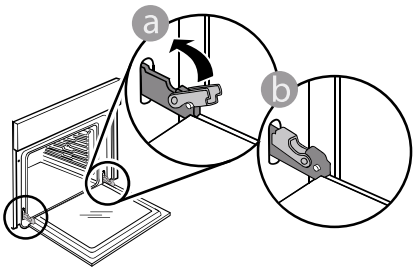


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

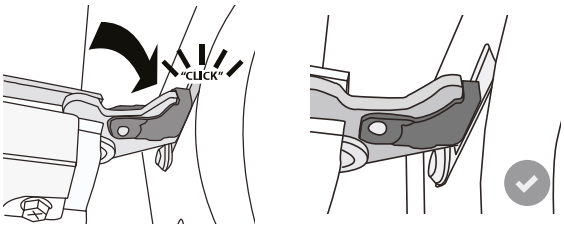


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

REPLACING THE LAMP

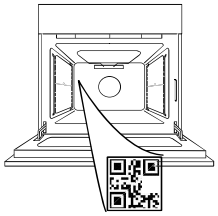
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

TROUBLESHOOTING

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

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

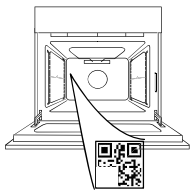
- Using the QR on your product
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



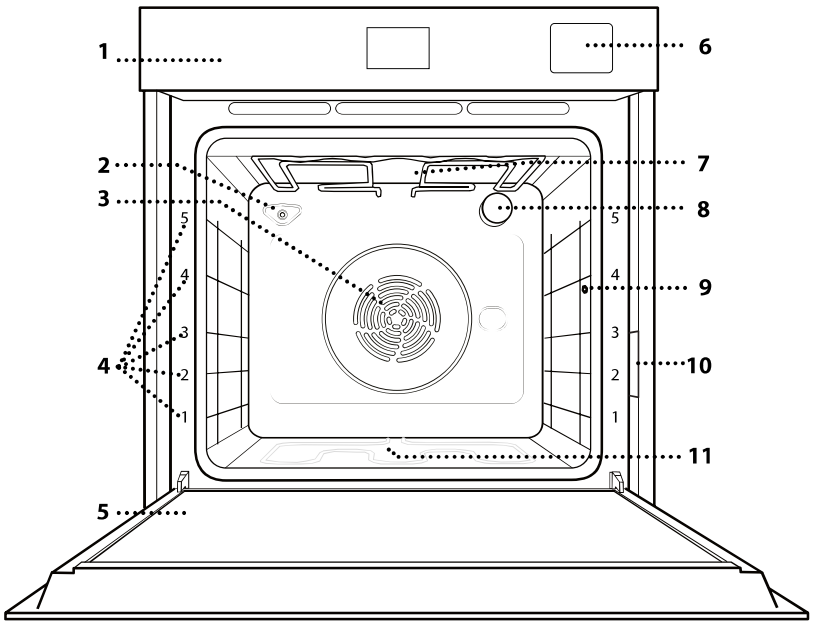
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT
Přejete-li si obdržet úplnější podporu, zaregistrujte svůj výrobek na adrese **www.register10.eu**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

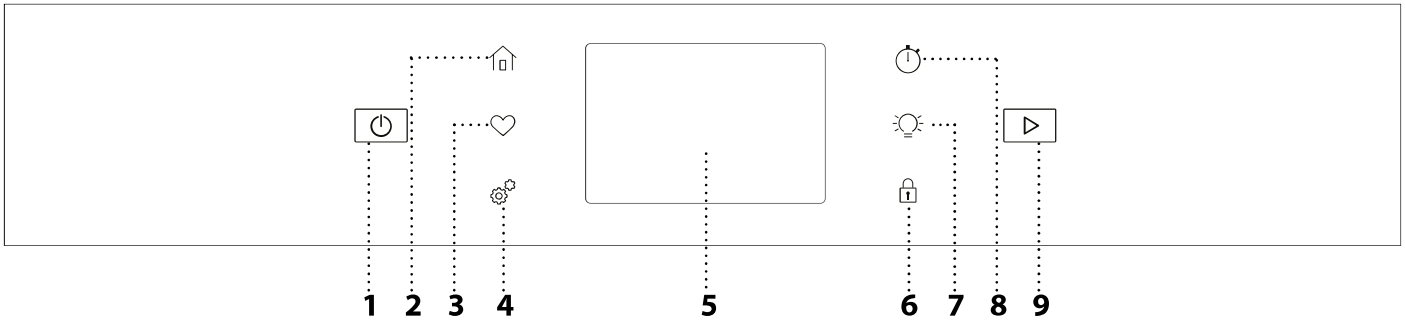


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF
Pro zapnutí a vypnutí trouby.

2. DOMŮ
Pro získání rychlého přístupu k hlavní nabídce.

3. OBLÍBENÉ
Pro vyvolání seznamu až vašich oblíbených funkcí.

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

5. DISPLEJ

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

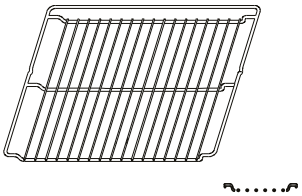
7. OSVĚTLENÍ
Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

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

9. START
Ke spuštění funkce vaření.

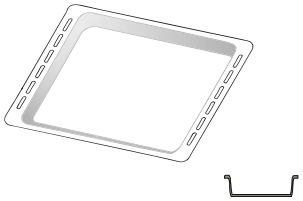
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



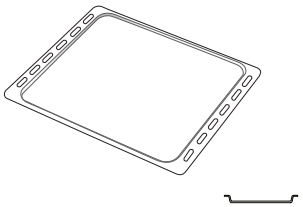
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



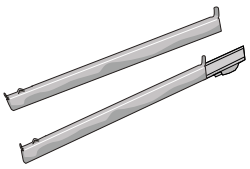
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



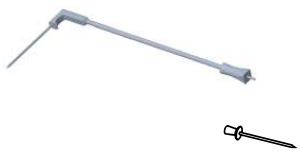
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



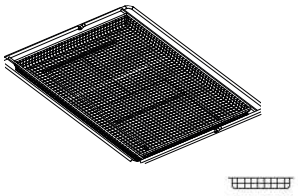
Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PEČICÍ SONDA



K přesnému měření teploty uvnitř pokrmu během pečení. Díky pevnému podstavci je možné sondu používat do masa, ryb i chleba, koláčů a pečiva.

PLECH HORKOVZDUŠ. SMAŽ. *



Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš.smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.
* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

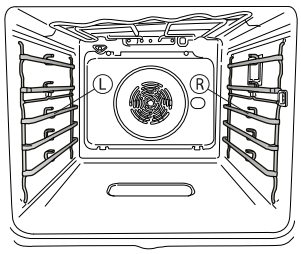
Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

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

DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

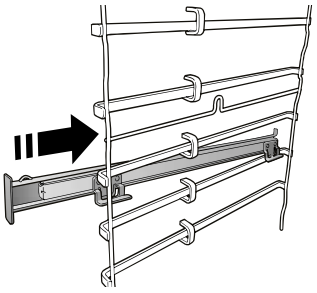
• K vyjmutí vodicích drážek odmontujte upevňovací šrouby (pokud jsou přítomny) na obou stranách, pomocí například mince nebo nástroje.
Vodicí mřížky nazdvihněte a jejich spodní části zatáhněte směrem ven z jejich usazení: boční vodicí mřížky lze nyní vyjmout.

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



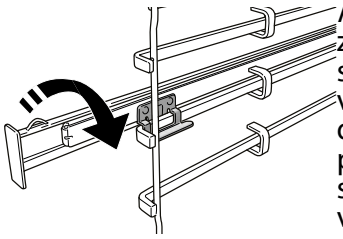
Levé („L“) a pravé („R“) vodítko police poznáte podle loga uvedeného na tomto obrázku.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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

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



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

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE

RUČNÍ REŽIMY

- **KONVENČNÍ**
  Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **KONVEKČNÍ PEČENÍ**
  Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.
- **HORKÝ VZDUCH**
  Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.
- **GRIL**
  Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **TURBO GRIL**
  K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.
- **RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ**
  Pro rychlý předehřev trouby.
- **COOK 4**
  Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.
- **PÁRA**
  - » **PÁRA AUTO**
    Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce přípravu křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté.
    Trouba automaticky vstřikuje správné množství páry v závislosti na zvolené teplotě, aby dosáhla optimálních výsledků pečení.
  - » **PÁRA+VZDUCH**
    Kombinací vlastností páry s horkým vzduchem umožňuje tato funkce dosažení křupavých a zlatavých pokrmů, které zůstávají uvnitř měkké a šťavnaté. Pro dosažení nejlepších výsledků pečení doporučujeme úroveň páry VYSOKOU pro pečení ryb, STŘEDNÍ pro pečení masa a NÍZKOU pro chléb a dezerty.
    Další informace o ručních cyklech vaření v páře a horkém vzduchu naleznete v tabulce „Pára + vzduch“.
- **SPECIÁLNÍ FUNKCE**
  - » **PIZZA**
    Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci.
    Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená. Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut.
    Ohledně objednávek a informací se obraťte na poprodejní servis nebo na adresu www.bauknecht.eu
  - » **SMAŽENÍ VZDUCHEM**
    Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.
  - » **ROZMRAZOVÁNÍ**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **POLOTOVARY**
    Slouží k přípravě polotovarů skladovaných při pokojové teplotě nebo v chladničce (sušenky, prášková směs na koláč, muffiny, těstoviny a pečivo). Tato funkce všechny pokrmy připraví rychle a šetrně. Je možné ji použít také k ohřátí již hotových jídel. Troubu není nutné předehřívat. Dbejte pokynů uvedených na obalu.
  - » **MAXI VAŘENÍ**
    Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte,

aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas polít, aby se moc nevysušilo.

» **ECO CYKLUS ***

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

- **MRAŽENÉ POTRAVINY**

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

AUTOMATICKÉ REŽIMY

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

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÉHO DISPLEJE



Pro volbu či potvrzení:
Klepnutím na obrazovku si vyberte požadovanou hodnotu nebo položku nabídky.



Pro procházení nabídky nebo seznamu:
Jednoduše potáhněte prstem přes displej a procházejte položkami nebo hodnotami.

Pro potvrzení nastavení nebo přístup na další obrazovku:
Klepněte na „NASTAVIT“ nebo „DALŠÍ“.

Pro návrat na předchozí zobrazení:
Klepněte na ← .

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Při prvním zapnutí spotřebiče bude nutné produkt nastavit.

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

1. VOLBA PŘEDVOLBY JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče je nutné nastavit jazyk a čas.

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

2. NASTAVENÍ DATA A ČASU

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

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

Po nastavení času bude nutné nastavit také datum

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

Po dlouhém výpadku sítě musíte čas a datum nastavit znovu.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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

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

4. NASTAVENÍ ÚROVNĚ TVRDOSTI VODY

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

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

Klepnutím na „NASTAVIT“ nastavení potvrďte.

Pro úroveň tvrdosti vody je přednastavena hodnota „Tvrdá“.

5. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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

Na displeji si můžete vybrat mezi manuálními a automatickými režimy.

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

2. NASTAVENÍ RUČNÍCH FUNKCÍ

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

TEPLOTA / GRILL-ÚROV.VÝK. / ÚROVEŇ PÁRY

- Klepněte na požadovanou funkci a vstupte do příslušné nabídky.

Podle zvolené funkce můžete předehřev aktivovat nebo deaktivovat zvláštním přepínačem.

DOBA TRVÁNÍ

Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně. V režimu časovače trouba peče po nastavenou dobu. Na konci doby pečení se vaření automaticky vypne.

- Chcete-li nastavit dobu trvání, klepněte po stisknutí tlačítka START na část Čas nebo na „Nastavit dobu vaření".
- Klepnutím na příslušné číslice nastavte požadovanou dobu pečení.
- Klepnutím na „DALŠÍ" nastavení potvrďte.

Chcete-li během vaření zrušit nastavenou dobu trvání a spravovat si tak konec vaření ručně, můžete klepnout na hodnotu doby trvání a nastavit „0" nebo můžete otevřít nabídku se třemi tečkami a upravit dobu vaření.

Pokud chcete cyklus zastavit, otevřete nabídku se třemi tečkami a vyberte možnost „Zastavit vaření".

3. NASTAVENÍ AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ

Automatické režimy vám umožňují připravovat širokou škálu pokrmů ze zobrazené nabídky. Většinu nastavení pečení provádí spotřebič automaticky, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků.

Díky speciálnímu snímači, který dokáže rozpoznat vlhkost potravin, navíc některé funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ umožňují dosáhnout optimálního vaření pro jakýkoli druh potravin bez jakéhokoli nastavování: snímač zastaví vaření v ideálním okamžiku. Pouze během několika posledních minut vaření se na displeji zobrazí odpočítávání, které ukazuje zbývající dobu vaření.

- Ze seznamu si vyberte recept.

Funkce se zobrazují podle kategorií potravin v nabídce „Automatické režimy" (viz příslušné tabulky).

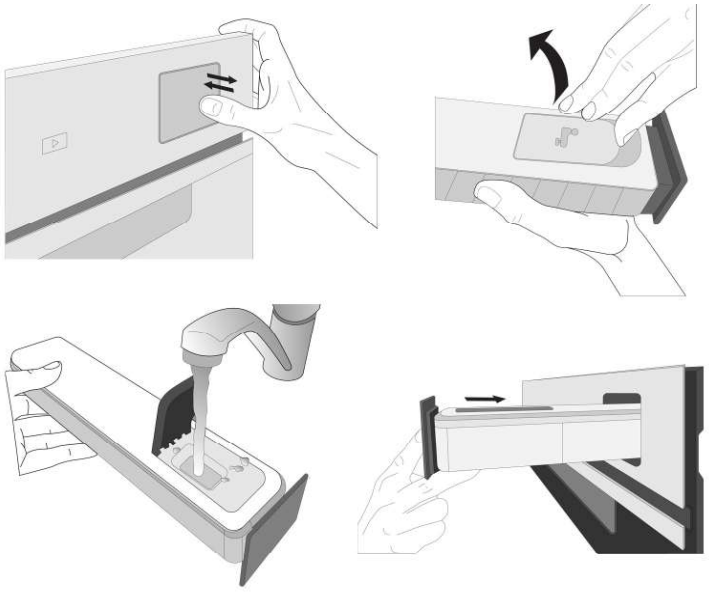
- Po volbě funkce zadejte vlastnosti pokrmu, který chcete připravit (množství, hmotnost apod.), abyste dosáhli perfektního výsledku.

. VAŘENÍ V PÁŘE

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

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

Pokud se na displeji zobrazí požadavek „FILL THE DRAWER" (NAPLNIT ZÁSUVKU), vyjměte zásuvku, otevřete víko zásuvky a naplňte ji vodou až na úroveň požadovanou na displeji. Zavřete zásuvku tak, že ji budete opatrně tlačit směrem k panelu, dokud se kompletně nezavře. Po vložení zásuvky stiskněte tlačítko START a pokračujte ve varném cyklu. Zásuvka musí za všech okolností zůstat uzavřena, pouze s výjimkou doplňování vody.



Po prvním naplnění, v případě delších cyklů pečení, jakmile dojde voda, může být nutné ji znovu přidat, aby se cyklus dokončil: trouba vás k tomu v případě potřeby vyzve.

4. NASTAVENÍ ČASU ODKLADU SPUŠTĚNÍ

Před spuštěním funkce můžete odložit čas pečení: Funkce se spustí nebo ukončí v předem zvoleném čase.

- Klepnutím na „ODLOŽENÍ" nastavíte požadovaný čas spuštění. Podle zvolených funkcí můžete zvolit buď čas spuštění, nebo čas, kdy má být jídlo připraveno.
- Po nastavení požadovaného odkladu klepněte na „SET" (Nastavit) a doba odkladu se začne odpočítávat.
- Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po uplynutí vypočtené doby.

Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

- Pokud chcete funkci aktivovat ihned a zrušit naprogramovanou dobu odkladu, klepněte na tlačítko „SKIP DELAY“ (přeskočit odklad).

5. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

- Po dokončení nastavení spusťte funkci klepnutím na „START“.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Během pečení můžete kdykoli nastavení změnit klepnutím na hodnotu, kterou si přejete upravit. Všechny možnosti, které lze upravit, lze prozkoumat otevřením nabídky se třemi tečkami v levé dolní části displeje.

Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

6. PŘEDOHŘEV

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

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

Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu. Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví. Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Můžete změnit výchozí nastavení možnosti předehřívání pro funkce vaření, které vám to umožňují ručně.

- Zvolte funkci, která umožňuje zvolit funkci předehřátí ručně.
- K aktivaci nebo deaktivaci předehřevu použijte přepínač „Preheating“ (Předehřev) v pravém dolním rohu displeje. To bude nastaveno jako výchozí možnost.

7. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé automatické režimy vyžadují, aby se jídlo během vaření otáčelo. Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Otevřete dvířka.
- Proveďte úkon uvedený na displeji.
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

Stejným způsobem vás 5 % doby pečení před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.

- Zkontrolujte pokrm
- Pro pokračování v pečení zavřete dvířka a klepněte na „START“.

8. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno. U některých funkcí je po dokončení pečení možné dodat pokrmu zlatavou barvu, prodloužit dobu pečení nebo uložit funkci mezi oblíbené.

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

9. OBLÍBENÉ

Funkce Oblíbené vám umožňuje ukládat nastavení trouby pro vaše oblíbené recepty.

Trouba automaticky rozpozná nejpoužívanější funkce. Poté, co danou funkci několikrát použijete, vás trouba vyzve, abyste si ji přidali mezi své oblíbené.

ULOŽENÍ FUNKCE

Po dokončení funkce klepněte na „ADD TO FAV“ (Přidat do oblíbených) a uložte ji mezi oblíbené. Budete ji tak v budoucnu moci rychle použít a se stejným nastavením.

PO ULOŽENÍ

Chcete-li zobrazit nabídku oblíbených funkcí, stiskněte ♡ : V této nabídce jsou uvedeny všechny uložené funkce. Zvolenou funkci vaření aktivujte klepnutím na „START“.

ZMĚNA NASTAVENÍ

Na obrazovce s oblíbenými funkcemi můžete k jednotlivým položkám přidávat obrázky nebo názvy a upravit si je tak podle svých představ.

- Zvolte funkci, kterou chcete upravit.
- Klepněte na ikonu tří teček v pravém horním rohu.
- Zvolte vlastnost, kterou chcete upravit.
- Klepnutím na „ULOŽIT“ změny uložíte.

Pokud chcete odstranit určitou funkci, najdete v této nabídce možnost „DELETE FAVORITE “ (ODSTRANIT OBLÍBENÉ).

10. NÁSTROJE

Stisknutím ⚙ si kdykoli otevřete nabídku „Nástroje“. Tato nabídka vám umožňuje výběr z několika možností a též úpravu nastavení nebo preferencí pro váš produkt nebo displej.

MINUTKA

Tuto funkci je možné aktivovat při použití funkce pečení nebo samostatně pro měření času. Po spuštění bude minutka pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce. Poté, co byl časový spínač aktivován, můžete vybrat a spustit funkci.

Minutka bude nadále odpočítávat v pravém horním rohu obrazovky.

Pro opětovné vyvolání nebo úpravu minutky:

- Stiskněte možnost kuchyňského časovače.

Po ukončení odpočítávání času nastaveného na

časovém spínači zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

- Pokud chcete časovač pozastavit, klepněte na „PAUSE“. Poté můžete klepnutím na „RESUME“ (Obnovit) časovač znovu spustit.
- Klepnutím na „CANCEL“ (Zrušit) časovač zrušte nebo nastavte novou dobu odpočítávání.
- Klepnutím na „+1 min“ prodloužíte dobu trvání o 1 minutu.

SVĚTLO

Slouží k zapnutí/vypnutí světla trouby.

SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

PYROLYTICKÉ SAMOČIŠTĚNÍ

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici máte tři samočisticí cykly s rozdílnou dobou trvání: vysoká, středně vysoká, nízká.

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

- Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.
- Pro optimální výsledky čištění před použitím funkce pyrolýzy odstraňte z trouby větší nánosy nečistot a vyčistěte vnitřní skleněná dvířka.
- Zvolte jeden z dostupných cyklů podle svých potřeb.
- Zvolenou funkci aktivujte klepnutím na „START“. Trouba zahájí samočisticí cyklus, zatímco se dvířka automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

Upozornění: Pyrolytický cyklus můžete aktivovat rovněž v případě, kdy je nádržka naplněna vodou.

Po zvolení cyklu je možné odložit začátek automatického čištění. Klepnutím na „ODLOŽENÍ“ nastavte čas ukončení uvedený v příslušném odstavci.

ODVÁPNIT

Tato speciální funkce, pokud se používá v pravidelných intervalech, umožňuje udržovat parní systém v tom nejlepším stavu. Po spuštění funkce postupujte podle pokynů zobrazených na displeji. Průměrné trvání kompletní funkce je asi 140 minut.

Odstraňování vodního kamene může uživatel kdykoli spustit z nabídky Čištění.

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

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

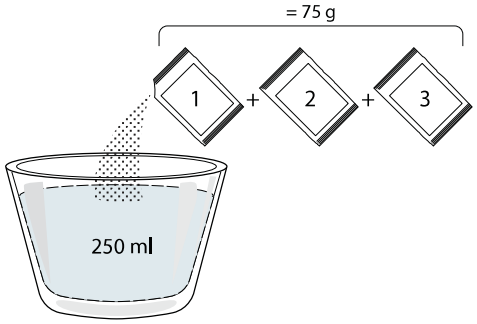
*s ohledem na výchozí hodnotu (4 – Tvrdá) tvrdosti vody. Počet hodin parních cyklů, které musí uplynout, než se zobrazí zpráva o odvápňování, závisí na stupni tvrdosti vody nastaveném na spotřebiči.

Postup odstraňování vodního kamene lze provést i kdykoli jindy, pokud si uživatel přeje vyčistit vnitřní parní okruh důkladněji.
Před spuštěním fáze odvápnění spotřebič zkontroluje, zda se v nádržce nenachází zbytková voda, a v případě potřeby provede cyklus vypouštění. V takovém případě budete muset po cyklu vypouštění vyprázdnit zásuvku, než budete pokračovat fází odvápnění.

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

» **FÁZE 1/2: ODVÁPNĚNÍ (70 MIN)**

Jakmile se na displeji objeví <PŘIDEJTE 0,25 l ROZTOKU>, do zásobníku nalijte odvápňovací roztok. Pro nejlepší výsledky odvápnění doporučujeme nádržku napustit roztokem 75 g produktu WPRO a 250 ml pitné vody. Odvápňovač WPRO je profesionální výrobek doporučený pro zachování maximální účinnosti funkce páry v troubě. Pro objednávky a informace se obraťte na poprodejní servis nebo na stránky **www.bauknecht.eu**. Za škody způsobené použitím jiných čisticích prostředků dostupných na trhu neneseme společnost Bauknecht odpovědnost.



Po nalití odvápňovacího prostředku do zásobníku stiskněte [▷] pro spuštění odvápňovacího procesu. Odvápňovací proces nevyžaduje vaši přítomnost u spotřebiče. Po dokončení jednotlivých fází zazní zvukový signál coby zpětná informace a na displeji se objeví pokyny pro přechod na další fázi.

Po dokončení fáze odvápňování se nádržka vypustí: odvápňovací roztok použitý během této fáze se nalije do vytahovacího zásobníku. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku.

» **FÁZE 2/2: PROPLACHOVÁNÍ (30 MIN.)**

Pro odstranění zbytků po odvápnění z nádržky a parního okruhu je nutné provést proplach. Když se na displeji zobrazí <PŘIDEJTE 0,25 L VODY>, naplňte nádržku 0,25 l pitné vody a potom pro spuštění proplachování stiskněte [▷]. Troubu nevypínejte, dokud nebyly dokončeny všechny kroky, které funkce vyžaduje.

Upozornění: v případě potřeby lze ze systému vyžádat vyčištění zásuvky a opakování této operace.

Po skončení postupu odvápnění se doporučuje vysušit vnitřní prostor od potenciálních zbytků vody. Potom bude možné používat všechny parní funkce. Vyprázdněte/vypusťte zásuvku. Cyklus odstraňování vodního kamene je dokončen.

Upozornění: Během cyklu odvápnění je příp. slyšet určitý hluk, protože pro optimální účinnost odvápnění jsou aktivována čerpadla trouby.

Po spuštění cyklu údržby neodstraňujte zásuvku, nevyžaduje-li to spotřebič.

Upozornění: Poté, co se nádržka naplní odvápňovacím roztokem a na displeji se zobrazí „ODVÁPNĚNÍ FÁZE 1/2“, nesmí být cyklus přerušen, jinak se musí celý cyklus odvápňování opakovat, než bude možné spustit jakoukoli parní funkci.

SONDA DO POKRMU

Použití teplotní sondy vám umožňuje měřit teplotu uvnitř různých pokrmů během vaření, abyste dosáhli optimální hodnoty teploty při přípravě pokrmů. Teplota v troubě se liší v závislosti na zvolené funkci, ale pečení je naprogramováno tak, aby skončilo v okamžiku, kdy je dosaženo zadané teploty. Potravinu vložte do trouby a teplotní sondu zasuňte do zdířky. Sondu umístěte co nejdále od zdroje tepla. Zavřete dvířka trouby. Klepněte na . Lze zvolit mezi funkcemi manuálními (podle metody tepelného zpracovávání pokrmu) a AUTOMATICKÝMI REŽIMY (podle druhu pokrmu), jestliže použití této sondy je povoleno nebo vyžadováno.

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

POUŽÍVÁNÍ PEČICÍ SONDY

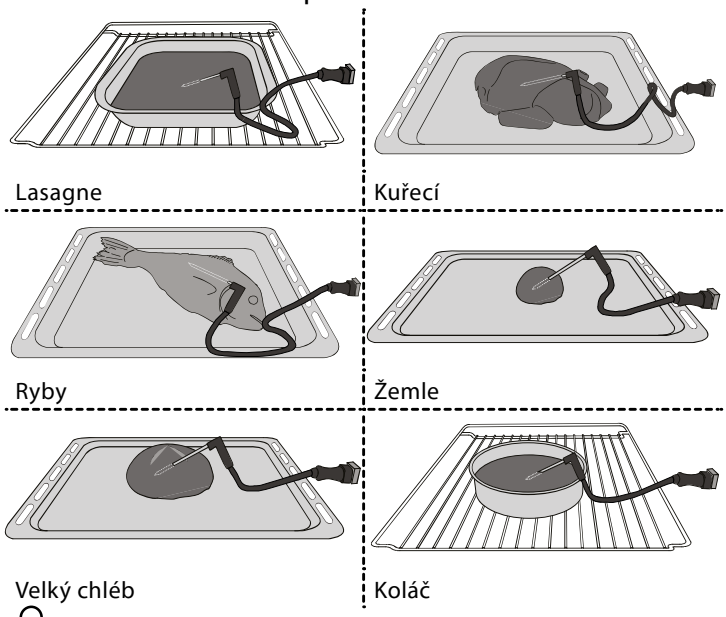
Jídlo vložte do trouby a sondu zapojte do zásuvky pomocí přípojky, která se nachází na pravé straně trouby.

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

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

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

PEČENÉ PRODUKTY A TĚSTOVINY: Kabel vytvarujte tak, abyste dosáhli optimálního úhlu sondy a její hrot umístěte hluboko do těsta. Pro vaření těchto druhů potravin řízené sondou je nutné použít kompatibilní funkce AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ. Pokud používáte sondu při pečení s AUTOMATICKÝMI REŽIMY, pečení se automaticky zastaví, jakmile je u zvolené receptu dosaženo ideální teploty ve střední části pokrmu bez nutnosti nastavovat teplotu v troubě.



ZÁMEK OVLÁDÁNÍ

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

Chcete-li spotřebič odemknout, dlouze stiskněte tlačítko zámku na dotykovém panelu.

PREFERENCE

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

INFORMACE

Pro získání dalších informací o produktu.

POZNÁMKY

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

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

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

MASO

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

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

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

DEZERTY

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

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

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

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

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

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

KYNUTÍ

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

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN				MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
KASTROL A PEČENÉ TĚSTOVINY	Čerstvé	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
	Mražené	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
MASO	Hovězí	Rostbíf		0,6 - 2 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	-	3
		Telecí pečeně		0,6 - 2,5 kg *	-	STŘEDNÍ	-	3
		Steak		2 - 4 cm	STŘEDNÍ	-	2/3	5
		Maso - hamburger		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Pomalá příprava		0,6 - 2 kg *	STŘEDNÍ	-	-	3
	Vepřové	Vepřová pečeně		0,6 - 2,5 kg *	-	STŘEDNÍ	-	3
		Tyč		0,5 - 2,0 kg *	-	STŘEDNÍ	-	3
		Vepřová žebra		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4
		Slanina		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Jehněčí	Jehněčí pečeně		0,6 - 2,5 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	-	2
		Jehněčí žebra		0,5 - 2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	-	2
		Stehno		0,5 - 2,0 kg *	STŘEDNÍ	STŘEDNÍ	-	2
	Kuře	Pečené kuře	Pečené kuře	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
			Pečené kuře s nádivkou	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
			Kousky kuřete	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Kuře metodou Air Fry	Kuřecí	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kuřecí prsa	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
			Kousky kuřete	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kuřecí paličky	-	-	-	-	4 2
			Obalovaná kotleta	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
			Kuřecí křídla	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kuřecí nugety [mražené]	-	-	-	-	4 2
			Kuřecí křidélka [mražené]	-	-	-	-	4 2
	Pečená kachna	Pečená kachna		0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Pečená kachna s nádivkou		0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Kachní kousky		0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2

* Doporučené množství

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

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MASO	Pečená kachna	Kachní plátek / Prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Pečený krocan	Pečený krocan a husa	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Pleněná pečená krůta	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Kousky krůty a husy	0,6 - 3 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
		Krůtí plátek / Prsa	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Pečení masa	Masové špízy	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Vepřové kotlety	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Maso - hamburger	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Párky & wurstel	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
		Obalovaná kotleta	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
RYBY & MOŘSKÉ PLODY	Rybí filety/ řízky	Tuňákový steak	1 - 3 cm	STŘEDNÍ	-	3/4	3 2
		Lososový steak	1 - 3 cm	STŘEDNÍ	-	3/4	3 2
		Steak z mečouna	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3 2
		Filé z tresky	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Mořský okoun filé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filé pražma	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Jiné filety	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
		Filety [mražené]	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Grilované mořské plody	Mušle	jeden plech *	-	-	-	4
		Slávky	jeden plech *	-	-	-	4
		Shrimps (Garnáty)	jeden plech *	-	-	-	4 3
		Král. krevety	jeden plech *	-	-	-	4 3
	Pečená ryba v celku		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Ryba v solné krustě		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Vzduchem smažené ryby	Obalovaná ryba	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
		Rybí filé	1,5 - 3,5 cm	-	-	-	4 2
		Celá ryba	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Korýši	-	-	-	-	4 2

* Doporučené množství

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

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
ZELENINA	Pečená zelenina	Brambory	0,5 - 1,5 kg *	-	STŘEDNÍ	-	3
		Brambory [mražené]	0,5 - 1,5 kg *	-	STŘEDNÍ	-	4
		Plněná zelenina	0,1 - 0,5 kg každý kus	-	-	-	3
		Jiná zelenina	0,5 - 1,5 kg	-	STŘEDNÍ	-	3
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech *	-	-	-	3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech *	-	-	-	3
		Zapečené papriky	jeden plech *	-	-	-	3
		Zapečená brokolice	jeden plech *	-	-	-	3
		Gratinovaný květák	jeden plech *	-	-	-	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech *	-	-	-	3
	Zelenina Air Fry	Domácí hranolky	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Americké brambory	1 - 4 cm	-	-	-	4 2
		Míchaná zelenina	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Cuketové chipsy	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Hranolky [mražené]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Jarní rolky [mražené]	-	-	-	-	4 2
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8 - 1,2 kg *	-	STŘEDNÍ	-	2
	Zeleninový závin		0,5 - 1,5 kg	-	STŘEDNÍ	-	2
	Chléb	Rohlíky	60 - 150 g [každý]*	-	-	-	3
		Střední velikost chléb	200 - 500 g [každý]*	-	-	-	2
		Sendvičový chléb	400 - 600 g [každý] *	-	-	-	2
		Velký chléb	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Bagety	200 - 300 g [každá]*	-	-	-	3
		Speciální chléb	jeden plech *	-	-	-	2
	Pizza a focaccia	Pizza (kulatá)	Kulaté	-	-	-	2
		Pizza silná	zásobník	-	-	-	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	-	-	-	2
			2 vrstvy*	-	-	-	4 1
			3 vrstvy*	-	-	-	5 3 1
			4 vrstvy*	-	-	-	5 4 2 1

* Doporučené množství

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

TABULKA AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ VAŘENÍ

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLANÉ PEČIVO	Pizza a focaccia	Focaccia slabá	jeden plech *	-	-	-	2
		Focaccia silná	jeden plech *	-	-	-	2
SLADKÉ PEČIVO	Kynuté koláče	Piškotový koláč	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Ovocný dort ve formě	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Čokoládový dort	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Jemné pečivo		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3
	Muffin a Cupcake		40 - 80 g [každý]*	-	-	-	3
	Croissanty		jeden plech *	-	-	-	3
	Croissanty [mražené]		jeden plech *	-	-	-	3
	Zákusky z odpalovaného těsta		jeden plech *	-	-	-	3
	Pusinky		10 - 30 g [každý]	-	-	-	3
	Koláč		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3
	Závin		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Ovocný koláč		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Doporučené množství

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA + VZDUCH

RECEPT	ÚROVEŇ PÁRY*	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jemné pečivo / Shortbread (linecké pečivo)	NÍZKÝ	ANO	140 - 150	35 - 55	3
Small cake (Malý moučník) / Muffin	NÍZKÝ	ANO	160 - 170	30 - 40	3
Kynuté koláče	NÍZKÝ	ANO	170 - 180	40 - 60	2
Piškot	NÍZKÝ	ANO	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	NÍZKÝ	ANO	200 - 220	20 - 40	3
Bochník chleba	NÍZKÝ	ANO	170 - 180	70 - 100	3
Malý chléb	NÍZKÝ	ANO	200 - 220	30 - 50	3
Baguette (Bageta)	NÍZKÝ	ANO	200 - 220	30 - 50	3
Pečené brambory	STŘ	ANO	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) 1 kg	STŘ	ANO	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (Telecí/hovězí/vepřové) kousky	STŘ	ANO	160 - 180	60 - 80	3
Krvavý rostbíf 1 kg	STŘ	ANO	200 - 220	40 - 50	3
Krvavý rostbíf 2 kg	STŘ	ANO	200	55 - 65	3
Jehněčí kýta	STŘ	ANO	180 - 200	65 - 75	3
Dušené vepřové koleno	STŘ	ANO	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/ perlička/kachna) 1–1,5 kg	STŘ	ANO	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (Kuře/ perlička/kachna), kousky	STŘ	ANO	200 - 220	55 - 65	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	STŘ	ANO	180 - 200	25 - 40	3
Rybí filé	VYSOKÝ	ANO	180 - 200	15 - 30	3

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

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

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ

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

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

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

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

FUNKCE									
	Konvenční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	ECO cyklus	Pizza

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

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

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

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

FUNKCE									
	Konvenční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	ECO cyklus	Pizza

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

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

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Noste ochranné rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

• Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.

• Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

• Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)

• Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

• Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

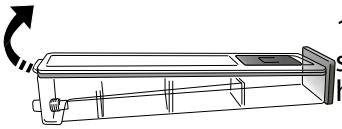
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.
Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí.
Plech Horkovzduš.smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ÚDRŽBA ZÁSOBNÍKU NA VODU

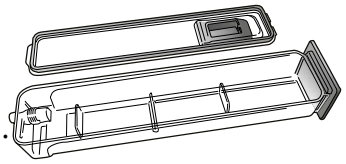
Varování: Zásobník na vodu není vhodný pro mytí v myčce na nádobí: nebezpečí poškození!
Na konci každého cyklu vaření s párou trouba po přibližně 30 minutách automaticky provede cyklus vypouštění trvající přibližně jednu minutu, čímž se veškerá voda v systému přesune do vytahovací zásuvky.
Poznámka: Nenechávejte vodu v systému déle než 2 dny.

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



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

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



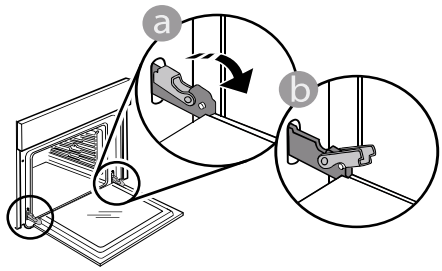
Při plnění zásuvky na vodu používejte pouze vodu pokojové teploty: horká voda může ovlivnit provoz parního systému. Používejte pouze pitnou vodu.

NÁDRŽKA

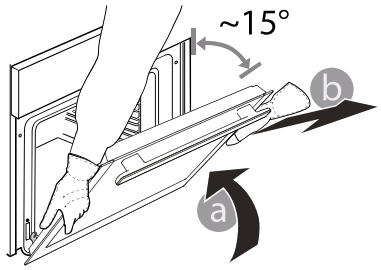
Z důvodu zajištění trvalé optimální výkonnosti trouby a zabránění vzniku usazování vodního kamene vám doporučujeme pravidelně používat funkci „Odvápnění“. Pokud funkci páry delší dobu nepoužíváte, velmi doporučujeme aktivovat pečicí cyklus s prázdnou troubou a naplnit nádržku na maximum.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

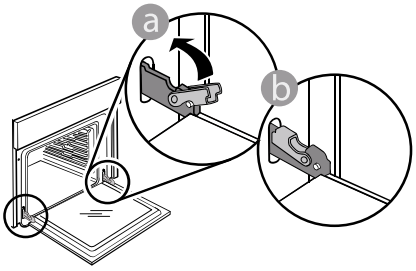


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

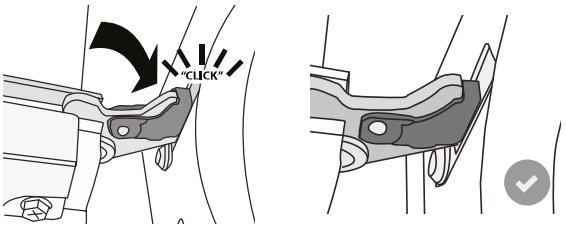


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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



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



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

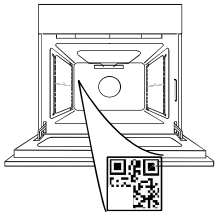
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Funkce vaření AUTO MODES (AUTOMATICKÝCH REŽIMŮ) skončí bez zobrazení odpočítávání. Vaření skončí před koncem odpočítávání.	Množství jídla se liší od doporučeného rozmezí. Dvířka jsou během vaření otevřená.	Otevřete dvířka a zkontrolujte propečenost potravin. V případě potřeby dokončete vaření výběrem tradiční funkce.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zarážky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zarážky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

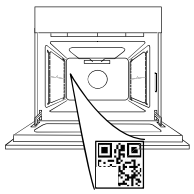
Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:
- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- navštívením našich webových stránek **docs.bauknecht.eu**;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu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



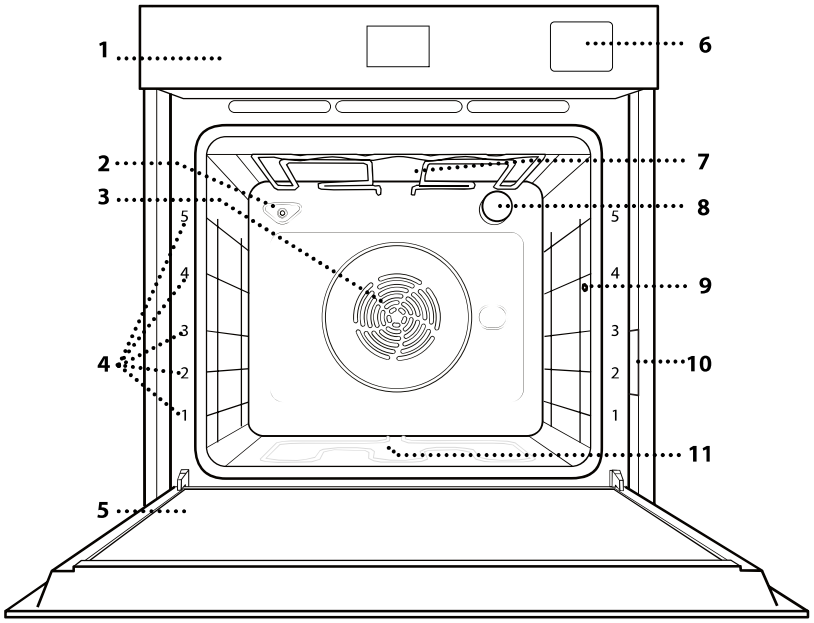
TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

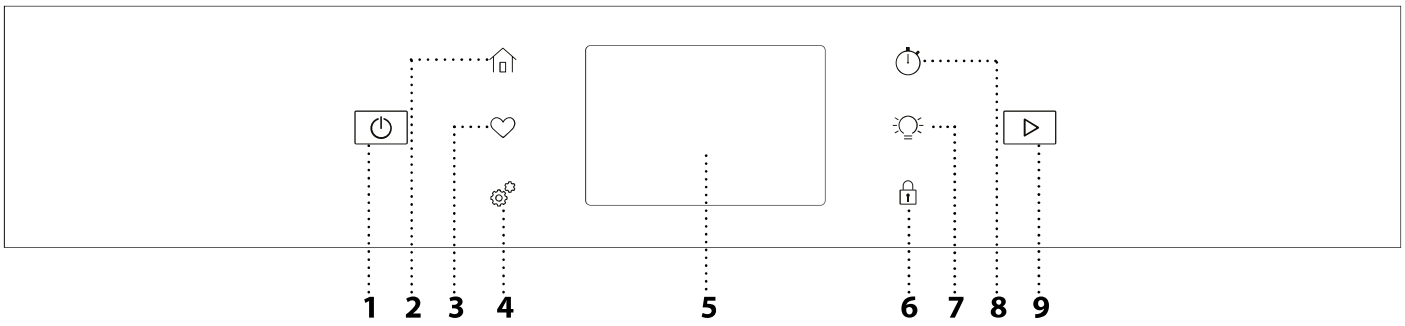


PRODUKTBESKRIVELSE



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

BETJENINGSPANEL



1. ON / OFF
Til at tænde og slukke for ovnen.

2. HOME
Giver hurtig adgang til Hovedmenuen.

3. FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over dine favoritfunktioner.

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

5. DISPLAY

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

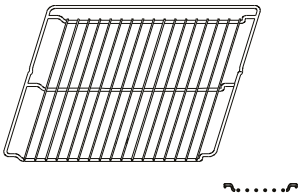
7. LYS
Tænding eller slukning af ovnlyset.

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

9. UDSKUDT
Til start af tilberedningsfunktionen.

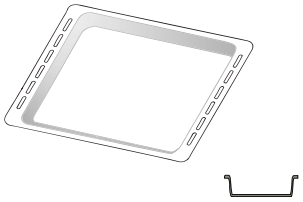
TILBEHØR

RIST



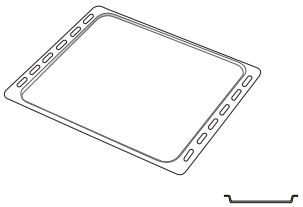
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



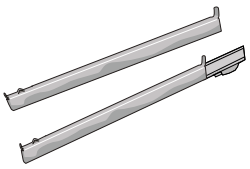
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



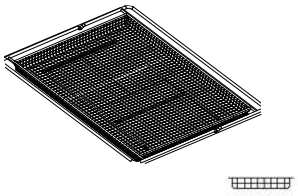
Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

STEGETERMOMETER



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

BRADEPANDE TIL AIRFRY*



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

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.
* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

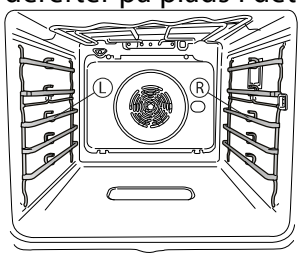
Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.

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

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

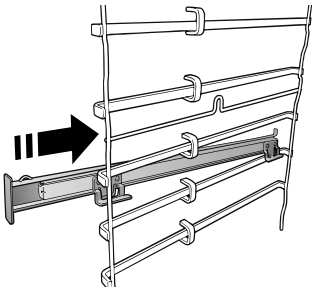
• Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskruerne (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: nu kan du tage skinnerne ud.

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



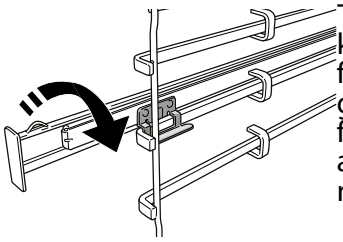
De venstre ("L") og højre ("R") skinner kan genkendes på logoet, der er vist i dette billede.

MONTERING AF GLIDESKINNER



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

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



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

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

FUNKTIONER

MANUELLE TILSTANDE

- **OVER-/UNDERVARME**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **KONVEKTIONS BAGNING**
  Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.
- **VARMLUFT**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
- **GRILL**
  Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **HURTIG FORVARME**
  Til hurtig forvarmning af ovnen.
- **COOK 4**
  Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.
- **DAMP**
  - » **AUTO DAMP**
    Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter.
    Ovnen tilfører automatisk den rette mængde damp baseret på den valgte temperatur for at opnå optimale madlavningsresultater.
  - » **DAMP+LUFT**
    Kombinerer dampens egenskaber med varmluftens. Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede dejlige sprøde og brunede, men samtidige møre og saftige retter. Vi anbefaler, at man vælger et HØJT dampniveau til tilberedning af fisk, MIDDEL til kød og LAVT til brød og desserter, for at opnå de bedste resultater.
    Indhent yderligere oplysninger om manuelle tilberedningscyklusser med varmluft + damp i tilberedningstabellen “Damp + luft”.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på en restaurant.
    Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og leverer en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.
    Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter.
    Kontakt serviceafdelingen eller www.bauknecht.eu for at bestille eller indhente oplysninger
  - » **AIRFRY**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Airfry (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Airfryi et enkelt lag og følg anvisningerne i Airfry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **HÆVER**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **KOMFORT**
    Til tilberedning af færdigretter, opbevaret ved stuetemperatur eller i køleskabet (biskuitter, kageblanding, muffins, pastaretter og produkter af brødtypen). Funktionen tilbereder alle retterne hurtigt og blidt og kan også anvendes til genopvarmning af allerede tilberedte retter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Følg anvisningerne på emballagen.
  - » **MAXI TILBEREDNING**
    Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på

begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

» **ØKO-CYKLUS ***

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

- **FROSNE FØDEVARER**

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

AUTO-TILSTANDE

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

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

BRUG AF BERØRINGSSKÆRMEN



For at markere eller bekræfte:
Bank let på skærmen, for at markere den ønskede værdi eller emne i menuen.



For at gennemse en menu eller en liste:
Stryg ganske enkelt din finger hen over skærmen, for at gennemse posterne eller værdierne.

For at bekræfte indstillingerne eller tage adgang til det næste skærmbillede:
Bank let på "INDSTIL" eller "NÆSTE".

For at vende tilbage til det foregående skærmbillede:
Bank let på ← .

FØRSTEGANGSBRUG

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

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

1. VÆLG SPROGPRÆFERENCER

Det er nødvendigt, at indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet.

- Stryg hen over skærmen, for at gennemse listen over disponible sprog.
- Bank let på det ønskede sprog.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT OG DATO

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

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

Når du har indstillet klokkeslættet, skal du indstille datoen

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

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

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 ampere): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 ampere).

- Bank let på værdien i højre side, for at markere effekten.
- Bank let på "OKAY" for at fuldføre den indledende opsætning.

4. INDSTIL VANDETS HÅRDHEDSGRAD

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

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

Bank let på "INDSTIL" for at bekræfte.

"Hårdt" er fabriksindstillet som vandets hårdhedsgrad.

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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

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

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

2. INDSTIL DE MANUELLE FUNKTIONER

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

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU / DAMPNIVEAU

- Bank let på den ønskede hovedfunktion for at tage adgang til den tilsvarende menu.

Alt efter den valgte funktion kan du aktivere eller inaktivere forvarmningen med en specifik knap.

VARIGHED

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt. I den tidsindstillede tilstand varer tilberedningen den tid, som du har valgt. Efter endt tilberedningstid standser tilberedningen automatisk.

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

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

Hvis du vil stoppe cyklussen, skal du åbne menuen med de tre prikker og vælge "Stop tilberedning".

3. INDSTIL AUTO-TILSTANDE

Auto-tilstandene sætter dig i stand til at tilberede en lang række retter, ved at vælge dem fra dem i listen. De fleste af tilberedningens indstillinger vælges automatisk af apparatet, for at opnå de bedste resultater.

Herudover, takket være en speciel sensor, der er i stand til at vurdere fødevarens fugtindhold, giver visse af AUTO-TILSTAND funktionerne dig mulighed for at opnå en optimal tilberedning af enhver fødevaretype, uden behov for indstilling: Sensoren vil stoppe tilberedningen på det perfekte tidspunkt. Kun i de sidste par minutter af tilberedningen vil der blive vist en nedtælling på displayet, som angiver den tilbageværende tid.

- Vælg en opskrift fra listen.

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

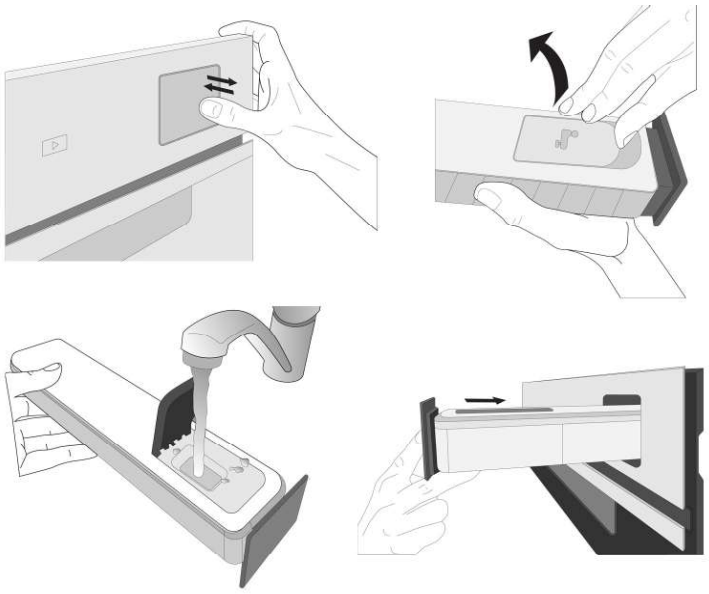
- Når du har valgt en funktion, er det nok at angive egenskaberne (mængde, vægt, etc.) for maden du vil tilberede, for at opnå det perfekte resultat.

. TILBEREDNING MED DAMP

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

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

Når displayet viser "FYLD SKUFFEN", skal du trække skuffen ud, åbne låget og fylde den med vand, op til det forespurgte niveau på displayet. Luk skuffen ved forsigtigt at skubbe den i retning af panelet, til den er helt lukket. Tryk på UDSKUDT, når skuffen er sat i, for at fortsætte tilberedningscyklussen. Skuffen skal altid holdes lukket, bortset fra når man fylder vand heri.



Der kan opstå behov for at tilføje mere vand, for at fuldføre en cyklus efter den første fyldning, især ved længerevarende tilberedningscyklusser: Ovnen vil anmode herom, hvis det er påkrævet.

4. INDSTIL UDSKYDELSE AF STARTTID

Man kan udsætte tilberedningen, før man starter en funktion: Funktionen vil starte på det tidspunkt, du har valgt på forhånd.

- Bank let på "UDSKYDELSE" for at indstille det ønskede starttidspunkt. Du kan enten vælge starttidspunktet eller det tidspunkt, hvor du ønsker, at maden skal være klar i henhold til de valgte funktioner.
- Bank let på "INDSTIL" når du har indstillet den ønskede udskydelse, for at starte ventetiden.
- Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede tidsperiode.

Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end

den anførte i tilberedningstabellen.

- Bank let på "SKIP UDSKYDELSE", for straks at aktivere funktionen og annullere den programmerede forsinkelse.

5. START FUNKTIONEN

- Bank let på "START" for at aktivere funktionen, når du har konfigureret indstillingerne.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan altid ændre de indstillede værdier under tilberedningen ved at banke let på den værdi, du vil ændre. Alle de indstillinger, der kan ændres, kan udforskes ved at åbne menuen med tre prikker nederst til venstre i displayet.

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

6. FORVARME

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

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

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

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

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

7. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse Auto-tilstande har behov for, at maden vendes under tilberedningen. Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Åbn ovnlågen.
- Udfør den handling som displayet opfordrer til.
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, i de sidste 5% af tilberedningstiden, før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.

- Kontrollér maden
- Luk lågen, bank herefter let på "START" for at genoptage tilberedningen.

8. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført. Med visse funktioner kan du brune retten lidt mere, forlænge tilberedningstiden eller gemme funktionen som en favorit, når tilberedningen er færdig.

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

9. FAVORITTER

Favorit-funktionen gemmer ovnens indstillinger til din favoritopskrift.

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

SÅDAN GEMMES EN FUNKTION

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

NÅR FUNKTIONEN ER GEMT

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

ÆNDRING AF INDSTILLINGERNE

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

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

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

10. REDSKABER

Tryk på ⚙ , for når som helst at åbne menuen "Redskaber". Denne menu gør det muligt at vælge blandt forskellige muligheder samt at ændre indstillingerne eller præferencerne for dit produkt eller displayet.

MINUTUR

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

Minuturet vil fortsætte nedtællingen foroven til højre i skærmbilledet.

Tilbagevending eller ændring af minuturet:

- Tryk på posten Minutur.

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

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

LYS

Tænding eller slukning af ovnlyset.

SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

PYROLYTISK SELVRENSNING

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står tre selvrensende cyklusser til rådighed, med forskellige varigheder: Høj, Mellem, Lav.

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

- Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen.
- For at opnå optimale rengøringsresultater bør du eliminere overdrevne rester inde i ovnrummet og rengøre lågens indvendige glasrude, før du bruger pyrolysefunktionen.
- Vælg en af de disponible cyklusser i henhold til dine behov.
- Bank let på "START" for at aktivere den valgte funktion. Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

Bemærk: Pyrolyse-cyklussen kan også aktiveres, når tanken er fyldt med vand.

Når cyklussen er valgt, er det muligt at udskyde starten på den automatiske rengøring. Bank let på "UDSKYD", for at indstille sluttiden som beskrevet i det relevante afsnit.

AFKALK

Denne specialfunktion, aktiveret med jævne mellemrum, giver dig mulighed for at holde dampsystemet i den bedste tilstand. Følg alle de anviste trin på displayet, når funktionen er startet. Den gennemsnitlige varighed af den fulde funktion er cirka 140 minutter.

Afkalkning kan til enhver tid startes af brugeren fra rengøringsmenuen.

Displayet vil vise dig hvornår det er tid til at køre en afkalkningscyklus (se den nedenstående tabel).

AFKALKNINGSMEDDELELSE	BETYDNING
<AFKALKNING ANBEFALET> Vises efter cirka 15 timers dampcyklusser*	Det anbefales at køre en afkalkningscyklus.
<AFKALKNING PÅKRÆVET> Vises efter cirka 20 timers dampcyklusser*	Afkalkning er obligatorisk. Det er ikke muligt at køre en dampcyklus, før der er udført en afkalkningscyklus.

*i betragtning af defaultværdien (4 - Hård) for vandets hårdhedsgrad. Antallet af dampcyklusser, der skal afvikles før afkalkningsmeddelelserne vises, afhænger af den indstillede hårdhedsgrad på apparatet.

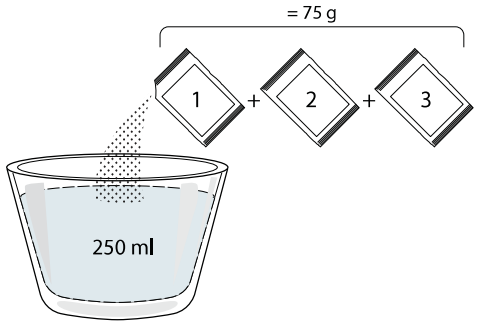
Afkalkningsproceduren kan også udføres når brugeren ønsker en dybere rengøring af det interne dampkredsløb.

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

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

» **FASE 1/2: AFKALKNING (70 MIN.)**

Hæld den afkalkende opløsning i skuffen når <TILSÆT 0,25 L OPLØSNING> vises på displayet. Vi anbefaler, at fylde beholderen med en opløsning, bestående af 75 g af det specifikke WPRO produkt og 250 ml drikkevand, for at opnå de bedste afkalkningsresultater. WPRO afkalkningsmidlet er det anbefalede professionelle produkt til at bibeholde dampfunktions bedste ydeevne i ovnen. Kontakt serviceafdelingen eller **www.bauknecht.eu** for at bestille eller indhente oplysninger. Bauknecht kan ikke drages til ansvar for eventuel beskadigelse, der skyldes brug af andre disponible produkter i handlen.



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

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

» **FASE 2/2: SKYLNING (30 MIN.)**

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

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

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

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

Bemærk: Under afkalkningscyklussen kan der lyde støj fordi ovnens pumper er aktiverede, for at sikre den optimale afkalkningsvirkning.

Fjern ikke skuffen efter at vedligeholdelsescyklussen er startet, med mindre apparatet anmoder herom.

Bemærk: Når kedlen er fyldt med afkalkningsopløsningen, og displayet viser "AFKALKNINGSFASE 1/2", bør cyklussen ikke afbrydes, da hele afkalkningscyklussen ellers skal gentages, før man kan køre nogen dampfunktion.

STEGETERMOMETER

Brug af stegetermometeret giver dig mulighed for at måle temperaturen i forskellige madvaretyper under tilberedningen, for at sikre, at de når den optimale temperatur. Ovnens temperatur varierer alt efter den valgte funktion, men tilberedningen er altid programmeret il at afslutte, når den specificerede temperatur er nået. Sæt retten i ovnen og forbind stegetermometeret til stikket. Hold stegetermometeret så langt væk fra varmekilden som muligt. Luk ovnens låge. Bank let på . Du kan vælge mellem de manuelle funktioner (efter tilberedningsmetode) og AUTO-TILSTANDE (efter madvaretype) hvis brug af stegetermometeret er tilladt eller påkrævet.

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

BRUG AF STEGETERMOMETERET

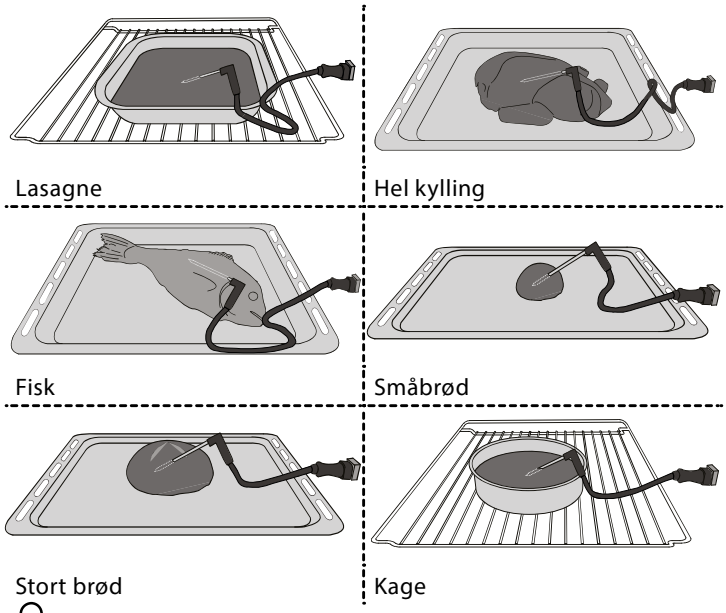
Sæt retten i ovnen, og sæt stikket i kontakten på højre side af ovnrummet.

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

KØD: Sæt stegetermometeret dybt i kødet, og undgå ben eller fedtrige områder. Indsæt spidsen på langs midt i brystet, når det er fjerkræ, og undgå hule områder.

FISK (hel): Anbring spidsen i den tykkeste del, og undgå benene.

BAGVÆRK & PASTA: Stik spidsen dybt ind i dejen og form kablet, så du opnår den optimale vinkel. Det er nødvendigt at bruge de kompatible AUTO-TILSTAND funktioner for at kunne udføre en termometerstyret tilberedning af disse madvaretyper. Hvis du bruger stegetermometeret under tilberedning med AUTO-TILSTAND funktionerne, stoppes tilberedningen automatisk, når den valgte opskrift når den ideelle kernetemperatur, uden behov for at indstille ovnens temperatur.



KONTROLLÅS

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

For at låse apparatet op skal du trykke længe på låseknappen på tastaturet.

FORETRUKNE

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

INFO

For at få yderligere oplysninger om produktet.

. BEMÆRKNINGER

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

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

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

KØD

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

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

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

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe.

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

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

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

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

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

HÆVER

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

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER				MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
GRYDERET & OVNBAGT PASTA	Frisk	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Frossen	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
KØD	Oksekød	Oksesteg		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Kalvesteg		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Bøf		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Hakkebøf		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Langtidstilberedning		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Svinekød	Flæskesteg		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Skank		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Svineribben		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Lammekød	Lammesteg		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Lammekrone		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Kølle		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Kylling	Stegt kylling	Stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Farseret stegt kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kyllingestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Luftstegt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingebryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingestykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingeunderlår	-	-	-	-	4 2
			Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingevinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingenuggets [frosne]	-	-	-	-	4 2
			Kyllingevinger [frosne]	-	-	-	-	4 2
	Andesteg	Andesteg		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fyldt stegt and		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Andestykker		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2

* Anbefalet mængde

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

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
KØD	Andesteg	Andefilet / bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Stegt kalkun	Stegt kalkun og gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Stegt kalkun med fyld	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkun- og gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkunfilet / -bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Luftstegt kød	Kødspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Hakkebøf	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Pølser & wienerpølser	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Paneret kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISK & SKALDYR	Roasted fillets & steaks (Stegte fileter & bøffer)	Tunbøf	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Laksekotelet	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Sværdfiskesteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Torskefilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Havaborrefilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Brasenfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Andre fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grilled seafood (Grillede fisk og skaldyr)	Kammuslinger	en form *	-	-	-	4
		Muslinger	en form *	-	-	-	4
		Rejer	en form *	-	-	-	4 3
		Kongerejer	en form *	-	-	-	4 3
	Bagt hel fisk		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Saltbagt fisk		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Luftstegt fisk	Paneret fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskefilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fisk (hel)	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skaldyr	-	-	-	-	4 2

* Anbefalet mængde

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

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Kartofler	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3
		Kartofler [frosne]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	3
		Andre grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en form *	-	-	-	3
		Tomatgratin	en form *	-	-	-	3
		Peberfrugtgratin	en form *	-	-	-	3
		Broccoligratin	en form *	-	-	-	3
		Blomkålsgratin	en form *	-	-	-	3
		Grøntsagsgratin	en form *	-	-	-	3
	Luftstegte grøntsager	Hjemmelavede pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Kartoffelbåde	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandede grøntsager	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Courgette-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Stegte kartofler [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Forårsruller [frosne]	-	-	-	-	4 2
SALTET BAGVÆRK	Salt kage		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Grøntsagsstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150g [hver]*	-	-	-	3
		Mellemstort brød	200 - 500g [hver]*	-	-	-	2
		Sandwichbrød	400 - 600g [hver]*	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Flutes	200 - 300g [hver]*	-	-	-	3
		Specialbrød	en form *	-	-	-	2
	Pizza & focaccia	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Pizza, tyk	bakke	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1

* Anbefalet mængde

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

AUTO-TILSTANDE - TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBEREDNINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
SALTET BAGVÆRK	Pizza og focaccia	Tynd focaccia	en form *	-	-	-	2
		Tyk focaccia	en form *	-	-	-	2
KAGER	Kager med hævemiddel	Sandkage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Frugtkage i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Chokoladekage	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Småkager		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3
	Muffin og kopkage		40 - 80g [hver]*	-	-	-	3
	Croissanter		en form *	-	-	-	3
	Croissanter [frosne]		en form *	-	-	-	3
	Vandbakkelsesdej		en form *	-	-	-	3
	Marengs		10 - 30g [hver]	-	-	-	3
	Tærte		0,4 - 1,6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Frugttærte		0,5 -2 kg	-	-	-	2

* Anbefalet mængde

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

DAMP + LUFT TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	DAMPNIVEAU*	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Mørdejskage / Småkager	LAVT	JA	140 - 150	35 - 55	3
Lille kage / Muffin	LAVT	JA	160 - 170	30 - 40	3
Kager med hævemiddel	LAVT	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sandkage	LAVT	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAVT	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brød	LAVT	JA	170 -180	70 - 100	3
Brød	LAVT	JA	200 - 220	30 - 50	3
Flute	LAVT	JA	200 - 220	30 - 50	3
Steg kartofler	MID	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg	MID	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalvekød / oksekød / svinekød (Stykker)	MID	JA	160 - 180	60-80	3
Roastbeef - rød 1 kg	MID	JA	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef - rød 2 kg	MID	JA	200	55 - 65	3
Lammekølle	MID	JA	180 - 200	65 - 75	3
Grydestegt svineskank	MID	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kylling / perlehøne / and 1 - 1,5 kg	MID	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kylling / perlehøne / and (Stykker)	MID	JA	200 - 220	55 - 65	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)	MID	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fiskefilet	HØJ	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Vær opmærksom på at denne sammenhæng skal springes over hvis man vælger funktionen Auto damp. Ovnen vælger automatisk det dampniveau, der passer bedst til den valgte temperatur.

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

AIRFRY-STEGNINGSTABEL

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

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

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

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Småkager		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER									
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

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

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

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

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

FUNKTIONER									
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

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

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug ikke damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

• Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.

• Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

• Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

• Aktivér funktionen “Smart Clean” for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).

• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

• Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

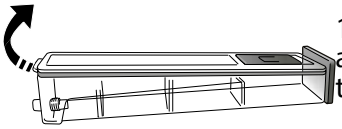
TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.
Rengør ikke fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen.
Airfry-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

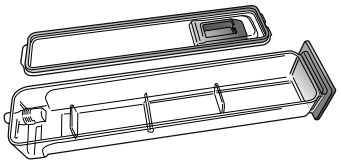
VEDLIGEHOLDELSE AF VANDSKUFFEN

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

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



1. Skub bagklappen opad for at fjerne vandskuffens topdæksel.



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

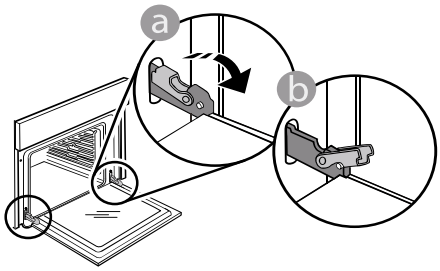
Brug kun vand med stuetemperatur til at fylde i skuffen: Varmt vand kan påvirke dampsystemets virkning. Brug kun drikkevand.

BOILER

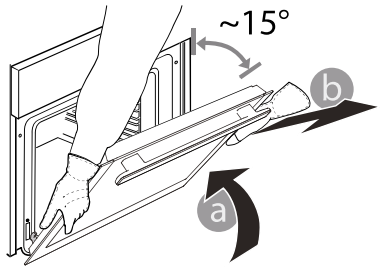
Vi anbefaler at funktionen "Afkalk" bruges jævnligt for at sikre, at ovnen altid fungerer på optimal måde, og fremme forebyggelse af kalkaflejringer over tid. Det anbefales varmt at aktivere en damptilberedningscyklus for tom ovn og fylde beholderen helt op, efter en lang periode uden brug af dampfunktioner.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

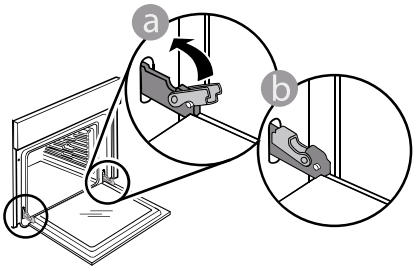


2. Luk lågen så meget som muligt.
Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.
Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet.
Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

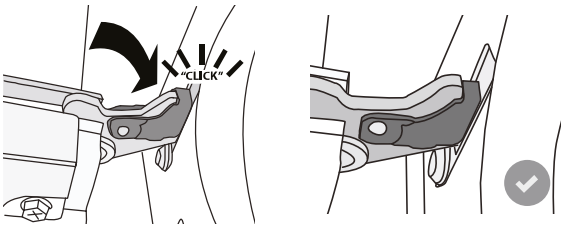


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

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



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



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

UDSKIFTNING AF PÆREN

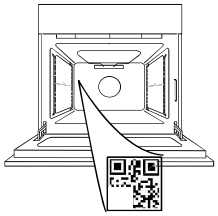
Kontakt eftersalgsservice ved behov for udskiftning af pæren.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
En AUTO MODE tilberedningsfunktion afslutter uden visualisering af en nedtælling. Tilberedningen slutter før afslutningen af nedtællingen.	Anden mængde mad en hvad anbefalet. Åben låge under tilberedning.	Åbn lågen og kontrollér madens færdighedsgrad. Fuldend, om nødvendigt, tilberedningen ved at vælge en traditionel funktion.
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

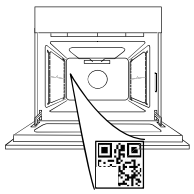
- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøge vores website **docs.bauknecht.eu**
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.



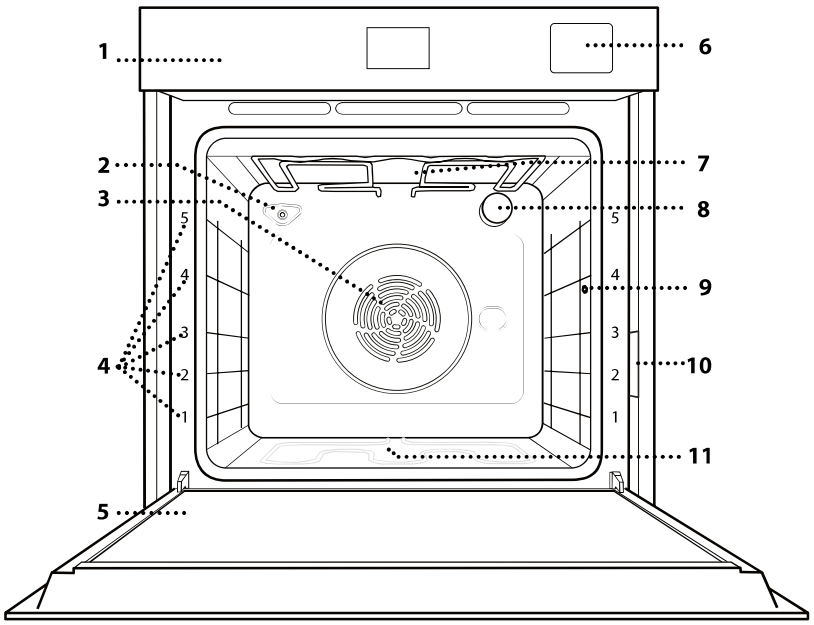
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

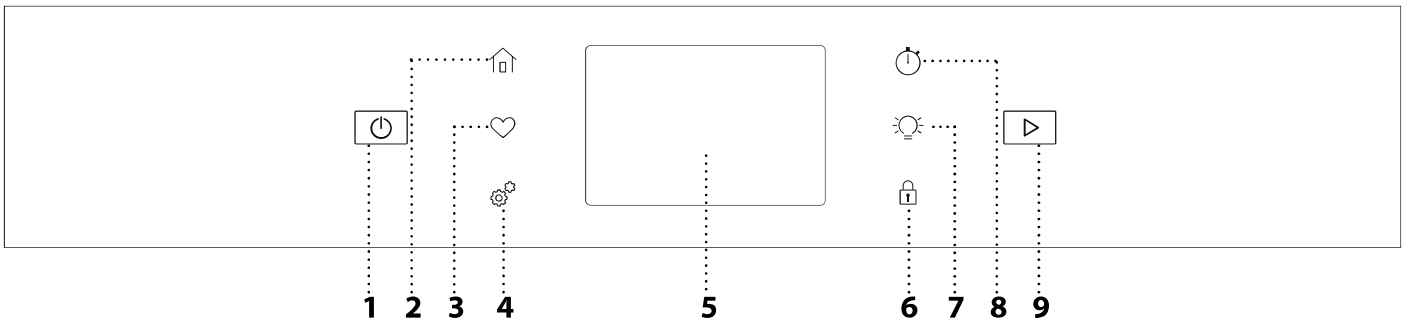


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT
Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

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

5. DISPLAY

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

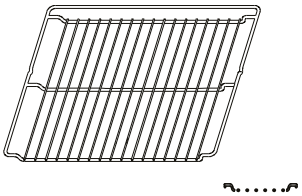
7. LICHT
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

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

9. START
Zum Starten der Garfunktion.

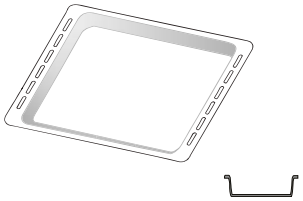
ZUBEHÖR

ROST



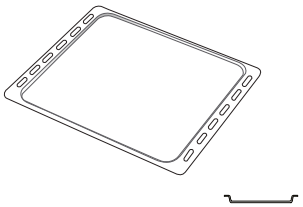
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



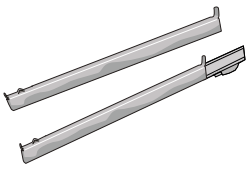
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



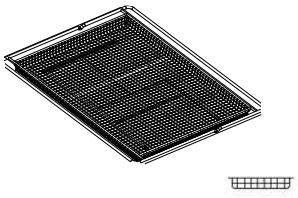
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISENSONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

AIRFRY-BLECH *



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

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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

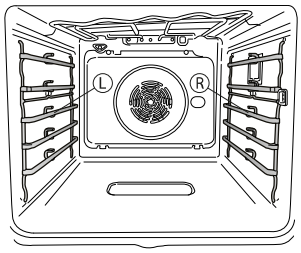
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

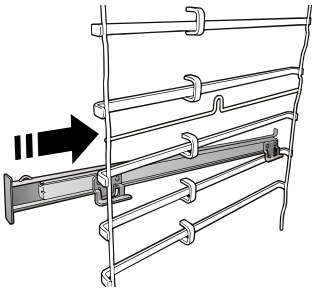
• Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen.
Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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



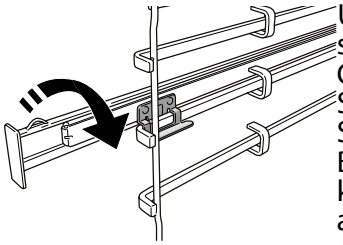
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



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

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



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

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

FUNKTIONEN

MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**
  Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **UMLUFT**
  Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**
  Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**
  Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBO GRILL**
  Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELL VORHEIZEN**
  Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **COOK 4**
  Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **DAMPFGAREN**
  - » **DAMPF AUTOMATISCH**
    Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen
    der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen
    angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind.
    Der Ofen sprüht automatisch je nach gewählter Temperatur die richtige Menge an Dampf ein, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.
  - » **DAMPFGAREN + UMLUFT**
    Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen. Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen Heißluft + Dampfgaren sind in der Gartabelle „Dampf + Umluft" angeführt.
- **BESONDERE FUNKTIONEN**
  - » **PIZZA**
    Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten.
    Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist.
    Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.
    Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.bauknecht.eu
  - » **AIRFRY**
    Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen.
    Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem AirFry-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der AirFry-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
  - » **AUFTAUEN**
    Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **WARMHALTEN**
    Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
  - » **AUFGEHEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion

keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» **FERTIGGERICHTE**

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

» **MAXI COOKING**

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

» **ECO-PROGRAMM ***

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

- **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**

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

AUTOMATIK-MODI

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

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

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
Tippen Sie auf ← .

ERSTER GEBRAUCH

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

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

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

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

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

2. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

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

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

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

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

4. EINSTELLEN DES WASSERHÄRTEGRADS

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

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

Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Als Wasserhärtestufe ist „Hart“ voreingestellt.

5. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen. Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE

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

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

DAUER

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

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

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

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

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

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

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

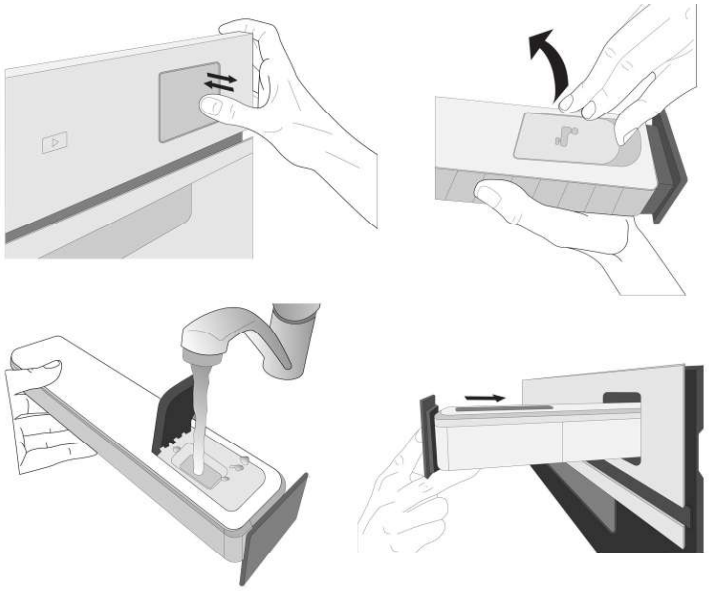
- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

. KOCHEN MIT DAMPF

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

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

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



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

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

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

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

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

5. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.

6. VORHEIZEN

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

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

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

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

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

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

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

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

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

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

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

8. ENDE DES GARVORGANGS

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

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

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

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

NACH DEM SPEICHERN

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

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

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

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

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

10. EXTRAS

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

KÜCHEN-TIMER

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.

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

- Tippen Sie auf „PAUSE", wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN" tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN", um den Timer zu löschen oder

eine neue Timer-Dauer einzustellen.

- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Mittel, Niedrig.

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

ENTKALKEN

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

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

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

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

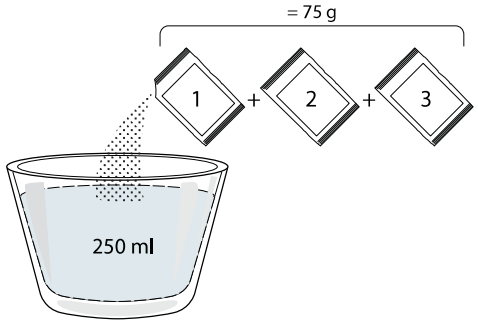
*unter Berücksichtigung des Standardwerts (4 - Hart) des Wasserhärtegrads. Die Stundenanzahl der Dampfgarzyklen, die vergehen müssen, bevor die Entkalkungsmeldungen angezeigt werden, hängt von dem am Gerät eingestellten Wasserhärtegrad ab.

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des inneren Dampfkreislaufs wünscht. Bevor die Entkalkung gestartet wird, prüft das Gerät, ob Restwasser im Boiler enthalten ist, und bei Bedarf könnte ein Entleerungszyklus ausgeführt werden. In diesem Fall müssen Sie das Einfüllfach nach dem Entleerungszyklus entleeren, bevor Sie mit der Entkalkung fortfahren.

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

» **PHASE 1/2: ENTKALKEN (70 MIN)**

Wenn das Display <0,25 l LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Einfüllfach. Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 250 ml Trinkwasser zu füllen. Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampfgarfunktion am Ofen erhalten bleibt. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website **www.bauknecht.eu**. Bauknecht trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



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

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

» **PHASE 2/2: SPÜLEN (30 MIN.)**

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

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

Es wird empfohlen, den Garraum von möglichen Wasserrückständen zu trocknen, wenn der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Dann ist es möglich, alle Dampfgarfunktionen zu verwenden. Bitte entleeren Sie das Schubfach. Der Entkalkungszyklus ist beendet.

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

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

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

SPEISENSONDE

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

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

VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

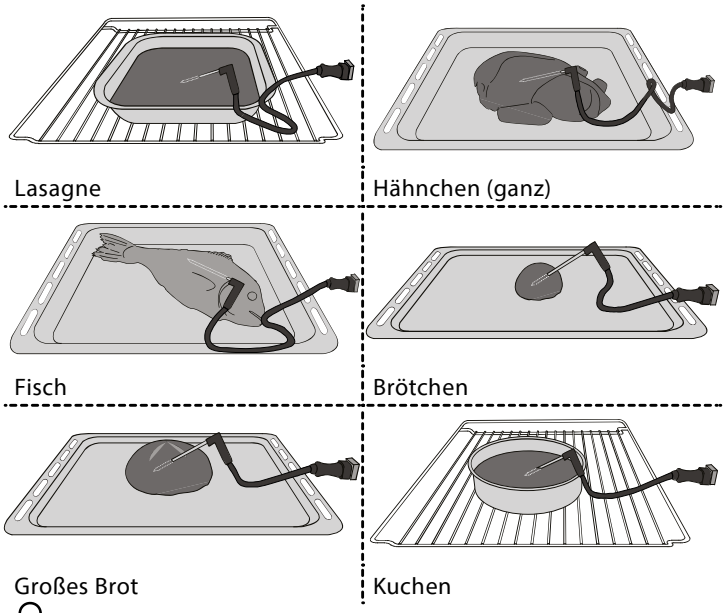
Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

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

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

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

BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen AUTOMATIK-MODI-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit AUTOMATIK-MODI-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



BEDIENSPERRE

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

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

VOREINSTELLUNGEN

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

INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

. HINWEISE

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

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEISCH

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

AUFGEHEN

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN				MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne		0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Cannelloni		0,5 – 3 kg *	–	MED	–	2
	Tiefgekühlt	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
FLEISCH	Rind	Roastbeef		0,6 – 2 kg *	MED	MED	–	3
		Roast Veal (Kalbsbraten)		0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	–	2/3	5
		Burger- Bratlinge		1,5–3 cm	–	–	3/5	5 4
		langsames Garen		0,6 – 2 kg *	MED	–	–	3
	Schwein	Schweinebraten		0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	3
		Haxe		0,5 – 2,0 kg *	–	MED	–	3
		Schweine Rippchen		0,5 – 2,0 kg *	–	–	2/3	5 4
		Speck		0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5
	Lamm	Roast Lamb (Lammbraten)		0,6 – 2,5 kg *	MED	MED	–	2
		Lammkarree		0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2
		Keule		0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	2
	Hähnchen	Brathähnchen	Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
			Gefülltes Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Backhähnchen	Hähnchen (ganz)	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	4 2
			Hühnerbrust	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
			Chicken Pieces (Hähnchenstücke)	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Hähnchenschlegel	–	–	–	–	4 2
			Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
			Chicken Wings	0,2 – 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2
			Hähnchen- flügel [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2

* empfohlene Menge

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Entenbraten	Geflügelbraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Gefüllte Ente	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Ententeile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Entenfilet/-brust	1–5 cm	–	–	2/3	5
	Putenbraten	Puten- und Gänsebraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Gefüllter Putenbraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Puten- und Gänseteile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	2
		Putenfilet/- brust	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
	Heißluft Fleischbraten	Fleischspieße	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	4 2
		Schweinekoteletts	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Burger- Bratlinge	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Paniertes Schnitzel	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak	1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	3 2
		Lachssteak	1 - 3 (cm)	MED	–	3/4	3 2
		Schwertfischsteak	0,5–3 (cm)	–	–	3/4	3 2
		Kabeljaufilet	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	3 2
		Wolfbarschfilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Doradefilet	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Sonstige Filets	0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
		Filets [tiefgekühlt]	0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
	Fisch/ Meeres-früchte gegrillt	Jakobsmuscheln	ein Blech *	–	–	–	4
		Mussels (Muscheln)	ein Blech *	–	–	–	4
		Shrimps (Garnelen)	ein Blech *	–	–	–	4 3
		Riesengarnelen	ein Blech *	–	–	–	4 3
	Ganzer Fisch gebraten		0,2 - 1,5 kg *	–	–	–	4 3
	Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *	–	–	–	3 3

* empfohlene Menge

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Fischfilet	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Ganzer Fisch	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Shellfish (Schalentiere)	–	–	–	–	4 2
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	3
		Kartoffeln [tiefgekühlt]	0,5 - 1,5 kg *	–	MED	–	4
		Gefülltes Gemüse	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	3
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	3
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Tomatengratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Paprikagratin	ein Blech *	–	–	–	3
		Brokkoliauflauf	ein Blech *	–	–	–	3
		Blumenkohlauflauf	ein Blech *	–	–	–	3
		Gemüsegratin	ein Blech *	–	–	–	3
	Heißluft Ofengemüse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Potatoes wedges (Kartoffelspalten)	1-4 (cm)	–	–	–	4 2
		Mischgemüse	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Zucchini-Chips	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4 2
		Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4 2
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck		0,8 - 1,2 kg *	–	MED	–	2
	Gemüsestrudel		0,5 - 1,5 kg	–	MED	–	2
	Brot	Brötchen	60 – 150 g [jeweils]*	–	–	–	3
		Mittelgroßes Brot	200 - 500 g [jeweils]*	–	–	–	2
		Sandwichbrot	400 - 600 g [jeweils]*	–	–	–	2
		Großes Brot	0,7 – 2,0 kg *	–	–	–	2
		Baguette	200 - 300 g [jeweils]*	–	–	–	3
		Brot spezial	ein Blech *	–	–	–	2

* empfohlene Menge

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

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGS-STUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
SALZIGES GEBÄCK	Pizza und Focaccia	Runde Pizza	Rund	–	–	–	2
		Pizza dick	Blech	–	–	–	2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	2
			2 Lagen*	–	–	–	4 1
			3 Lagen*	–	–	–	5 3 1
			4 Lagen*	–	–	–	5 4 2 1
	Pizza und Focaccia	Focaccia dünn	ein Blech *	–	–	–	2
		Focaccia dick	ein Blech *	–	–	–	2
SÜßES GEBÄCK	Rührku-chen	Biskuitkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
		Obstkuchen in Kuchenform	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
		Schokoladenkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	2
	Plätzchen		0,2 - 0,6 kg *	–	–	–	3
	Muffins und Cupcakes		40 - 80 g [jeweils]*	–	–	–	3
	Croissants		ein Blech *	–	–	–	3
	Croissants [tiefgekühlt]		ein Blech *	–	–	–	3
	Beignets		ein Blech *	–	–	–	3
	Baiser / Meringues		10 – 30 g [jeweils]	–	–	–	3
	Tart, Törtchen		0,4 - 1,6 kg *	–	–	–	3
	Strudel		0,4–1,6 kg	–	–	–	3
	Obstkuchen		0,5 -2 kg	–	–	–	2

* empfohlene Menge

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

DAMPF + UMLUFT GARTABELLE

REZEPT	DAMPFSTUFE*	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	NIEDRIG	JA	140 - 150	35 - 55	3
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	JA	160 - 170	30 - 40	3
Hefekuchen	NIEDRIG	JA	170 - 180	40 - 60	2
Biskuitkuchen	NIEDRIG	JA	160 - 170	30 - 40	2
Fladenbrot	NIEDRIG	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brotlaib	NIEDRIG	JA	170 - 180	70 - 100	3
Brötchen	NIEDRIG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	NIEDRIG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Bratkartoffeln	MITTEL	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	JA	160 - 180	60-80	3
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	JA	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	JA	200	55 - 65	3
Lammkeule	MITTEL	JA	180 - 200	65 - 75	3
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	JA	160 - 180	85 - 100	3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	JA	200 - 220	50 - 70	3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	JA	200 - 220	55 - 65	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fischfilet	HOCH	JA	180 - 200	15 - 30	3

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

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

AIRFRY-GARTABELLE

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

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.
Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

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

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kekse		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Baiser/Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-Programm	Pizza

ZUBEHÖR	Rost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

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

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

FUNKTIONEN	Ober-& Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-Programm	Pizza

ZUBEHÖR	Rost	Backblech / Kuchenblech / Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

LESEN DER GARTABELLE

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

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

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

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

INNENFLÄCHEN

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

• Aktivieren Sie die „Smart Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

• Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

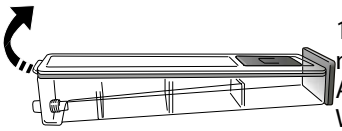
• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

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

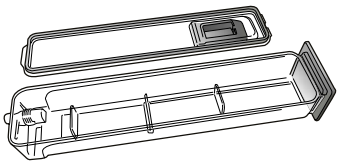
PFLEGE DES WASSEREINFÜLLFACHS

Achtung: Das Wassereinfüllfach ist nicht spülmaschinenfest: Beschädigungsgefahr!
Am Ende jedes Garzyklus mit Dampf führt der Ofen automatisch nach etwa 30 Minuten einen Entleerungszyklus aus, der etwa eine Minute dauert. Dabei wird das gesamte Wasser im System in das Einfüllfach verlagert.
Hinweis: Vermeiden Sie es, das Wasser mehr als 2 Tage im System zu lassen.
Um das Wasser im Inneren vollständig zu entfernen oder die Innenflächen zu reinigen, können Sie das Wassereinfüllfach öffnen:



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

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



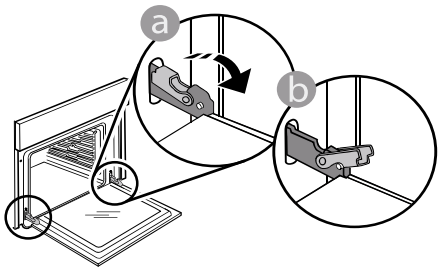
Verwenden Sie nur Wasser mit Raumtemperatur, wenn Sie das Wassereinfüllfach füllen. Heißes Wasser kann den Betrieb des Dampfsystems beeinträchtigen. Verwenden Sie nur Trinkwasser.

BOILER

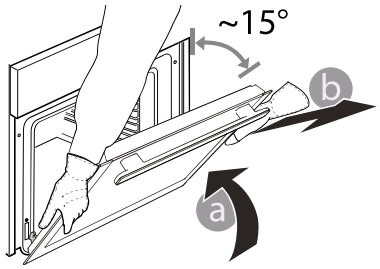
Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktion „Entkalken" regelmäßig zu verwenden. Wurden die "Dampfgaren" Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

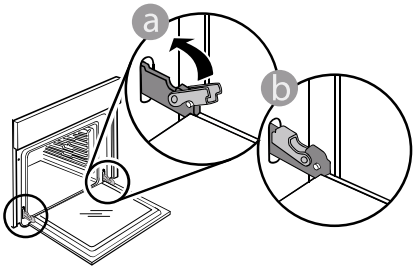


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

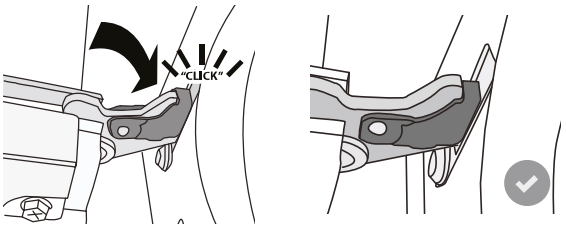


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

AUSWECHSELN DER LAMPE

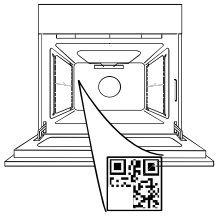
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

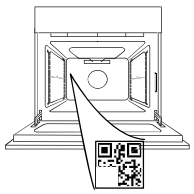
- Verwenden Sie den QR-Code auf Ihrem Produkt
- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



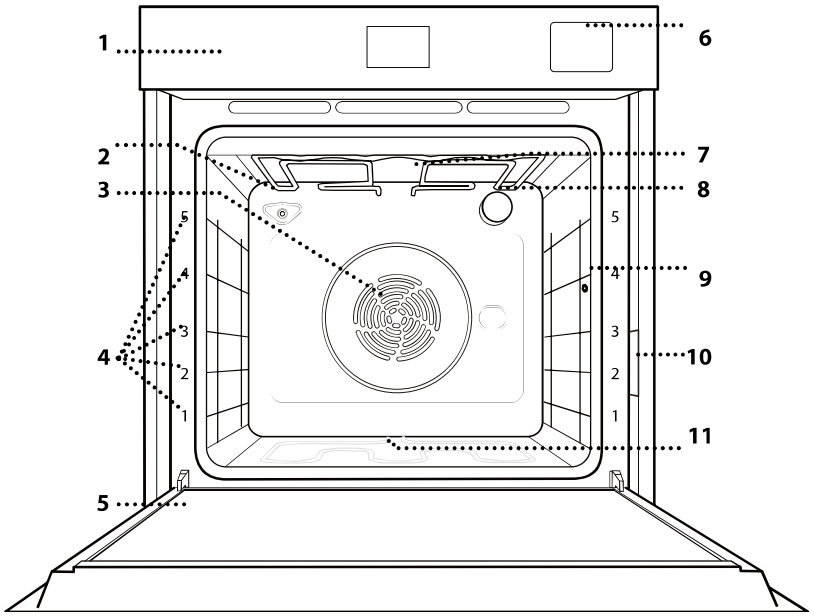
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

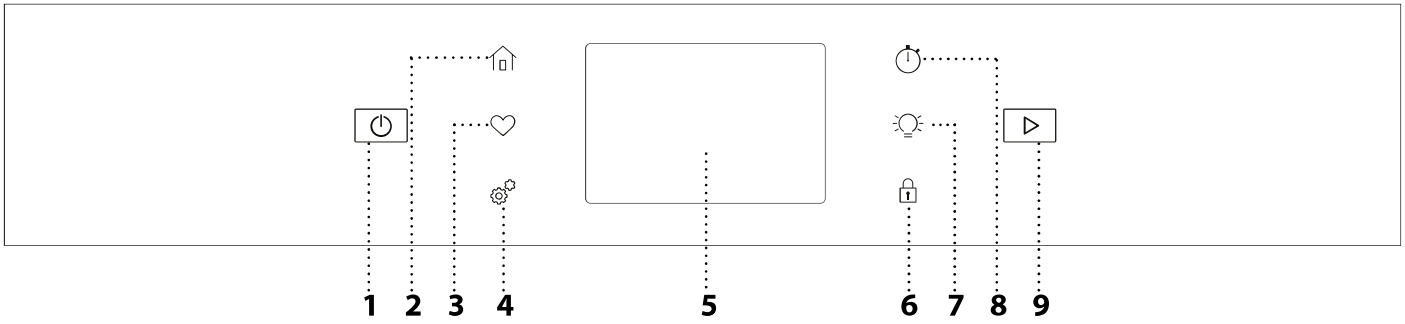


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Para encender y apagar el horno.

2. INICIO
Para acceder rápidamente al menú principal.

3. FAVORITOS
Para recuperar la lista de sus funciones favoritas.

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

5. PANTALLA

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

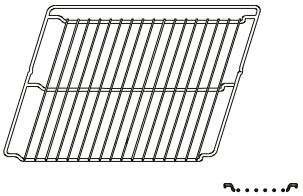
7. LUZ
Para encender o apagar la lámpara del horno.

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

9. INICIO
Para iniciar la función de cocción.

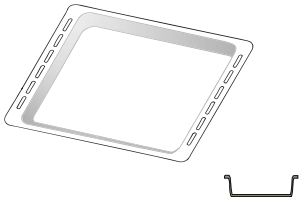
ACCESORIOS

REJILLA



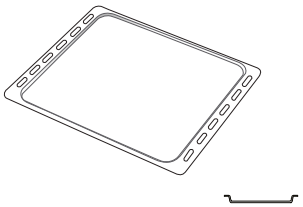
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



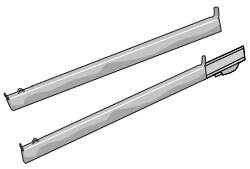
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



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

GUÍAS DESLIZANTES *



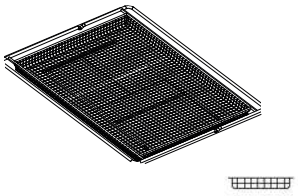
Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

SONDA DE ALIMENTOS



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

BANDEJA FREÍR CON AIRE*



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

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.
Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.
* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

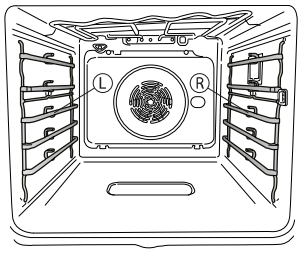
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

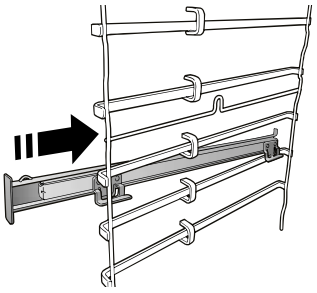
• Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: ahora se pueden retirar las guías de los estantes.

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



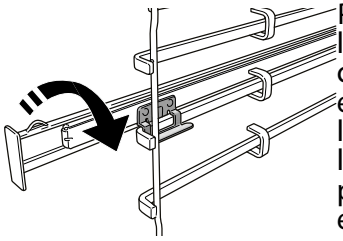
Las guías para estantes izquierda (“L”) y derecha (“R”) se reconocen por el logotipo indicado en esta imagen.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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

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



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

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

FUNCIONES

MODOS MANUALES

- **CONVENCIONAL**
  Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **HORNO CONVECCIÓN**
  Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.
- **AIRE FORZADO**
  Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.
- **GRATINAR**
  Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **GRATINAR TURBO**
  Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.
- **PRECALENTAR RÁPIDO**
  Para precalentar el horno rápidamente.
- **COOK 4**
  Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.
- **VAPOR**
  - » **VAPOR AUTOMÁTICO**
    Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. El horno inyecta automáticamente la cantidad adecuada de vapor en función de la temperatura seleccionada para lograr unos resultados de cocción óptimos.
  - » **VAPOR+AIRE**
    Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.
    Para obtener más información sobre los ciclos de cocción manual con aire forzado + vapor, consulte la Tabla de cocción "Steam + Air" (Vapor + Aire).
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **PIZZA**
    Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante.
    El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.
    Combinando esta función con el accesorio de piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos, se puede hornear una pizza en 5-8 min.
    Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.bauknecht.eu
  - » **FREÍR CON AIRE**
    Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freír con aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freír con aire de la Freír con aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.
  - » **DESCONGELAR**
    Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
  - » **MANTENER CALIENTE**
    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
  - » **FERMENTANDO**
    Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.
  - » **CONVENIENCIA**
    Para cocinar alimentos preparados almacenados a temperatura ambiente o en el frigorífico (galletas, mezcla para bizcocho,

muffins, platos de pasta y pan o similares). La función cocina todos los platos de forma rápida y gradual y también puede utilizarse para recalentar comida precocinada. No es necesario precalentar el horno. Siga las instrucciones del envase.

» **MAXI COCCIÓN**

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» **CICLO ECO ***

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo Eco, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

- **ALIMENTOS CONGELADOS**

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

MODOS AUTOMÁTICOS

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

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

CÓMO UTILIZAR LA PANTALLA TÁCTIL



Para seleccionar o confirmar:
Toque la pantalla para seleccionar el valor o el elemento del menú que desee.



Para desplazarse por un menú o una lista:
Deslice el dedo por la pantalla para desplazarse por los elementos o valores.

Para confirmar los ajustes o para acceder a la siguiente pantalla:
Toque «AJUSTAR» o «SIGUIENTE».

Para volver a la pantalla anterior:
Toque ← .

PRIMER USO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que configurar el producto.

Los ajustes pueden cambiarse pulsando para acceder al menú «Herramientas».

1. SELECCIONAR LAS PREFERENCIAS DE IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora.

- Deslice el dedo pantalla para desplazarse por la lista de idiomas disponibles.
- Toque el idioma que desea.

2. AJUSTE DE LA HORA Y LA FECHA

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

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

Una vez ajustada la hora, deberá ajustar la fecha

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

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

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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

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

4. AJUSTAR EL NIVEL DE DUREZA DEL AGUA

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

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

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

Toque «AJUSTAR» para confirmar.

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

5. CALENTAR EL HORNO

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

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora. Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

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

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

2. AJUSTAR FUNCIONES MANUALES

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

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

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

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

DURACIÓN

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción. En el modo temporizado, el horno cocina durante el tiempo que haya seleccionado. Al final del tiempo de cocción, la cocción se detiene automáticamente.

- Para establecer la duración, pulse la sección Tiempo o «Establecer tiempo de cocción» después de pulsar «INICIO».
- Toque los números correspondientes para ajustar el tiempo requerido.
- Toque «SIGUIENTE» para confirmar.

Para cancelar una duración establecida durante la cocción y así gestionar manualmente el final de la cocción, puede tocar el valor de la duración y poner «0» o puede abrir el menú de tres puntos y editar el tiempo de cocción.

Si desea detener el ciclo, abra el menú de tres puntos y seleccione «Detener cocción».

3. CONFIGURAR MODOS AUTOMÁTICOS

Los Modos automáticos le permiten preparar una amplia variedad de platos escogiéndolos entre los que se muestran en la lista. El aparato selecciona la mayor parte de ajustes de cocción automáticamente para obtener los mejores resultados.

Además, gracias a un sensor especial capaz de reconocer el contenido de humedad en los alimentos, algunas funciones de MODOS AUTOMÁTICOS permiten conseguir una cocción óptima de cualquier tipo de alimento sin establecer ninguna configuración: el sensor detendrá la cocción en el momento perfecto. Solo durante los últimos minutos de la cocción aparecerá una cuenta atrás en la pantalla indicando el tiempo de cocción restante.

- Escoja una receta de la lista.

Las funciones se muestran por categorías de alimentos en el menú «Modos automáticos» (ver las tablas relacionadas).

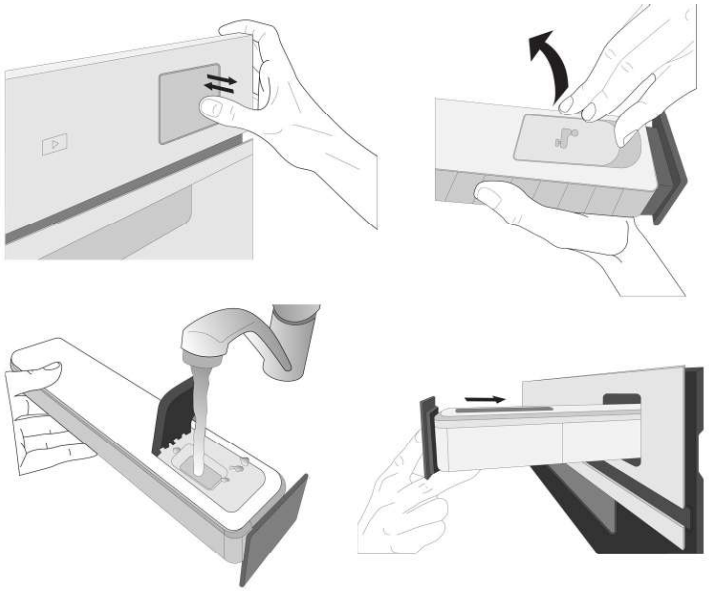
- Una vez seleccionada una función, indique las características de los alimentos (cantidad, peso, etc.) que desea cocinar para obtener los resultados perfectos.

. COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Vapor» o «Aire forzado + Vapor» dentro de las funciones manuales o una de las distintas recetas especiales de DYNAMIC MENU, podrá cocinar cualquier tipo de alimento con vapor. El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas. Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

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

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «LLENAR EL CAJÓN», extraiga el cajón, abra la tapa del cajón y llénelo de agua hasta el nivel solicitado en la pantalla. Cierre el cajón presionándolo ligeramente hacia el panel hasta que esté completamente cerrado. Una vez introducido el cajón, pulse «INICIO» para continuar con el ciclo de cocción. El cajón debe permanecer siempre cerrado, excepto para llenarlo de agua.



Después del primer llenado, en caso de ciclos de cocción más largos, una vez que se haya acabado el agua, podría ser necesario añadirla de nuevo para completar el ciclo: el horno lo indicará en caso de que sea necesario.

4. AJUSTAR HORA DE INICIO DIFERIDO

Puede aplazar la cocción antes de iniciar una función: La función se iniciará en el momento que seleccione por adelantado.

- Toque "DELAY" para definir la hora de inicio deseada. Puede seleccionar la hora de inicio o la hora a la que desea que la comida esté lista según las funciones seleccionadas.
- Una vez ajustado el retraso requerido, toque «SET» para iniciar el tiempo de espera.
- Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta:

Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado.

Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

- Para activar la función inmediatamente y cancelar el inicio diferido programado, toque «SKIP DELAY».

5. INICIO DE LA FUNCIÓN

- Una vez configurados los ajustes, toque «INICIO» para activar la función.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede cambiar los valores configurados en cualquier momento durante la cocción tocando el valor que desea modificar. Todas las opciones que se pueden modificar se pueden explorar abriendo el menú de tres puntos situado en la parte inferior izquierda de la pantalla.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

6. PRECALENTAMIENTO

Si se ha activado previamente, una vez iniciada la función la pantalla indica el estado de la fase de precalentamiento. Una vez finalizada esta fase, sonará una señal acústica y la pantalla indicará «HORNO LISTO».

- Abra la puerta.
- Introduzca el alimento.
- Cierre la puerta y pulse el botón «Iniciar ahora» o «INICIAR» para empezar a cocinar.

Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Puede cambiar el ajuste por defecto de la opción de precalentamiento para funciones de cocción que le permitan hacerlo manualmente.

- Seleccione una función que le permita seleccionar la función de precalentamiento manualmente.
- Utilice la palanca de precalentamiento situada en la parte inferior derecha de la pantalla para activar o desactivar el precalentamiento. Se establecerá como opción predeterminada.

7. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunos modos automáticos requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción. Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.

- Abra la puerta.
- Realice la acción indicada por la pantalla.
- Cierre la puerta y toque «INICIAR» para reanudar la cocción.

Del mismo modo, cuando quede el 5 % del tiempo de la cocción, el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

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

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

8. FINAL DE COCCIÓN

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

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

9. FAVORITOS

La función de Favoritos almacena los ajustes del horno para su receta favorita.

El horno reconoce automáticamente las funciones más utilizadas. Después de varios usos, se le aconsejará que añada la función a sus favoritos.

CÓMO GUARDAR UNA FUNCIÓN

Una vez finalizada una función, pulse «AÑADIR A FAVORITOS» para guardarla como favorita. Esto le permitirá utilizarla rápidamente en el futuro conservando los mismos ajustes.

UNA VEZ GUARDADA

Para ver el menú de favoritos, pulse ♡ : Todas las funciones guardadas aparecerán en este Menú. Toque «INICIO» para activar la función de cocción seleccionada.

CAMBIO DE LA CONFIGURACIÓN

En la pantalla de Favoritos, puede añadir una imagen o un nombre al favorito para adaptarlo a sus preferencias.

- Seleccione la función que desea cambiar.
- Toca el icono de los tres puntos en la esquina superior derecha.
- Seleccione el atributo que desea cambiar.
- Toque «GUARDAR» para confirmar sus cambios.

Si desea eliminar una función concreta encontrará en este Menú la opción «ELIMINAR FAVORITO».

10. HERRAMIENTAS

Pulse ⚙ aquí para abrir el menú "Herramientas" en cualquier momento. Este menú permite escoger entre varias opciones y cambiar los ajustes o preferencias de su producto o de la pantalla.

⏱ TEMPORIZADOR DE COCINA

Esta función puede activarse utilizando una función de cocción o de forma independiente para llevar la cuenta del tiempo. Una vez iniciada, el temporizador continuará la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

El temporizador continuará la cuenta atrás en la esquina superior derecha de la pantalla.

Para recuperar o cambiar el temporizador de cocina:

- Pulse la opción de temporizador de cocina.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

- Pulse «PAUSA» si desea pausar el temporizador. A continuación, puede pulsar «REANUDAR» para reiniciar el temporizador.
- Toque «CANCELAR» para cancelar el temporizador o

ajustar una nueva duración del temporizador.
- Toque «+1 min» para aumentar la duración de 1 minuto.

LUZ

Para encender o apagar la lámpara del horno.

SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Hay disponibles tres ciclos de autolimpieza con distintas duraciones: alta, media, baja.

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

- Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.
- Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica.
- Escoja uno de los ciclos disponibles según sus necesidades.
- Toque «INICIO» para activar la función seleccionada. El horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

Nota: El ciclo de pirólisis también se puede activar cuando el depósito está lleno de agua.

Una vez seleccionado el ciclo, puede aplazar el inicio de la limpieza automática. Toque «DELAY» para ajustar la hora de finalización según se indica en el párrafo correspondiente.

DESCALCIFICAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el sistema de vapor en condiciones óptimas. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla. La duración promedio de la función completa es de alrededor de 140 minutos.

El usuario puede iniciar la descalcificación en cualquier momento desde el menú de limpieza.

La pantalla le mostrará cuándo es el momento de ejecutar un ciclo de descalcificación (ver la siguiente tabla).

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

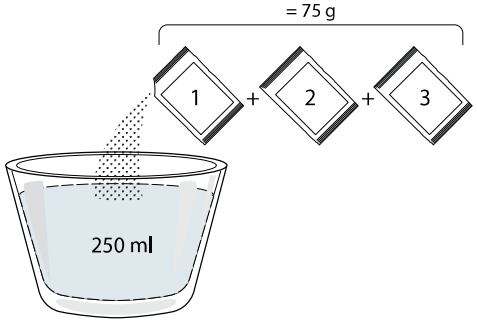
*considerando el valor por defecto (4 - Duro) del nivel de dureza del agua. El número de horas de ciclos de vapor que deben transcurrir antes de que aparezcan los mensajes de descalcificación depende del nivel de dureza del agua ajustado en el aparato.

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del circuito interno de vapor. Antes de iniciar la fase de desincrustación, el aparato comprobará si hay agua residual en la caldera y, si es necesario, realizará un ciclo de drenaje. En este caso, deberá vaciar el cajón después del ciclo de drenaje, antes de continuar con la fase de desincrustación.

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

» **FASE 1/2: DESINCRUSTANDO (70 MIN)**

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución de desincrustación al cajón. Para conseguir los mejores resultados de desincrustación, recomendamos llenar el depósito con una solución compuesta por 75 g del producto específico WPRO y 250 ml de agua potable. El desincrustador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Para pedidos e información póngase en contacto con el servicio postventa o **www.bauknecht.eu.Bauknecht** no se hace responsable de los daños causados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.



Una vez añadida la solución de desincrustación al cajón, pulse ▷ para iniciar el proceso de desincrustación principal. Durante las distintas fases de la desincrustación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez completada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla

instrucciones para pasar a la siguiente fase.

Una vez completada la fase de desincrustación, se drenará la caldera: la solución de desincrustación utilizada durante esta fase se verterá en el cajón extraíble. Por favor, vacíe el cajón.

» **FASE 2/2: ACLARADO (30 MIN.)**

Para eliminar los residuos de desincrustación del cajón y del circuito de vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 0,25 L DE AGUA>, rellene el depósito con 0,25 litros de agua potable y, a continuación, pulse ▷ para iniciar el aclarado. No apague el horno hasta que se hayan completado todos los pasos requeridos por esta función.

Nota: si fuera necesario, desde el sistema se podría solicitar que se vacíe cajón y que se repita esta operación.

Una vez completado el procedimiento de desincrustación, se recomienda secar la cavidad de posibles residuos de agua. Podrá entonces usar todas las funciones de vapor. Por favor, vacíe el cajón. Se ha completado el ciclo de descalcificación.

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

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

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

SONDA PARA ALIMENTOS

La sonda para alimentos permite medir la temperatura interior de diferentes tipos de alimentos durante la cocción para asegurarse de que esta alcanza la temperatura óptima. La temperatura del horno varía según la función que haya seleccionado, pero la cocción siempre se programa para terminar una vez alcanzada la temperatura especificada. Introduzca los alimentos en el horno y conecte la sonda para carne en la clavija. Mantenga la sonda lo más alejada posible de la fuente de calor. Cierre la puerta del horno. Toque . Puede escoger entre la función manual (por método de cocción) y las funciones de MODOS AUTOMÁTICOS (por tipo de alimento) si se permite o se requiere el uso de la sonda.

Una vez iniciada una función de cocción, esta se cancelará si se retira la sonda. Desenchufe y retire siempre la sonda del horno al sacar los alimentos.

CÓMO UTILIZAR LA SONDA PARA ALIMENTOS

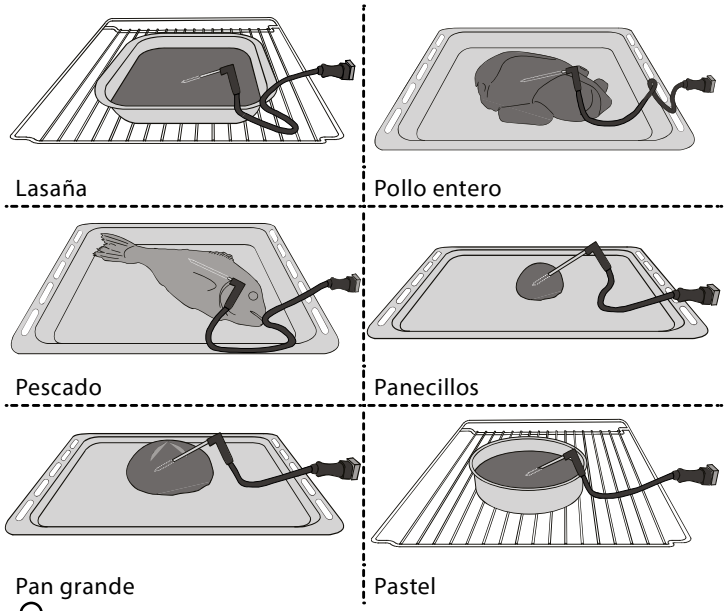
Coloque el alimento en el horno y conecte el enchufe introduciéndolo en la conexión prevista en la parte derecha del compartimento del horno.

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

CARNES: Introduzca la sonda de alimentos dentro de la carne, evitando huesos y zonas de grasa. En las aves, introduzca la sonda longitudinalmente en el centro de la pechuga, evitando zonas huecas.

PESCADO (entero): Introduzca la punta en la parte más gruesa, evitando las espinas.

PANADERÍA Y PASTA: Introduzca profundamente la punta en la masa dando la forma requerida al cable para conseguir el ángulo óptimo. Es necesario utilizar las funciones de MODOS AUTOMÁTICOS compatibles para realizar una cocción controlada por sonda para estos tipos de alimentos. Si utiliza la sonda cocinando con las funciones de MODOS AUTOMÁTICOS, la cocción se detendrá automáticamente cuando la receta seleccionada alcance la temperatura ideal en el centro del alimento sin necesidad de configurar la temperatura del horno.



BLOQUEO CONTROL

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

Para desbloquear el aparato, mantenga pulsada la tecla de bloqueo del panel táctil.

PREFERENCIAS

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

INFORMACIÓN

Para obtener más información sobre el producto.

.NOTAS

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

CONSEJOS ÚTILES

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

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

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

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

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

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

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

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

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

FERMENTANDO

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

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS				CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
ESTOFADO Y PASTA AL HORNO	Frescos	Lasaña		0,5-3 kg *	-	MED	-	2
		Canelones		0,5-3 kg *	-	MED	-	2
	Congelado	Lasaña		0,5-3 kg	-	-	-	2
		Canelones		0,5-3 kg	-	-	-	2
CARNE	Carne de res	Asado de carne de res		0,6-2 kg *	MED	MED	-	3
		Asado de ternera		0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3
		Bistec		2-4 cm	MED	-	2/3	5
		Hamburguesas		1,5-3 cm	-	-	3/5	5 + 4
		Cocción lenta		0,6-2 kg *	MED	-	-	3
	Cerdo	Cerdo asado		0,6-2,5 kg *	-	MED	-	3
		Jarretes		0,5-2,0 kg *	-	MED	-	3
		Costillas de cerdo		0,5-2,0 kg *	-	-	2/3	5 + 4
		Bacon		0,5-1,5 cm	-	-	1/2	5
	Cordero	Cordero asado		0,6-2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Costillar de cordero		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Pierna		0,5-2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Aves	Pollo asado	Pollo asado	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
			Pollo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
			Presas de pollo	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Pollo frito en freidora de aire	Pollo entero	0,6-2,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Pechugas de pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Presas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4 + 2
			Muslos de pollo	-	-	-	-	4 + 2
			Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Alitas de pollo	0,2-1.5 kg	-	-	-	4 + 2
			Nuggets de pollo [congelados]	-	-	-	-	4 + 2
			Alitas de pollo [congeladas]	-	-	-	-	4 + 2
	Pato asado	Asado de pato		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Asado de pato relleno		0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Piezas de pato		0,6-3 kg *	-	MED	-	2

* cantidad recomendada

ACCESORIO	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
CARNE	Pato asado	Filete / pechuga de pato	1-5 cm	-	-	2/3	5
	Pavo asado	Pavo y ganso asados	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Pavo asado relleno	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Trozos de pavo y ganso	0,6-3 kg *	-	MED	-	2
		Filete / Pechuga de pavo	1-5 cm	-	-	2/3	5 4
	Carne frita en freidora de aire	Brochetas de carne	0,2-1.5 kg	-	-	1/2	4 2
		Chuletas de cerdo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Hamburguesas	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Salchichas y wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Chuleta empanada	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
PESCADOS & MARISCOS	Roasted fillets & steaks (Filetes y bistecs asados)	Filete de atún	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Filete de salmón	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Filete de pez espada	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Cod Fillet (Filete de bacalao)	0,1-0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filete de lubina	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filete de dorada	0,05-0,15 kg	-	-	-	3 2
		Otros Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filetes [congelados]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Marisco al grill	Scallops (Vieiras)	una bandeja *	-	-	-	4
		Mussels (Mejillones)	una bandeja *	-	-	-	4
		Shrimps (Camarones)	una bandeja *	-	-	-	4 3
		Langostinos	una bandeja *	-	-	-	4 3
	Pescado entero asado		0,2-1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Pescado a la sal		0,2-1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Pescado frito en freidora de aire	Pescado empanado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filete de pescado	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Pescado entero	0,4-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Mariscos	-	-	-	-	4 2

* cantidad recomendada

ACCESORIO	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
VERDURAS	Verduras asadas	Papas	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	3
		Patatas [congeladas]	0,5-1,5 kg *	-	MED	-	4
		Hortalizas rellenas	0.1 - 0.5 kg [cada una]	-	-	-	3
		Otras verduras	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja *	-	-	-	3
		Tomates gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Pimientos gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Brócolis gratinados	una bandeja *	-	-	-	3
		Coliflor gratinada	una bandeja *	-	-	-	3
		Verduras gratinadas	una bandeja *	-	-	-	3
	Verduras fritas en freidora de aire	Patatas fritas caseras	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Papas en cuña	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Verduras variadas	0,3-0.8 kg	-	-	2/3	4 2
		Patatas fritas de calabacín	0,2-0.5 kg	-	-	-	4 2
		Patatas fritas [congeladas]	0,3-0.8 kg	-	-	-	4 2
		Rollitos de primavera [congelados]	-	-	-	-	4 2

* cantidad recomendada

ACCESORIO	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN MODOS AUTOMÁTICOS

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (DEL TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
PASTAS SALADAS	Tarta salada		0,8-1,2 kg *	-	MED	-	2
	Strudel de verduras		0,5-1,5 kg	-	MED	-	2
	Pan	Panecillos	60 - 150g [cada uno]*	-	-	-	3
		Pan mediano	200 - 500g [cada uno]*	-	-	-	2
		Pan de sándwich	400 - 600 g [cada uno]*	-	-	-	2
		Pan grande	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g [cada una]*	-	-	-	3
		Pan especial	una bandeja *	-	-	-	2
	Pizza & focaccia	Pizza redonda	Redonda	-	-	-	2
		Pizza gruesa	Bandeja	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	2
			2 capas*	-	-	-	4 1
			3 capas*	-	-	-	5 3 1
			4 capas*	-	-	-	5 4 2 1
PASTAS SALADAS	Pizza & focaccia	Focaccia fina	una bandeja *	-	-	-	2
		Focaccia Gruesa	una bandeja *	-	-	-	2
PASTAS DULCES	Tartas altas	Bizcocho	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
		Bizcocho esponjoso en molde	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
		Pastel de chocolate	0,5-1,2 kg *	-	-	-	2
	Galletas		0,2-0.6 kg *	-	-	-	3
	Magdalenas y tartas		40 - 80g [cada una]*	-	-	-	3
	Medialunas		una bandeja *	-	-	-	3
	Croissants [congelados]		una bandeja *	-	-	-	3
	Pasta choux		una bandeja *	-	-	-	3
	Merengues		10 - 30g [cada uno]	-	-	-	3
	Tarta		0.4 - 1.6kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Tarta de fruta		0,5-2 kg	-	-	-	2

* cantidad recomendada

ACCESORIO	Parrilla de alambre	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza en estante de alambre	Drip tray / Baking tray	Bandeja con 500 ml de agua	Bandeja Freidora de aire	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN VAPOR + AIRE

RECETA	NIVEL DE VAPOR*	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Gelletas de pastaflora / Galletas	BAJO	SÍ	140 - 150	35 - 55	3
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	3
Tartas esponjosas	BAJO	SÍ	170 - 180	40 - 60	2
Bizcochos esponjosos	BAJO	SÍ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BAJO	SÍ	200 - 220	20 - 40	3
Barra de pan	BAJO	SÍ	170 - 180	70 - 100	3
Panecillo	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BAJO	SÍ	200 - 220	30 - 50	3
Patatas asadas	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	SÍ	180 - 200	60 - 100	3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	SÍ	160 - 180	60 - 80	3
Rosbif poco hecho (1 kg)	MEDIO	SÍ	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif poco hecho (2 kg)	MEDIO	SÍ	200	55 - 65	3
Pierna de cordero	MEDIO	SÍ	180 - 200	65 - 75	3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	SÍ	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	SÍ	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	SÍ	200 - 220	55 - 65	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	SÍ	180 - 200	25 - 40	3
Filete de pescado	ALTO	SÍ	180 - 200	15 - 30	3

*Tenga en cuenta que en el caso de seleccionar la función Steam Auto, esta correlación debe omitirse. El horno seleccionará automáticamente el mejor nivel de vapor adecuado para la temperatura seleccionada.

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	Sonda de alimentos

TABLA DE COCCIÓN FREÍR CON AIRE

	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25 - 30	4 2
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4 2
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4 2
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4 2
	Patatas fritas caseras		300 - 800 g	Sí	200	20 - 40	4 2
	Verduras variadas		300 - 800 g	Sí	200	20 - 30	4 2
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1 - 4 cm	Sí	200	20 - 40	4 2
	Alitas de pollo		200 - 1500 g	Sí	220	30 - 50	4 2
	Chuleta empanada		1 - 4 cm	Sí	220	20 - 50	4 2
	Filete de pescado		1 - 4 cm	Sí	220	15 - 25	4 2

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	Freír con aire		
ACCESORIOS	Bandeja Freír con aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	30 - 90	4 1
Galletas		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	2
		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCIONES	Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	4 COOK Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	4 COOK Tartas	Sí	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redondas	4 COOK Pizza	Sí	210	40 - 60	5 3 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	4 COOK Menú	Sí	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

FUNCIONES	Convencional	Aire Forzado	Horno de Convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/ corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

• No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

• Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

• Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

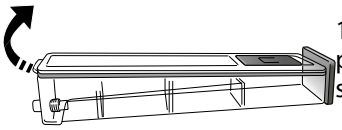
ACCESORIOS

Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.
No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas.
La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

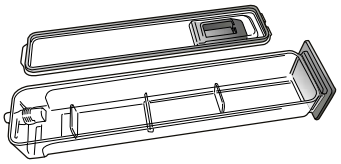
MANTENIMIENTO DEL CAJÓN DE AGUA

Precaución: El cajón de agua no es apto para lavavajillas: ¡riesgo de daños!
Al final de cada ciclo de cocción con vapor, después de unos 30 min el horno realiza automáticamente un ciclo de drenaje de aproximadamente un minuto de duración, transfiriendo así toda el agua del sistema al cajón extraíble.
Nota: Evite dejar el agua en el sistema más de 2 días.

Para eliminar completamente el agua del interior o limpiar las superficies internas, puede abrir el cajón del agua:



1. Empuje hacia arriba la solapa posterior para retirar la tapa superior del cajón de agua.



2. Una vez realizada la limpieza, puede cerrar el cajón introduciendo las dos solapas delanteras dentro de las aberturas delanteras y empujando hacia abajo la parte trasera.

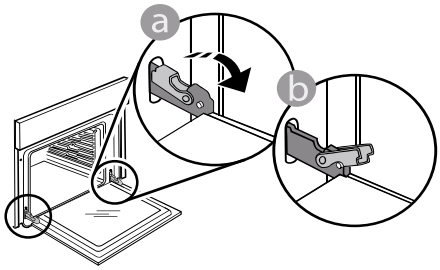
Utilice sólo agua a temperatura ambiente cuando llene el cajón de agua: el agua caliente puede afectar al funcionamiento del sistema de vapor. Utilice sólo agua potable.

BOILER

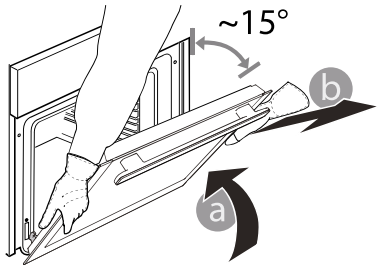
Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice la función «Descalcificar» con regularidad. Tras un largo tiempo sin utilizar las funciones «Steam», se recomienda activar un ciclo de cocción por vapor con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

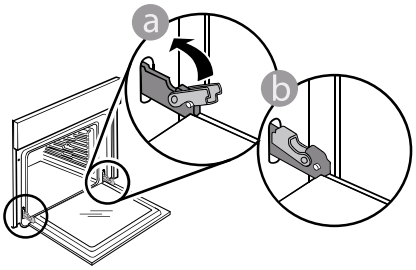


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

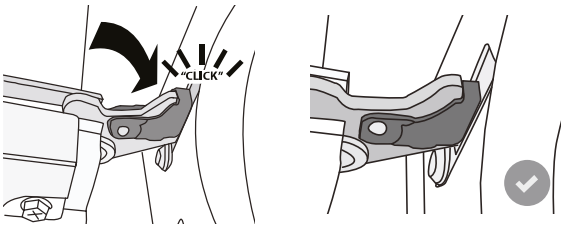


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo.
Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

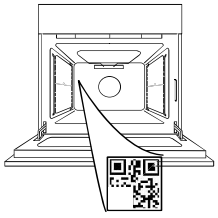
Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La función de cocción AUTO MODES finaliza sin mostrar la cuenta atrás. La cocción termina antes de finalizar la cuenta atrás.	La cantidad de alimentos es distinta del valor recomendado. La puerta se abre durante la cocción.	Abra la puerta y compruebe el nivel de cocción de los alimentos. Si es necesario, complete la cocción seleccionando una función tradicional.
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria.

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

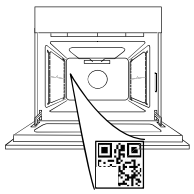
- Utilizando el QR que aparece en el producto
- Visitando nuestra página web **docs.bauknecht.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



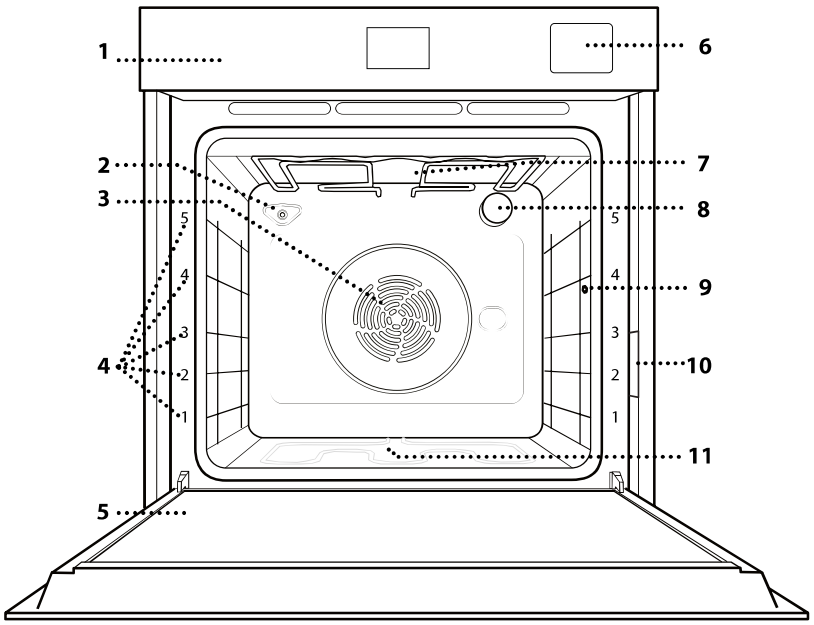
KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN
Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

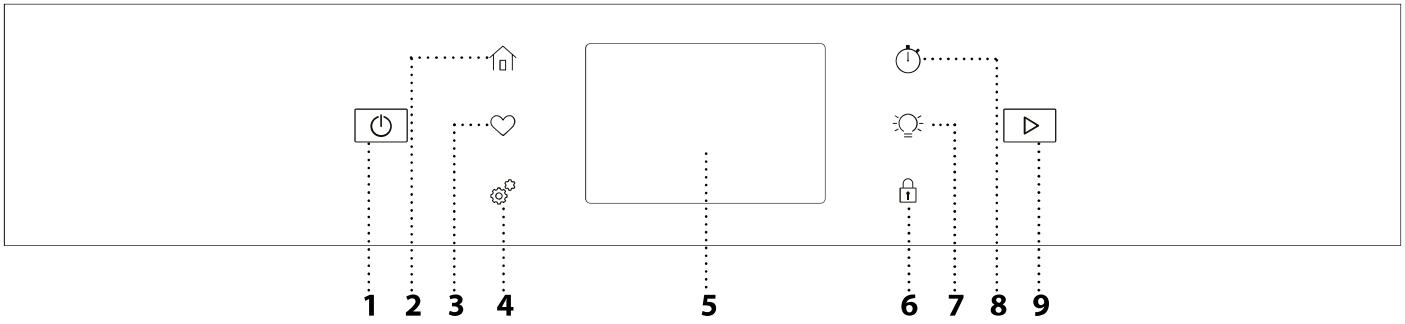


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Kosteusanturi
3. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
4. Kannattimet
(taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Vesilokero
7. Ylempi lämpövastus/grilli
8. Lamppu
9. Paistomittarin kytkentäpiste
10. Arvokilpi
(älä poista)
11. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Uunin kytkemiseen päälle ja pois päältä.

2. ALOITUS
Nopean pääsyn saamiseksi
Päävalikko

3. SUOSIKKI
Siirtää suosikkitoimintojen luetteloon.

4. TYÖKALUT
Voit valita useista vaihtoehdoista sekä vaihtaa uunin asetuksia ja mieltymyksiäsi.

5. NÄYTTÖ

6. SÄÄTIMIEN LUKITUS
Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

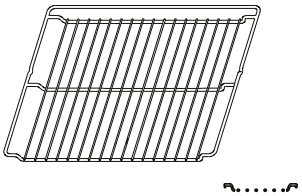
7. VALO
Kytkee uunin valon päälle tai pois.

8. HÄLYTYSAJASTIN
Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi.

9. KÄYNNISTÄ
Käynnistää kypsennystoiminnon.

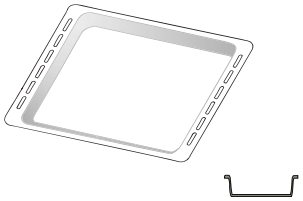
VARUSTEET

RITILÄ



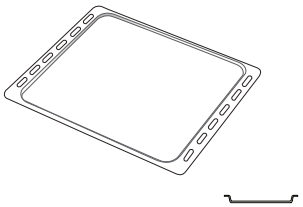
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



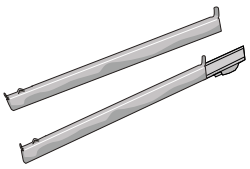
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



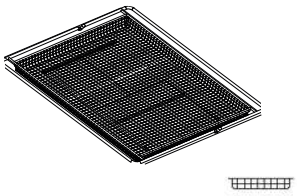
Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

LÄMPÖMITTARI



Mittaa ruokien sisälämpötilan tarkasti kypsennyksen aikana. Jäykän tukensa ansiosta sitä voidaan käyttää lihalle ja kalalle, sekä myös leivälle, kakuille ja leivonnaisille.

KIERTOILMAKYPS. -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.
Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.
* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

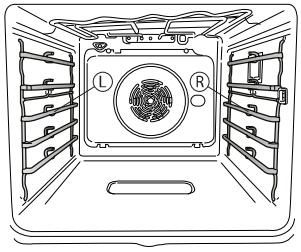
Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

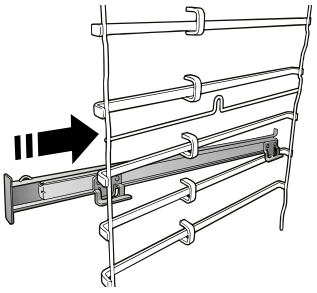
• Hyllykköohjainten irrottamista varten on irrotettava kiinnitysruuvit (jos sellaiset on) kummaltakin sivulta kolikon avulla.
Nosta ohjaimia ylös ja vedä alemmat osat pois niiden sijoituskohdista: nyt hyllykköohjaimet voidaan irrottaa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä niitä ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle.
Laske ne tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.



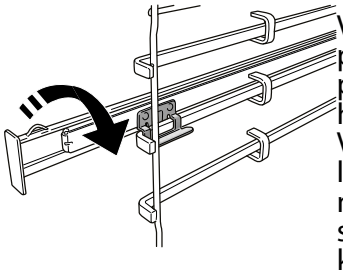
Vasemman (“L”) ja oikean (“R”) puoleiset hyllykköohjaimet voidaan tunnistaa tässä kuvassa näkyvästä logosta.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.



Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

MANUAALISET TILAT

- **PERINTEINEN**
  Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.
- **PERINTEINEN PAISTO**
  Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.
- **KIERTOILMA**
  Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
- **GRILLI**
  Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **TURBOGRILLI**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **NOPEA ESILÄMMITYS**
  Esikuumentaa uunin nopeasti.
- **COOK 4**
  Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.
- **HÖYRY**
  - » **HÖYRY AUTOMAATTINEN**
    Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä.
    Uuni suihkuttaa automaattisesti oikean määrän höyryä valitun lämpötilan mukaan optimaalisten kypsennystulosten saavuttamiseksi.
  - » **HÖYRY+KIERTOILMA**
    Höyryn ja kiertoilman ominaisuuksien yhdistäminen mahdollistaa rapeiden ja ulkoapäin ruskistettujen ruokien valmistamisen, jotka ovat samalla myös mureita ja meheviä. Suosittelemme parhaiden tulosten saavuttamiseksi valitsemaan KORKEA-höyrytason kalalle, KESKITASO-tason lihalle ja MATALA-tason leivälle ja jälkiruoille.
    Lisätietoja manuaalisista kiertoilma + höyry-kypsennysjaksoista on “Höyry + kiertoilma” -kypsennystaulukossa.
- **ERIKOISTOI MINNOT**
  - » **PIZZA**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.
    Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa.
    Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja 30 minuutin esikuumennukseen, pizza paistuu 5–8 minuutissa.
    Voit tilata ja pyytää lisätietoja ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun tai vierailla osoitteessa www.bauknecht.eu
  - » **ILMAPAISTO**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.
  - » **SULATUS**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **LÄMPIMÄ NÄPITO**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **MUKAVUUS**
    Sellaisten valmisruokien kypsentäminen, joita on säilytetty huoneenlämmössä tai jääkaapissa (pikkuleivät, sekalaiset kakut, muffinssit, pasta-annokset ja leipätyyppiset tuotteet). Tämä toiminto kypsentää kaikki annokset nopeasti ja hellävaraisesti ja sitä voidaan käyttää myös

jo valmistetun ruoan lämmitykseen. Uunia ei tarvitse esilämmittää. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita.

» **MAXI- KYPSENNYS**

Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei pääse kuivumaan liikaa.

» **SÄÄSTÖO HJELMA ***

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

- **PAKASTETTU RUOKA**

  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

AUTOMAATTISET TILAT

Nämä mahdollistavat kaiken tyyppisten ruokien kypsennyksen täysin automaattisesti. Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita. Uunia ei tarvitse esilämmittää.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

KOSKETUSNÄYTÖN KÄYTTÖOHJEET



Valinta tai vahvistus:
Valitse haluamasi arvo tai valikkokohta napauttamalla näyttöä.



Valikon tai luettelon vierittäminen:
Vieritä kohteita tai arvoja sipaisemalla näyttöä sormella.

Asetusten vahvistaminen tai seuraavaan näyttöön siirtyminen:
Napauta ASETA tai SEURAAVA.

Siirtyminen takaisin edelliselle näytölle:
Napauta ← .

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Sinun on määritettävä tuote, kun kytket sen päälle ensimmäisen kerran.

Voit vaihtaa asetuksia myöhemmin painamalla ⚙ ja käyttämällä Työkalut-valikkoa.

1. VALITSE KIELI

Sinun on asetettava kieli, kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran.

- Voit vierittää käytettävissä olevia kieliä sipaisemalla näyttöä.
- Napauta haluamaasi kieltä.

2. KELLONAJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Uunin liittäminen kotiverkkoon asettaa kellonajan ja päivämäärän automaattisesti. Muussa tapauksessa sinun on asetettava nämä manuaalisesti

- Voit asettaa kellonajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Kellonajan asettamisen jälkeen on asetettava päivämäärä

- Voit asettaa päivämäärän napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napsauttamalla ASETA.

Pitkän sähkökatkon jälkeen kellonaika ja päivämäärä on asetettava uudelleen.

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu kuluttamaan sähkövirtaa, joka on yhteensopiva enintään 3 kW:n (16 ampeeria) kotitalouksien sähköverkkojen kanssa: Jos kotitaloutesi käyttää pienempää virtaa, sinun on vähennettävä tätä arvoa (13 ampeeria).

- Valitse virta napauttamalla oikeaa arvoa.
- Suorita alkuasetus loppuun napauttamalla OK.

4. ASETA VEDEN KOVUUSTASO

Jotta uuni pystyisi toimimaan tehokkaasti ja jotta voitaisiin taata, että se muistuttaa asiakasta säännöllisesti kalkinpoistojakson suorittamisesta tarvittaessa, on tarpeen asettaa oikea veden kovuustaso. Se asetetaan käynnistämällä uuni painamalla ⏻, paina ⚙ . Avaa Suositut valinnat ja valitse “VEDEN KOVUUS". Vahvista napsauttamalla “ASETA”. Valitse alueesi vedelle sopivin taso seuraavan taulukon perusteella:

VEDEN KOVUUSTASOJEN TAULUKKO

Taso		°dH Saksalaiset asteet	°fH Ranskalaiset asteet	°Clark English asteet
1	Erittäin pehmeä	0-6	0-10	0-7
2	Pehmeä	7-11	11-20	8-14
3	Keskitaso	12-16	21-29	15–20
4	Kova	17-34	30-60	21-42
5	Erittäin kova	35-50	61-90	43-62

Vahvista napsauttamalla ASETA.

Veden kovuustasoksi on esiasetettu, "Kova".

5. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uuni 200 °C:een noin yhden tunnin ajaksi. Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Uuni käynnistetään painamalla ⏻ tai koskettamalla mitä tahansa kohtaa näytöllä.

Näytöllä voit valita Manuaalisista ja Automaattisista tiloista.

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.
- Voit tutkia luetteloa vierittämällä alas tai ylös.
- Valitse haluamasi toiminto napauttamalla sitä.

2. ASETA MANUAALISET TOIMINNOT

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Muutettavat asetukset näkyvät näytöllä.

LÄMPÖTILA / GRILLIN TASO / HÖYRYTASO

- Napauta haluamaasi päätoimintoa, jotta pääset vastaavaan valikkoon.

Valitusta toiminnosta riippuen voit aktivoida tai deaktivoida esikuumennuksen erityisellä kytkimellä.

KESTO

Sinun ei tarvitse valita kypsennysaikaa, jos haluat hallita kypsentämistä manuaalisesti. Ajastetussa tilassa uuni kypsentää valitsemasi ajan. Kypsennys pysäytetään automaattisesti kypsennysajan lopuksi.

- Voit asettaa keston napauttamalla Aika-osiota tai "Set Cook Time" (Aseta kypsennysaika), sen jälkeen kun olet painanut START (Käynnistä) -painiketta.
- Voit asettaa haluamasi kypsennysajan napauttamalla asianmukaisia numeroita.
- Vahvista napauttamalla SEURAAVA.

Jos haluat peruuttaa asetetun keston kypsennyksen aikana ja seurata kypsennyksen päättymistä manuaalisesti, voit napauttaa keston arvoa ja asettaa "0" tai avata kolmipisteisen valikon ja muokata kypsennysaikaa.

Jos haluat pysäyttää jakson, avaa kolmipisteinen valikko ja valitse "Stop Cooking".

3. ASETA AUTOMAATTISET TILAT

Automaattiset tilat mahdollistavat useiden erilaisten ruokien valmistuksen luettelosta valitsemalla. Laite valitsee useimmat kypsennysasetukset automaattisesti parhaan tulosten saavuttamiseksi.

Lisäksi ruoan kosteussisältöä seuraavan erikoisanturin ansiosta eräät AUTOMAATTISTEN TILOJEN toiminnot mahdollistavat optimaalisen kypsennystuloksen saamisen kaikentyyppisille ruoille ilman asetusten tekemistä: anturi keskeyttää kypsennyksen juuri oikeaan aikaan. Kypsennyksen jäljellä oleva aika tulee näkyviin näytölle ainoastaan viimeisten minuuttien aikana ilmoittaen näin kuinka kauan aikaa kypsennys vielä jatkuu.

- Valitse resepti luettelosta.

Toiminnot näkyvät ruokaluokittain valikossa "Automaattiset tilat" (ks. kyseiset taulukot).

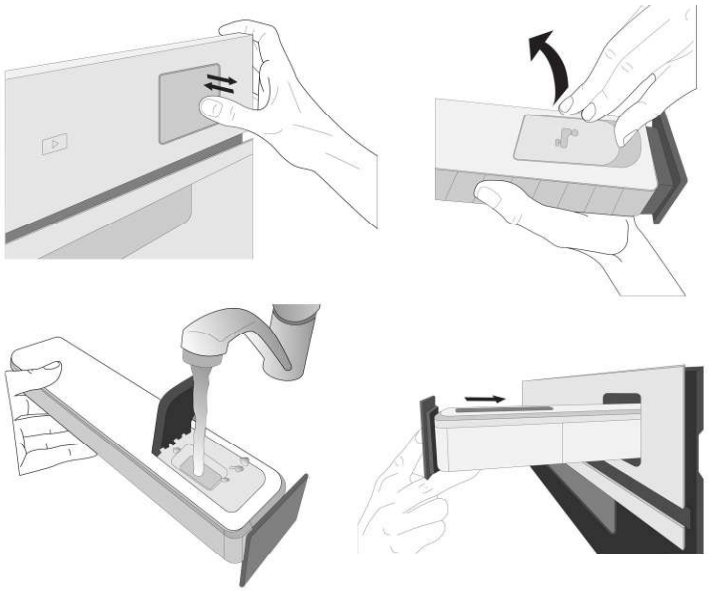
- Kun olet valinnut toiminnon, osoita kypsennettävän ruokalajin ominaisuudet (määrä, paino jne.) täydellisen tuloksen saavuttamiseksi.

. HÖYRYTYSTOIMINTO

Valitsemalla manuaalisista toiminnoista “Höyrytyksen” tai “Kiertoilman + Höyrytyksen” tai yhden useista DYNAAMINEN VALIKKO -resepteistä on mahdollista valmistaa kaikentyyppisiä ruokia höyrytystä käyttäen. Höyry leviää ruokaan nopeammin ja tasaisemmin verrattuna konventiotoimintojen kuumaan ilmaan: tämä vähentää kypsennysaikaa ja lukitsee ruoan arvokkaat ravinteet sekä varmistaa, että saat erinomaisia ja erittäin herkullisia tuloksia kaikilla resepteillä. Luukku tulee pitää kiinni koko höyrytyskypsennyksen ajan.

Höyryllä kypsentäminen edellyttää, että uunin sisällä olevaan boileriin laitetaan vettä ohjauspaneelissa olevan ulovedettävän laatikon avulla.

Kun näytössä näkyy "TÄYTÄ LAATIKKO" -merkintä, vedä laatikko ulos, avaa laatikon kansi ja täytä se vedellä näytössä pyydettyyn tasoon asti. Sulje laatikko työntämällä sitä varovasti paneelia kohden, kunnes se on täysin suljettu. Kun laatikko on asetettu paikalleen, jatka kypsennysjaksoa painamalla KÄYNNISTÄ. Laatikon on aina pysyttävä suljettuna, veden täyttämistä lukuun ottamatta.



Ensimmäisen täyttökerran jälkeen ja kun kyseessä ovat pitemmät kypsennysjaksot, kun vesi on loppunut, saattaa olla tarpeen lisätä sitä uudestaan, jotta jakso saadaan suoritetuksi loppuun: uuni ilmoittaa, jos täyttämistä tarvitaan.

4. ASETA KÄYNNISTYSAJAN VIIVE

Voit viivästyttää kypsennystä ennen toiminnon aloittamista: Toiminto käynnistyy ennalta valitsemanasi aikana.

- Voit asettaa haluamasi käynnistysajan napauttamalla VIIVE. Voit valita joko alkamisajan tai ajan, jolloin haluat ruoan olevan valmis valittujen toimintojen mukaisesti.
- Kun olet asettanut haluamasi viiveen, käynnistä odotusaika napauttamalla "ASETUS".
- Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti lasketun ajan jälkeen.

Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu.

- Voit aktivoida toiminnon välittömästi ja peruuttaa ohjelmoidun aikaviiveen napauttamalla “OHITA VIIVE".

5. TOIMINNON KÄYNNISTYS

- Kun olet määrittänyt asetukset, voit aktivoida toiminnon napauttamalla KÄYNNISTÄ.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit muuttaa asettamasi arvot milloin tahansa kypsennyksen aikana napsauttamalla arvoa, jota haluat korjata. Kaikkia muokattavissa olevia vaihtoehtoja voidaan tarkastella avaamalla näytön vasemmassa alareunassa olevan kolmipisteinen valikko.

Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

6. ESIKUUMENNUS

Jos toiminto on aktivoitu aiemmin, näytöllä näkyy käynnistämisen jälkeen esilämmitysvaiheen tila. Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy "UUNI VALMIS".

- Avaa luukku.
- Aseta ruoka uuniin.
- Sulje luukku ja napauta "Käynnistä nyt" tai "START"-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.

Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen. Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit muuttaa esilämmitysvaihtoehdon oletusasetusta niille kypsennystoiminnoille, joiden kohdalla se on mahdollista tehdä manuaalisesti.

- Valitse toiminto, joka sallii esilämmitystoiminnon manuaalisen valinnan.
- Käytä näytön oikeassa alareunassa olevaa esikuumennukseen tarkoitettua vaihtokytkintä esikuumennuksen aktivoimiseksi tai deaktivoimiseksi. Se asettuu oletustoiminnoksi.

7. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä automaattisissa tiloissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana. Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Avaa luukku.
- Suorita näytöllä kehotettu toiminto.
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä viimeiset 5 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.

- Tarkasta ruoka
- Sulje luukku ja jatka kypsentämistä napauttamalla "KÄYNNISTÄ".

8. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu. Eräissä toiminnoissa voit ruskistaa ruokaa lisää kypsennyksen jälkeen lisäämällä kypsennysaikaa tai tallentamalla toiminnon suosikiksi.

- Jos haluat tallentaa ruoan suosikiksi, napsauta “LISÄÄ SUOS.”
- Voit käynnistää viiden minuutin ruskistusjakson valitsemalla Ekstraruskistus.
- Jos haluat pidentää kypsennystä, napsauta “+ 5 min”

9. SUOSIKIT

Suosikit-ominaisuus tallentaa suosikkireseptisi uuniasetukset.

uuni tunnistaa automaattisesti useimmat käytetyistä toiminnoista. Sinua kehotetaan lisäämään toiminto suosikkeihin tiettyjen käyttökertojen jälkeen.

TOIMINTAOHJEET TOIMINNON TALLENTAMISEEN

Kun toiminto on valmis, voit tallentaa sen suosikiksi napauttamalla "LISÄÄ SUOS.". Tämä mahdollistaa nopean käytön tulevaisuudessa samoilla asetuksilla.

TALLENNUKSEN JÄLKEEN

Voit tarkastella suosikkivalikkoa painamalla ♡ : Kaikki tallennetut toiminnot luetellaan tässä valikossa. Aktivoi valittu kypsennystoiminto napsauttamalla “KÄYNNISTÄ”.

ASETUSTEN MUUTTAMINEN

Suosikkinäytöllä voit lisätä kuvan tai nimen suosikkiin mieltymyksesi mukaan.

- Valitse muutettava toiminto.
- Napauta oikeassa yläkulmassa olevaa kolmen pisteen kuvaketta.
- Valitse muutettava määritys.
- Vahvista muutokset napauttamalla TALLENNA.

Jos haluat poistaa tietyn toiminnon, löydät tästä valikosta vaihtoehdon "POISTA SUOSIKKI".

10. TYÖKALUT

Voit avata "Työkalut"-valikon milloin tahansa painamalla ⚙. Tämä valikko mahdollistaa valitsemisen useista vaihtoehdoista ja voit myös muuttaa tuotteen tai näytön asetuksia ja mieltymyksiäsi.

KEITTIÖN AJASTIN

Tämä toiminto voidaan aktivoida joko kypsennystoiminnon käyttämisen aikana tai erillään ajan seuraamiseksi. Käynnistyksen jälkeen ajastin jatkaa laskemista erillään toimintoon puuttumatta. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida toiminnon.

Ajastin jatkaa laskemista näytön oikeassa yläkulmassa.

Voit palauttaa keittiön ajastimen tai muuttaa sitä seuraavasti:

- Paina ajastimen valintaa.

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että ajastin on lopettanut valitun ajan laskemisen.

- Napauta "TAUKO", jos haluat keskeyttää ajastimen. Voit käynnistää ajastimen uudelleen napauttamalla "JATKA".
- Voit peruuttaa ajastimen tai asettaa uuden ajanjakson napauttamalla "PERUUTA".
- Jos haluat lisätä kestoa 1 minuutin verran, napsauta “+1 min”.

VALO

Kytkee uunin valon päälle tai pois.

SMART CLEAN

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen

puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

PYRO-ITSEPUHDISTUS

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Valittavissa on kolme kestoajaltaan erilaista itsepuhdistavaa jaksoa: Korkea, keskitaso, matala.

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

- Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.
- Ihanteellisten puhdistustulosten saamiseksi on liiallinen lika poistettava uunitilasta ja luukun sisälasi puhdistettava ennen pyrolyysitoiminnon käyttämistä.
- Valitse yksi käytössä olevista jaksoista tarpeittesi mukaisesti.
- Aktivoi valittu toiminto napsauttamalla "KÄYNNISTÄ". uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

Huomaa: Pyrolyysijakso voidaan myös käynnistää kun säiliössä on vettä.

Kun jakso on valittu, on mahdollista viivästyttää automaattisen puhdistuksen aloitusta. Lopetusaika asetetaan napsauttamalla "VIIVE", kuten on kerrottu kyseisessä kappaleessa.

POISTA KALKKI

Tämä säännöllisin aikavälein aktivoitava erikoistoiminto mahdollistaa höyryjärjestelmän pitämisen parhaassa mahdollisessa kunnossa. Kun toiminto on käynnistetty, noudata näytöllä näkyviä ohjeita. Koko toiminnon keskimääräinen kesto on noin 140 minuuttia.

Käyttäjä voi aloittaa kalkinpoiston milloin tahansa Puhdistusvalikosta.

Näyttö ilmoittaa, kun on tullut aika suorittaa kalkinpoisto (katso alla oleva taulukko).

KALKINPOISTOA KOSKEVA VIESTI	MERKITYS
<KALKINPOISTOA SUOSITELLAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 15 tuntia	Kalkinpoistojakson suorittamista suositellaan.
<KALKINPOISTOA TARVITAAN> Se tulee näkyviin, kun höyryjaksoja* on ollut noin 20 tuntia	Kalkinpoisto on pakollista. Ei ole mahdollista suorittaa höyryjaksoa ennen kuin kalkinpoistojakso on suoritettu.

*ottaen huomioon veden kovuustason oletusarvon (4 - kova). Höyryjaksojen määrä, joiden kuluttua kalkinpoiston viestit tulevat näkyviin, riippuu laitteeseen asetetusta veden kovuustasosta.

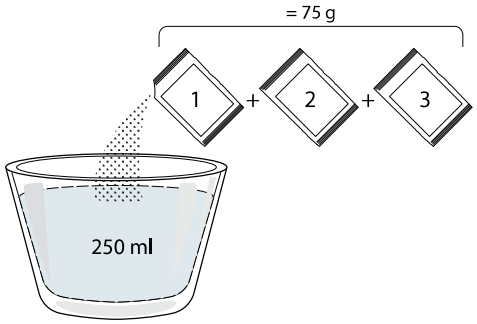
Kalkinpoistotoiminto voidaan suorittaa myös aina kun käyttäjä haluaa puhdistaa sisäisen höyrypiirin tarkemmin.

Ennen kalkinpoistovaiheen suorittamista laite tarkastaa, onko boilerissa jäljelle jäänyttä vettä ja tyhjennysjakso voidaan suorittaa tarvittaessa. Tässä tapauksessa on laatikko tyhjennettävä tyhjennysjakson jälkeen ennen kalkinpoistojakson jatkamista.

Huomaa: veden kylmyyden varmistamiseksi ei ole mahdollista suorittaa tätä toimenpidettä ennen kuin 30 minuuttia on kulunut viimeisestä jaksosta (tai siitä kun tuote on viimeksi kytketty virtaan). Tänä odotusaikana näytössä lukee teksti "VESI ON KUUMAA".

» **VAIHE 1/2: KALKINPOISTO (70 MIN)**

Kun näytöllä lukee <LISÄÄ 0,25 L LIUOSTA>, kaada kalkinpoistoliuos laatikkoon. Jotta kalkinpoisto onnistuisi parhaalla mahdollisella tavalla, suosittelemme täyttämään säiliön liuoksella, joka sisältää 75 g erityistä WPRO-tuotetta ja 250 ml juomavettä. Suosittelemme käyttämään kunnossapitoon ammattimaista WPRO-kalkinpoistoainetta, jotta uunin höyrytystoiminto toimisi parhaalla mahdollisella tavalla. Tilauksia ja tiedusteluja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun tai osoitteeseen **www.bauknecht.eu**. Bauknecht ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat muiden markkinoilla saatavilla olevien puhdistusaineiden käytöstä.



Kun kalkinpoistoliuos on kaadettu laatikkoon, aloita varsinainen kalkinpoistoprosessi painamalla ▷. Kalkinpoistovaiheen aikana ei ole tarpeen oleskella laitteen edessä. Jokaisen vaiheen loputtua kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee ohje seuraavan vaiheen suorittamisesta.

Kun kalkinpoistovaihe on valmis, boileri tyhjennetään: tässä vaiheessa käytetty kalkinpoistoliuos kaadetaan ulos vedettävään laatikkoon. Tyhjennä laatikko.

» **VAIHE 2/2: HUUHTELU (30 MIN.)**

Jotta kalkinpoiston jätteet voidaan puhdistaa laatikosta

ja höyrypiiristä, laitteelle on suoritettava huuhtelujakso. Kun näytöllä näkyy <LISÄÄ 0,25 L VETTÄ> täytä säiliöön 0,25 L juomakelpoista vettä ja aloita huuhtelu painamalla sitten ▷. Älä sammuta uunia ennen kuin kaikki toiminnon vaatimat vaiheet on suoritettu.

Huomaa: järjestelmän tarvitessa saatetaan pyytää tyhjentämään laatikko ja toistamaan tämä toimenpide.

Kun kalkinpoistoprosessi on valmis, on tila suositeltavaa kuivata mahdollisista vesijäänteistä. Nyt on mahdollista käyttää uudelleen kaikkia höyrytoimintoja. Tyhjennä laatikko. Kalkinpoistojakso on päättynyt.

Huomaa: kalkinpoistojakson aikana saattaa kuulua hieman melua, koska uunin pumput on käynnistetty optimaalisen kalkinpoiston takaamiseksi.

Kun huoltojakso on käynnistynyt, älä poista laatikkoa ellei laite sitä pyydä.

Huomaa: Kun boileri on täyttynyt kalkinpoistoliuoksella ja näytössä näkyy "KALKINPOISTO VAIHE 1/2", jaksoa ei saa keskeyttää, sillä muutoin koko kalkinpoistojakso on toistettava ennen kuin mitään höyrytoimintoa voidaan käyttää.

LÄMPÖMITTARI

Paistomittaria käyttämällä voit mitata erityyppisten ruokalajien sisälämpötilan kypsentämisen aikana; näin voit olla varma, että se saavuttaa oikean lämpötilan. Uunin lämpötila vaihtelee valitun toiminnon mukaisesti, mutta kypsennys on aina ohjelmoitu loppumaan kun ilmoitettu lämpötila on saavutettu. Laita ruoka uuniin ja kytke paistomittari kytkentäkohtaan. Pidä paistomittari mahdollisimman kaukana lämmönlähteestä. Sulje uunin luukku. Napauta . Voit valita manuaalisista (kypsytystavan perusteella) ja AUTOMAATTISET TILAT -toiminnoista (ruokatyypin perusteella) onko paistomittarin käyttö sallittua tai pakollista.

Kun kypsennystoiminto on käynnistetty, se peruuntuu, jos anturi irrotetaan. Irrota anturi aina pistorasiasta ja poista se uunista, kun otat ruoan ulos.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

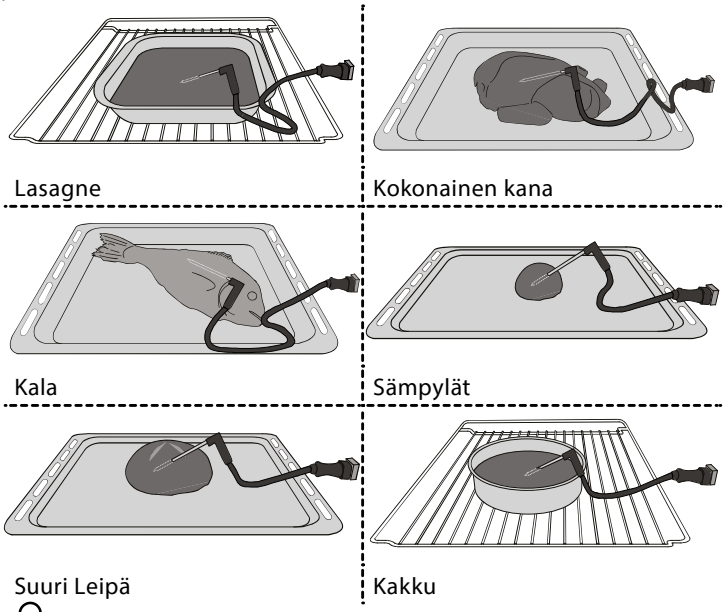
Laita ruoka uuniin ja kytke pistoke työntämällä se liittimeen, joka sijaitsee uunin kypsennysosaston oikealla puolella.

Johto on puolijäykkä ja sitä voidaan muotoilla tarvittavalla tavalla, jotta paistomittari saadaan työnnetyksi erityyppisiin ruokalajeihin tehokkaimmalla tavalla. Varmista, että johto ei kosketa yläosan lämmitysvastusta kypsennyksen aikana.

LIHA: Työnnä mittari syvälle lihaan välttäen luita ja rasvaisia kohtia. Jos kyseessä on lintu, työnnä mittari pitkittäissuuntaisesti rinnan keskipisteeseen välttäen onttoja alueita.

KALA (kokonainen): Aseta kärki paksuimpaan osaan välttäen ruotoja.

LEIVONNAISET & PASTA: Työnnä kärki syvälle taikinaan muotoillen johtoa siten, että mittari tulee ihanteelliseen kulmaan. Yhteensopivien AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen käyttäminen on välttämätöntä, jotta näiden ruokatyyppien kypsennys voidaan suorittaa anturilla ohjatusti. Jos käytät paistomittaria AUTOMAATTISET TILAT -toimintojen kanssa, kypsennys pysähtyy automaattisesti kun valittu resepti saavuttaa ihanteellisen sisälämpötilan, ilman, että uunille joudutaan asettamaan lämpötilaa.



SÄÄTIMIEN LUKITUS

Säätimien lukitus mahdollistaa kosketusnäytön painikkeiden lukitsemisen, jotta niitä ei voi painaa tahattomasti.

Voit avata laitteen lukituksen painamalla pitkään kosketusalustan lukitusnäppäintä.

SUOSITUT VALINNAT

Muuttaa useita uunin asetuksia, valitsee sapattitilan ja kytkee "Demo-tilan" pois päältä.

INFO

Antaa lisätietoja tuotteesta.

.HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi sen odotetaan jäähtyvän hieman kauemmin.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla “Kiertoilma” on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus “paisuu” leivonnan aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT				MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
PATARUOKA JA UUNIPASTA	Tuore	Lasagne		0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Cannelonit		0,5 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
	Pakastettu	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
		Cannelonit		0,5 - 3 kg	–	–	–	2
LIHA	Naudanliha	Paahtopaisti		0,6 - 2 kg*	KESK.	KESK.	–	3
		Vasikan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3
		Pihvi		2 – 4 cm	KESK.	–	2/3	5
		Hampurilaiset		1,5 – 3 cm	–	–	3/5	5 4
		Haudutus		0,6 - 2 kg*	KESK.	–	–	3
	Sianliha	Porsaan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	–	KESK.	–	3
		Porsaanpotka		0,5 - 2,0 kg*	–	KESK.	–	3
		Porsaan grillikylki		0,5 - 2,0 kg*	–	–	2/3	5 4
		Pekoni		0,5 - 1,5 cm	–	–	1/2	5
	Lampaanliha	Lampaan paahtopaisti		0,6 - 2,5 kg*	KESK.	KESK.	–	2
		Lampaankylki		0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2
		Koipi		0,5 - 2,0 kg*	KESK.	KESK.	–	2
	Kana	Paistettu kananpoika	Paistettu kananpoika	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
			Täytetty paahdettu kana	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
			Kananpalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Ilmakyps. broileri	Kokonainen kana	0,6 - 2,5 kg	–	–	–	4 2
			Broilerinrinta	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Kananpalat	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Broilerin koivet	–	–	–	–	4 2
			Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
			Broilerin siivet	0,2 - 1,5 kg	–	–	–	4 2
			Broiler nuggetit [pakaste]	–	–	–	–	4 2
			Broilerinsiivet [pakaste]	–	–	–	–	4 2
	Paistettu ankka	Paahdettu ankka		0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Täytetty paahdettu ankka		0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Ankan palat		0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
MEAT (LIHA)	Paistettu ankka	Ankkafilee/ankanrinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	5
	Paistettu kalkkuna	Paistettu kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Täytetty kalkkuna	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Kalkkuna & hanhipalat	0,6 - 3 kg*	–	KESK.	–	2
		Kalkkunan filee / rinta	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
	Ilmakypsennetty liha	Lihavartaat	0,2 - 1,5 kg	–	–	1/2	4 2
		Porsaankyljykset	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
		Hampurilaiset	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
		Makkarat ja nakit	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Broilerinleike	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
KALA & MERENELÄVÄT	Paistetut fileet & pihvit	Tonnikalapihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	3 2
		Lohipihvi	1 - 3 (cm)	KESK.	–	3/4	3 2
		Miekkakalapihvi	0,5 - 3 (cm)	–	–	3/4	3 2
		Turskafilee	0,1 - 0,3 kg	–	–	–	3 2
		Meriahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Hammasahvenfilee	0,05 - 0,15 kg	–	–	–	3 2
		Muut fileet	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
		Fileet [pakaste]	0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Grillattu kala ja äyriäiset	Kampasimpukat	yksi pelti*	–	–	–	4
		Simpukat	yksi pelti*	–	–	–	4
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	4 3
		Katkaravut	yksi pelti*	–	–	–	4 3
	Paahdettu kokonainen kala		0,2 - 1,5 kg*	–	–	–	4 3
	Suolakuori Kala		0,2 - 1,5 kg*	–	–	–	3 3
	Ilmakypsennetty kala	Leivitetty kala	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Kalafilee	1,5 - 3,5 (cm)	–	–	–	4 2
		Kokonainen kala	0,4 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Äyriäiset	–	–	–	–	4 2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
VIHANNEKSET	Paistetut vihannekset	Perunat	0,5 - 1,5 kg *	–	KESK.	–	3
		Perunat [pakaste]	0,5 - 1,5 kg *	–	KESK.	–	4
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg [kukin]	–	–	–	3
		Muut vihannekset	0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	3
	Gratin vihannekset	Perunagratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Tomaattigratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Paprikat gratinoidut	yksi pelti*	–	–	–	3
		Parsakaali gratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Kukkakaaligratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
		Kasvisgratiini	yksi pelti*	–	–	–	3
	Ilmakyps. vihannekset	Maalais ranskalaiset	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Lohkoperunat	1 - 4 (cm)	–	–	–	4 2
		Sekavihannekset	0,3 - 0,8 kg	–	–	2/3	4 2
		Kesäkurpitsalastut	0,2 - 0,5 kg	–	–	–	4 2
		Ranskalaiset perunat [pakaste]	0,3 - 0,8 kg	–	–	–	4 2
		Kevätkääryleet [pakaste]	–	–	–	–	4 2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

AUTOMAATTISET TILAT -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTASO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
SUOLAISET LEIVONNAISET	Voileipäkakku		0,8 - 1,2 kg *	–	KESK.	–	2
	Kasvisstruudeli		0,5 - 1,5 kg	–	KESK.	–	2
	Leipä	Sämpylät	60 - 150 g [kukin]*	–	–	–	3
		Keskikokoinen leipä	200 - 500 g [kukin]*	–	–	–	2
		Vuokaleipä	400 - 600 g [kukin]*	–	–	–	2
		Suuri Leipä	0,7–2,0 kg *	–	–	–	2
		Patongit	200 - 300 g [kukin]*	–	–	–	3
		Erikoisleipä	yksi pelti*	–	–	–	2
	Pizza & focaccia	Pyöreä pizza	Pyöreä	–	–	–	2
		Paksupohjainen pizza	pelti	–	–	–	2
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	–	–	–	2
			2 kerrosta*	–	–	–	4 1
			3 kerrosta*	–	–	–	5 3 1
			4 kerrosta*	–	–	–	5 4 2 1
SUOLAISET LEIVONNAISET	Pizza & focaccia	Ohut focaccia	yksi pelti*	–	–	–	2
		Paksu focaccia	yksi pelti*	–	–	–	2
MAKEAT LEIVONNAISET	Kohotettavat leivonnaiset	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Hedelmäkakku vuoassa	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
		Suklaakakku	0,5 - 1,2 kg*	–	–	–	2
	Pikkuleivät		0,2 - 0,6 kg*	–	–	–	3
	Muffini & kuppikakku		40 - 80 g [kukin]*	–	–	–	3
	Voisarvet		yksi pelti*	–	–	–	3
	Kroissantit [pakaste]		yksi pelti*	–	–	–	3
	Tuulihattutaikina		yksi pelti*	–	–	–	3
	Marengit		10 - 30 g [kukin]	–	–	–	3
	Torttu		0,4-1,6 kg *	–	–	–	3
	Struudeli		0,4 - 1,6 kg	–	–	–	3
	Hedelmäpiiras		0,5 -2 kg	–	–	–	2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu, jossa 500 ml vettä	Kiertoilmakypsennysalusta	Lämpömittari

HÖYRY + KIERTOILMA KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	HÖYRYTASO*	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Murokeksit/pikkuleivät	MATALA	KYLLÄ	140 - 150	35 - 55	3
Pienet kakut/muffinit	MATALA	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	3
Nostatetut kakut	MATALA	KYLLÄ	170 - 180	40 - 60	2
Sokerikakut	MATALA	KYLLÄ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	MATALA	KYLLÄ	200 - 220	20 - 40	3
Limppu	MATALA	KYLLÄ	170 - 180	70 - 100	3
Pieni leipä	MATALA	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	3
Patonki	MATALA	KYLLÄ	200 - 220	30 - 50	3
Paistetut perunat	KESKI	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	3
Vasikka / nauta / sika 1 kg	KESKI	KYLLÄ	180 - 200	60 - 100	3
Vasikka / nauta / sika (palat)	KESKI	KYLLÄ	160 - 180	60 - 80	3
Raaka paahtopaisti 1 kg	KESKI	KYLLÄ	200 - 220	40 - 50	3
Raaka paahtopaisti 2 kg	KESKI	KYLLÄ	200	55 - 65	3
Lampaankoipi	KESKI	KYLLÄ	180 - 200	65 - 75	3
Porsaan potka	KESKI	KYLLÄ	160 - 180	85 - 100	3
Kana / helmikana / ankka 1 – 1,5 kg	KESKI	KYLLÄ	200 - 220	50 - 70	3
Kana / helmikana / ankka (palat)	KESKI	KYLLÄ	200 - 220	55 - 65	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)	KESKI	KYLLÄ	180 - 200	25 - 40	3
Kalafilee	KORKEA	KYLLÄ	180 - 200	15 - 30	3

*Ota huomioon, että jos valitset Steam Auto -toiminnon, tämä kohta on hypättävä. Uuni valitsee automaattisesti valitulle lämpötilalle parhaiten sopivan höyrytason.

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä	Lämpömittari

KIERTOILMAKYPS. -KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 – 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 – 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2

Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle.
Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	Ilmapaisto		
VARUSTEET	Kiertoilmakypsennysalusta	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	30 - 90	4 1
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 - 50	4
		Kyllä	140	30 - 50	4 1
		Kyllä	135	40 - 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 - 50	4
		Kyllä	150	30 - 50	4 1
		Kyllä	150	40 - 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
		Kyllä	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
		Kyllä	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	2
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 - 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 55	3
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	Grilli	Turbogrilli	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöohjelma	Pizza
VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä		Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä		Uunipannu / uunivuoka		Uunipannu ja 500 ml vettä	

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / laatikot / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 - 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg	XL	–	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 - 200	40 - 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 - 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 - 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 - 3 (keskitaso - korkea)	15 - 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keskitaso)	55 - 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 - 90 ***	3
Paistetut perunat		–	2 (keskitaso)	35 - 55 ***	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	4 COOK Pikkuleivät	Kyllä	135	50 - 70	5 4 3 1
Tortut	4 COOK Tortut	Kyllä	170	50 - 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	4 COOK Pizza	Kyllä	210	40 - 60	5 3 2 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120 *	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)	4 COOK Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 - 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	–	200	80 - 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbogrilli	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöo hjelma	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille.
Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan).
Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista.
Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin.
Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä.

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

• Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

• Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

• Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).

• Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

• uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

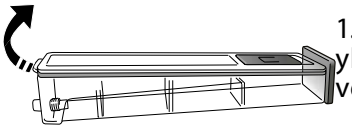
VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.
Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa.
Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

VESILAATIKON KUNNOSSAPITO

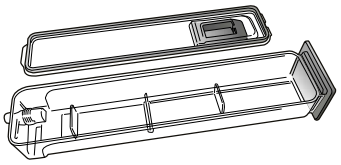
Huomio: Vesilaatikkoa ei saa pestä astianpesukoneessa: vahingoittumisen vaara!
Jokaisen höyrytyskypsennysjakson loputtua, noin 30 minuutin kuluttua, uuni suorittaa automaattisesti tyhjennysjakson, joka kestää noin minuutin ja jonka aikana se siirtää kaiken järjestelmässä oleva veden ulosvedettävään laatikkoon.
Huomaa: Älä anna veden jäädä järjestelmään yli 2 päivän ajaksi.

Jos haluat tyhjentää veden kokonaan sisältä tai puhdistaa sisäpinnat, voit avata vesilaatikon:



1. Työnnä takaläppää ylöspäin, jotta voit irrottaa vesilaatikon yläkannen.

2. Kun puhdistus on tehty, voit sulkea laatikon työntämällä kaksi etuläppää etuaukkojen sisään ja painamalla takapuolta alas.



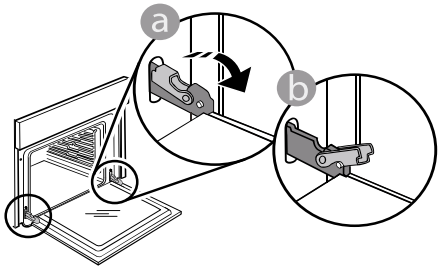
Käytä ainoastaan huoneenlämpöistä vettä vesilaatikon täyttämiseen: kuuma vesi saattaa vaikuttaa höyryjärjestelmän toimintaan. Käytä ainoastaan juomakelpoista vettä.

BOILERI

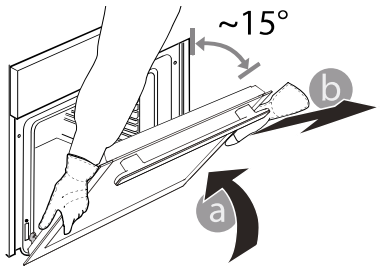
Jotta varmistetaan uunin paras mahdollinen toiminta ja vältetään kalkkijäämien muodostuminen ajan kanssa, suosittelemme käyttämään Kalkinpoisto-toimintoa säännöllisesti. Jos höyrytystoimintoja ei ole käytetty pitkään aikaan, on kypsennysjakso suositeltavaa käynnistää uunin ollessa tyhjä ja täyttämällä säiliö kokonaan.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

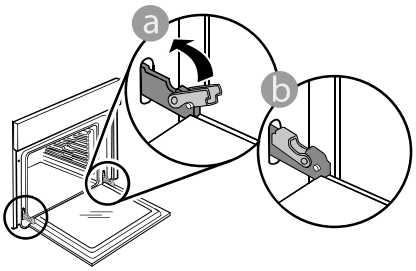


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

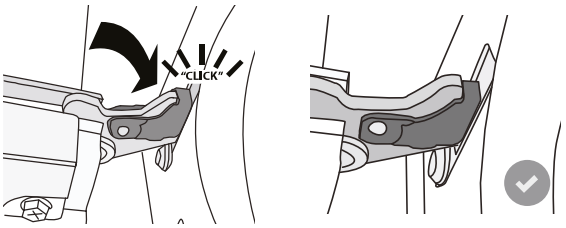


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

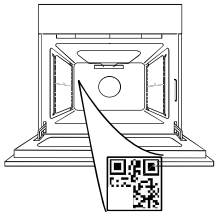
LAMPUN VAIHTO

Ota lampun vaihtamista varten yhteyttä huoltopalveluun.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy “F”-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
AUTOMAATTISET TILAT -kypsennystoiminto päättyy näyttämättä jäljellä olevaa aikaa. Kypsennys päättyy ennen jäljellä olevan ajan päättymistä.	Ruoan määrä poikkeaa suositellusta arvosta. Luukku on avattu kypsennyksen aikana.	Avaa luukku ja tarkasta ruoan kypsyystaso. Tarpeen vaatiessa vie kypsennys loppuun valitsemalla perinteinen toiminto.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Valo sammuu.	“ECO”-tila on “Päällä”.	Siirry “ECO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta “Puhdistus ja huolto” -kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

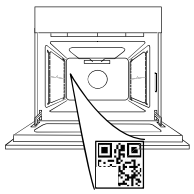
Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:
- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



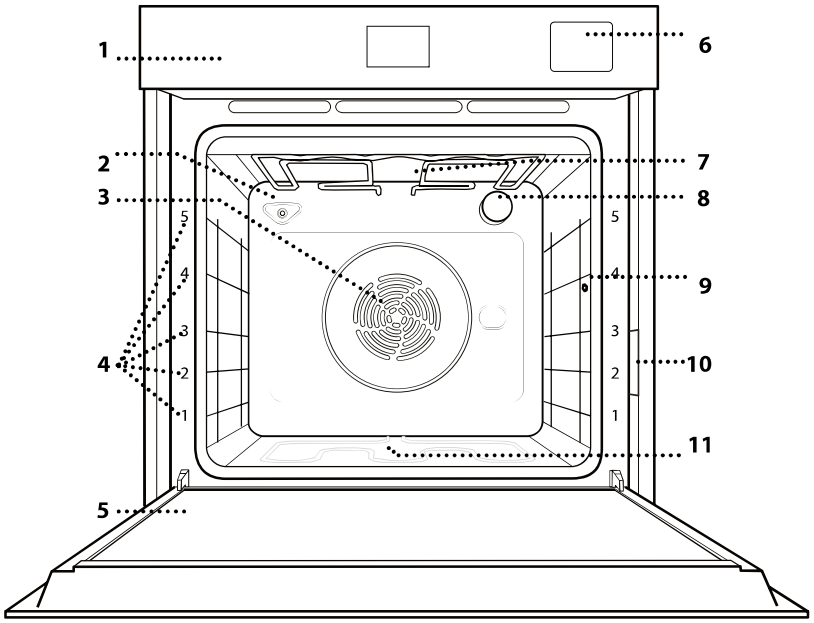
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.register10.eu**

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

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

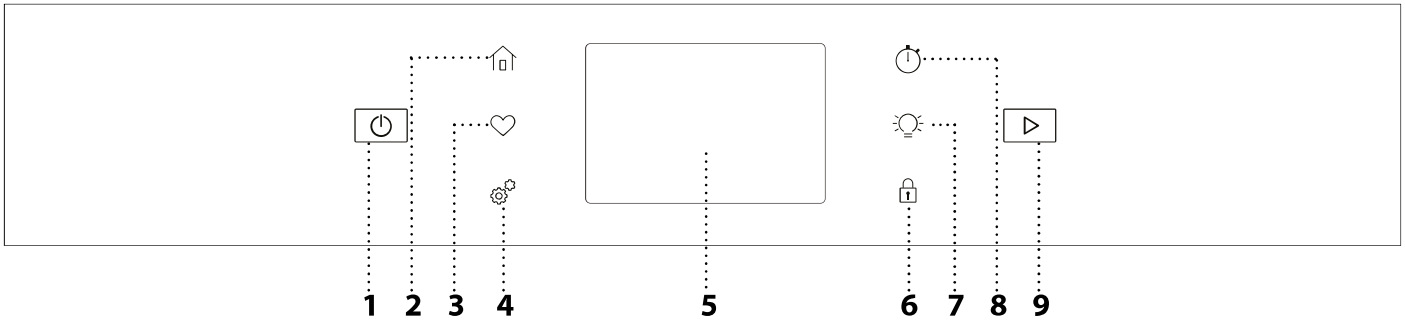


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ON / OFF
Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL
Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI
Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

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

5. ÉCRAN

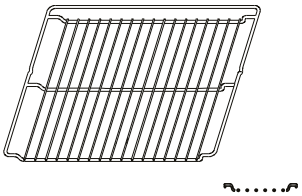
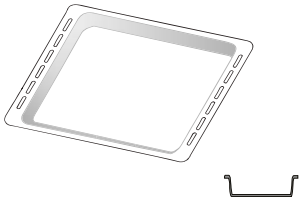
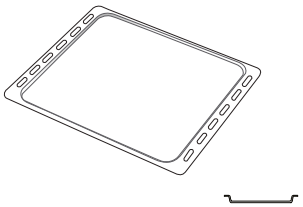
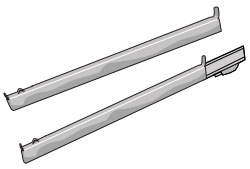
6. VERROUILLAGE DES COMMANDES
Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

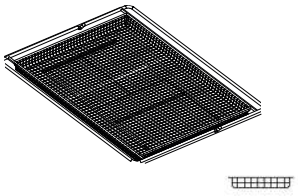
7. ÉCLAIRAGE
Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

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

9. DÉMARRER
Pour démarrer la fonction de cuisson.

ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE	LÈCHEFRITE	PLAQUE À PÂTISSERIE *	RAILS TÉLESCOPIQUES *
			
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.	Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.	Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.	Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS	ACCESSOIRE AIR FRY*
	
Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.	À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.
* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

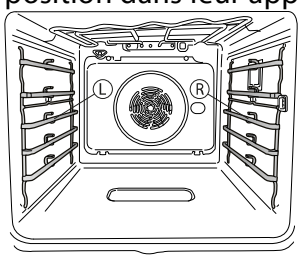
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

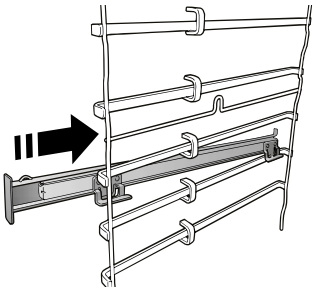
• Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie.
Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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



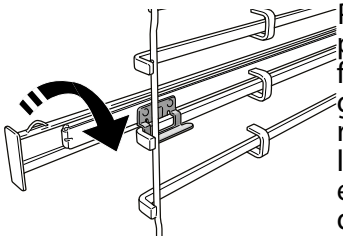
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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

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



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

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

FONCTIONS

MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
  Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
  Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
  Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **GRIL**
  Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
  Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
  Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **VAPEUR**
  - » **VAPEUR AUTO**
    En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur.
    Le four injecte automatiquement la bonne quantité de vapeur en fonction de la température sélectionnée pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.
  - » **VAPEUR+AIR**
    En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de la chaleur pulsée, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs
    résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur FORT pour la cuisson des poissons, MEDIUM pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.
    Pour plus d'informations sur les cycles de cuisson manuelle Chaleur pulsée + vapeur, consultez le Tableau de Cuisson « Vapeur + Air ».
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **PIZZA**
    Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
    Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.
    En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
    Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou www.bauknecht.eu
  - » **AIR FRY**
    Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.
  - » **DÉCONGELER**
    Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
  - » **MAINTENIR AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **LEVAGE**
    Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
  - » **PRATIQUE**
    Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au

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

» **CUISSON XXL**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» **PROG. ÉCO ***

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

- **ALIMENTS CONGELÉS**

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

MODES AUTO

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

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

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



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



Pour défiler à travers un menu ou une liste :
Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

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

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

PREMIÈRE UTILISATION

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

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

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

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

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

2. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement. Autrement, vous devrez les régler manuellement

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

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

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

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

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

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

4. RÉGLAGE DU NIVEAU DE DURETÉ DE L'EAU

Afin de permettre au four de fonctionner efficacement et de garantir qu'il invite régulièrement l'utilisateur à effectuer le cycle de Détartrage lorsque cela est nécessaire, il est important de régler le niveau de dureté de l'eau. Pour le régler, allumez le four en appuyant sur ⏻, appuyez sur ⚙. Ouvrez les préférences et sélectionnez « DURETÉ DE L'EAU ». Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer. Sélectionnez le niveau approprié pour l'eau de votre région, en vous basant sur le tableau suivant :

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

Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

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

5. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure. Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

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

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

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRIL/ NIVEAU DE VAPEUR

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

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

DURÉE

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

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

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

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

3. RÉGLAGE MODES AUTO

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

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

- Choisir une recette dans la liste.

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

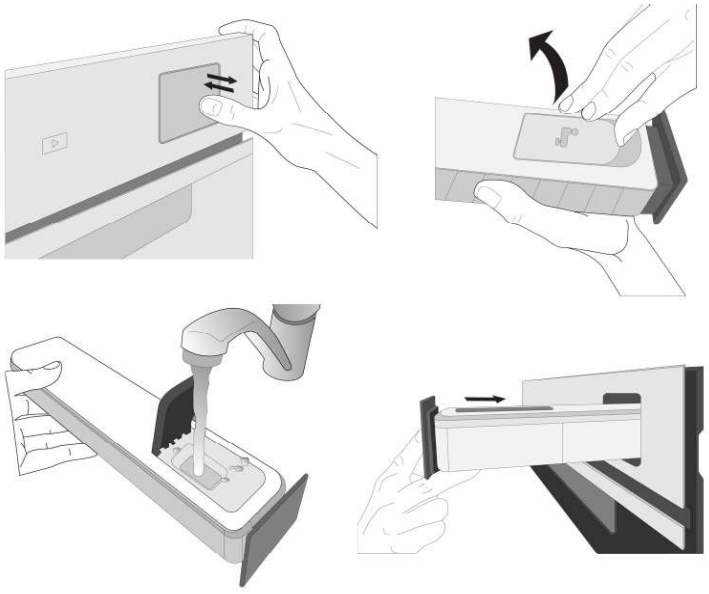
- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

. CUISSON VAPEUR

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

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

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



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

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

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

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez

que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

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

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

5. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

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

6. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

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

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

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

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

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

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

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

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

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

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

9. FAVORIS

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

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

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

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

UNE FOIS ENREGISTRÉE

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

CHANGER LES RÉGLAGES

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

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

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

10. OUTILS

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

⏱ MINUTERIE DE CUISSON

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

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

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
- Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
- Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas.

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction sélectionnée. le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.

DÉTARTRAGE

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

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 140 minutes.

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

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

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

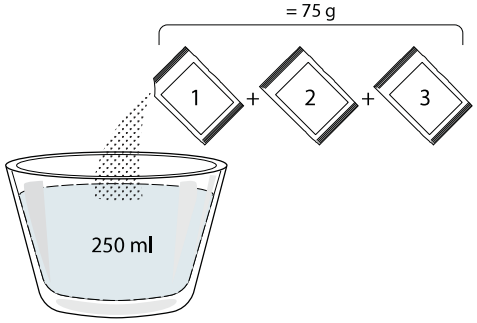
*en considérant la valeur par défaut (4 - Hard) du niveau de dureté de l'eau. Le nombre d'heures de cycles de vapeur qui doivent s'écouler avant que les messages de Détartrage ne s'affichent dépend du niveau de dureté de l'eau réglé sur l'appareil.

La procédure de détartrage peut également être effectuée lorsque l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du circuit de vapeur interne.
Avant de lancer la phase de détartrage, l'appareil vérifiera s'il reste de l'eau résiduelle dans le réservoir et un cycle de Vidange pourrait être réalisé, si nécessaire. Dans ce cas, vous devrez vider le tiroir après le cycle de Vidange, avant de passer à la phase de Détartrage.

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

» **PHASE 1/2 : DÉTARTRAGE (70 MIN)**

Lorsque l'écran affiche <AJOUTER 0,25 L de solution>, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Pour obtenir les meilleurs résultats de détartrage, nous recommandons de remplir le réservoir avec une solution composée de 75 g du produit WPRO spécifique et de 250 ml d'eau potable. Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Pour les commandes et les informations, contactez le service après-vente ou **www.bauknecht.eu.**. Bauknecht ne sera pas tenu responsable des dommages causés par l'utilisation d'autres produits de nettoyage disponibles sur le marché.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur ▷ pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois

que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

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

» **PHASE 2/2 : RINÇAGE (30 MIN.)**

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

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

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

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

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

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

SONDE ALIMENTAIRE

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

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

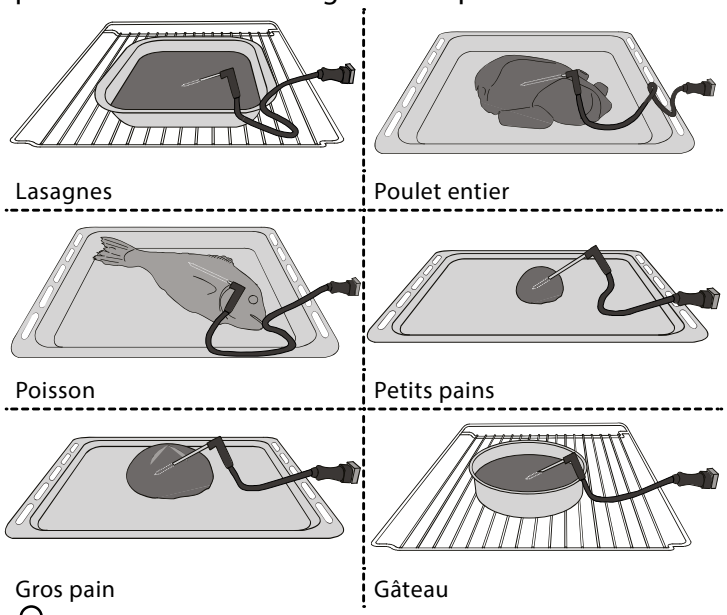
Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

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

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

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles MODES AUTO afin d'effectuer une cuisson contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

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

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

PRÉFÉRENCES

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

INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

.REMARQUES

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

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

LEVAGE

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

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS				QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Produits surgelés	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Rôti de veau		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Burgers		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 + 4
		Cuisson lente		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Porc	Rôti de porc		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Jarret		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Côtes de porc		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 + 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Agneau	Rôti d'agneau		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Carré d'agneau		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Gigot d'agneau		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Poulet	Poulet rôti	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Poulet frit à l'air	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Pilons de poulet	-	-	-	-	4 + 2
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Nuggets de poulet (surgelés)	-	-	-	-	4 + 2
			Ailes de poulet [surgelées]	-	-	-	-	4 + 2
	Canard rôti	Canard rôti		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Canard rôti farci		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Morceaux de canard		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Canard rôti	Escalope/Magret de canard	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Dinde rôtie	Dinde & Oie rôties	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Rôti de dinde à l'étouffée	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Morceaux de dinde & d'oie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Filet / Blanc de dinde	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Viande frite à l'air	Brochettes de viande	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
POISSONS & FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Autres filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un plateau *	-	-	-	4
		Moules	un plateau *	-	-	-	4
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	4 3
		Crevettes	un plateau *	-	-	-	4 3
	Poisson entier rôti		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Poisson frit à l'air	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Fruits de mer	-	-	-	-	4 2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES					
Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE-MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3
		Pommes de terre [surgelées]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de tomates	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de poivrons	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de brocolis	un plateau *	-	-	-	3
		Gratin de chou-fleur	un plateau *	-	-	-	3
		Légumes en Gratin	un plateau *	-	-	-	3
	Légumes frits à l'air	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Potatoes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Mélange de légumes	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Pommes de terre frites [surgelées]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Petits pains [surgelés]	-	-	-	-	4 2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Pain	Petits pains	60 - 150 g [chacun]*	-	-	-	3
		Pain moyen	200 - 500 g [chacun]*	-	-	-	2
		Pain de mie	400 - 600 g [chacun]*	-	-	-	2
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g [chacun]*	-	-	-	3
		Pain spécial	un plateau *	-	-	-	2
	Pizza & Focaccia	Pizza ronde	Ronde	-	-	-	2
		Pizza épaisse	Lèchefrite	-	-	-	2
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2
			2 couches*	-	-	-	4 1
			3 couches*	-	-	-	5 3 1
			4 couches*	-	-	-	5 4 2 1
BOULANGERIE SALÉE	Pizza & Focaccia	Focaccia fine	un plateau *	-	-	-	2
		Focaccia épaisse	un plateau *	-	-	-	2
PÂTISSERIE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Génoise aux fruits en moule	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Cookies		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3
	Muffin & Cup Cake		40 - 80 g [chacun]*	-	-	-	3
	Croissants		un plateau *	-	-	-	3
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	3
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3
	Meringues		10 - 30 g [chacune]	-	-	-	3
	Tarte		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte aux fruits		0,5 -2 kg	-	-	-	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	 Gouttière contenant 500 ml d'eau	Plateau Air Fry	 Sonde autoportante

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR + AIR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR*	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Petit pain/Biscuits	FAIBLE	OUI	140 - 150	35 - 55	3
Petit gâteau/Muffins	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	3
Gâteaux à pâte levée	FAIBLE	OUI	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	FAIBLE	OUI	160 - 170	30 - 40	2
Fougasse	FAIBLE	OUI	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	FAIBLE	OUI	170 -180	70 - 100	3
Petit pain	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	FAIBLE	OUI	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	OUI	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / morceaux	MOYEN	OUI	160 - 180	60-80	3
Rôti de bœuf saignant 1 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	40 - 50	3
Rôti de bœuf saignant 2 kg	MOYEN	OUI	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MOYEN	OUI	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	OUI	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	OUI	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	OUI	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	OUI	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	ÉLEVÉE	OUI	180 - 200	15 - 30	3

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

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

TABLE DE CUISSON AIR FRY

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

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

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	2
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FONCTIONS									
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

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

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Éco	Pizza

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.**Portez des gants de protection.**

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

• Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

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

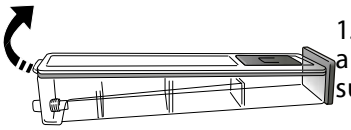
• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

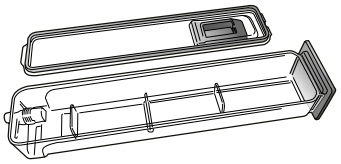
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.
Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.
L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENTRETIEN DU TIROIR D'EAU

Mise en garde : Le tiroir à eau ne passe pas au lave-vaisselle : risque de dommages !
À la fin de chaque cycle de cuisson à la vapeur, après environ 30 minutes, le four effectue automatiquement un cycle de vidange d'environ une minute, transférant ainsi toute l'eau contenue dans le système vers le tiroir extractible.
Note : Éviter de laisser l'eau dans le système plus de 2 jours.
Pour éliminer complètement l'eau à l'intérieur ou nettoyer les surfaces internes, vous pouvez ouvrir le tiroir à eau :



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



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

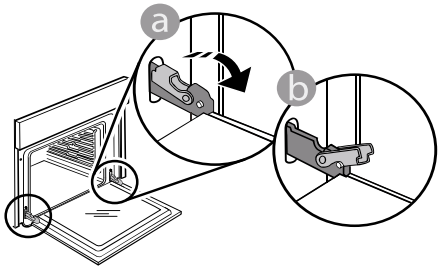
N'utilisez que de l'eau à température ambiante lorsque vous remplissez le tiroir à eau : L'eau chaude peut affecter le fonctionnement du système de vapeur. N'utilisez que de l'eau potable.

RÉSERVOIR À EAU CHAUDE

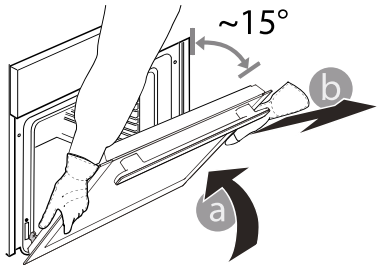
Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Détartrage » régulièrement.
Après une longue période d'inutilisation des fonctions « Vapeur », il est fortement suggéré d'activer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

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

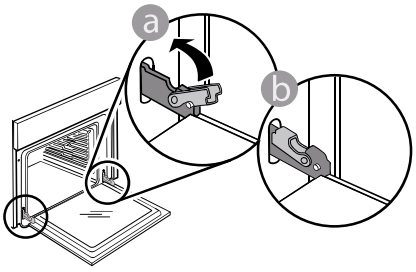


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

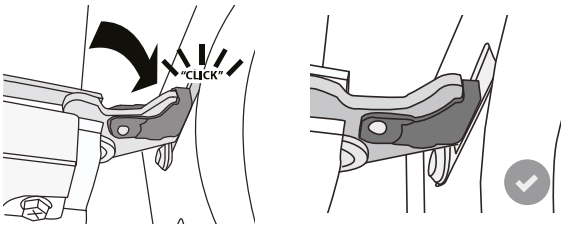


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.
Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



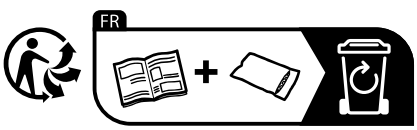
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

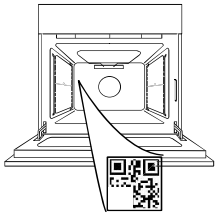
DÉPANNAGE

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



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

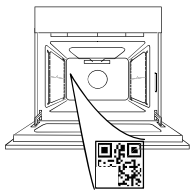
- En utilisant le QR code sur votre produit
- En visitant notre site Internet **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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



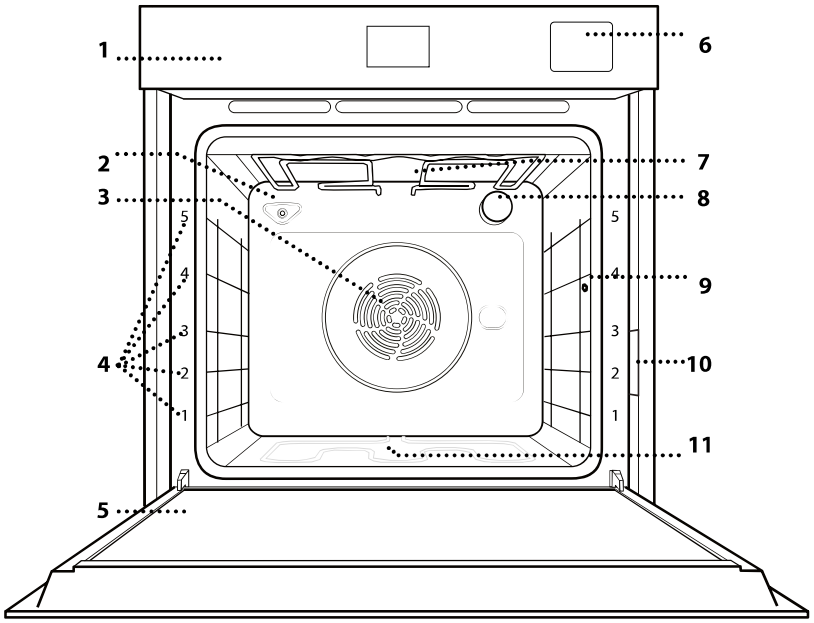
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

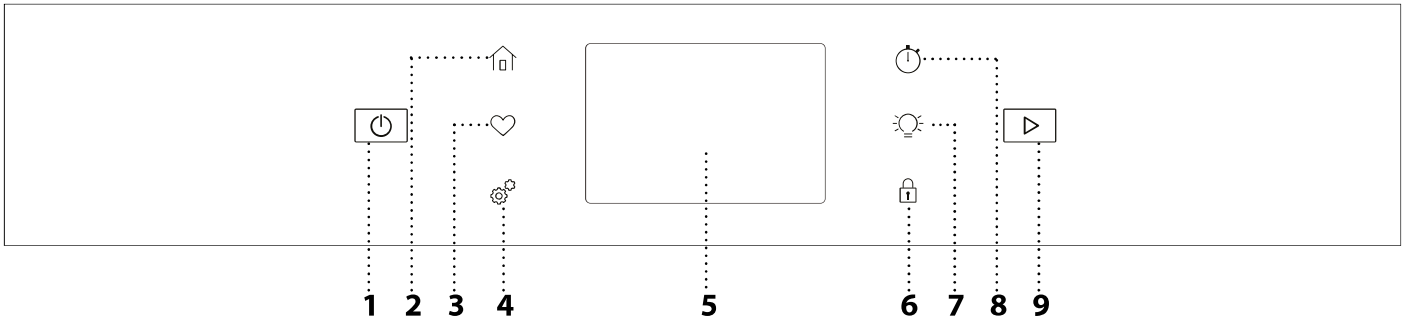


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Sensore di umidità
3. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Punto di inserimento della termosonda
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME
Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI
Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI
La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

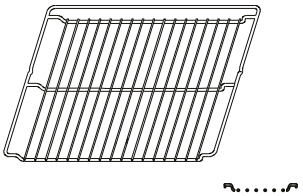
7. LUCE
per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO
Per avviare la funzione di cottura.

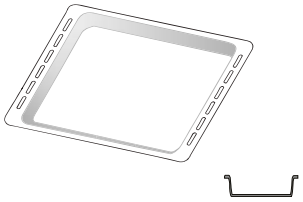
ACCESSORI

GRIGLIA



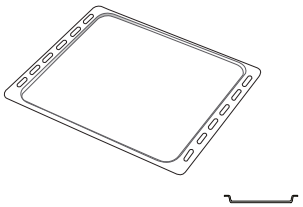
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



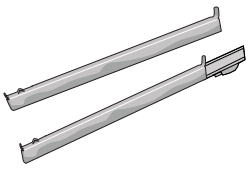
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



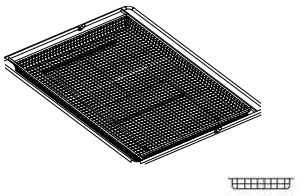
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.
Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.
* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

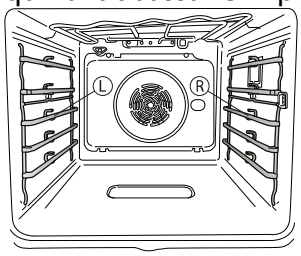
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

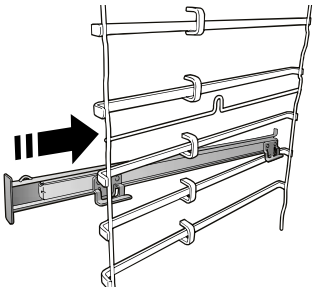
• Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta.
Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



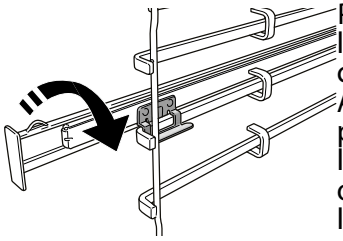
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**
  Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **TERMOVENTILATO**
  Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **GRILL**
  Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAM. RAPIDO**
  Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **COOK 4**
  Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.
  Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **VAPORE**
  - » **VAPORE AUTO**
    Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.
    Il forno inietta automaticamente la giusta quantità di vapore in base alla temperatura selezionata, per ottenere risultati di cottura ottimali.
  - » **VAPORE + ARIA**
    Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.
    Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dessert.
    Per maggiori informazioni sui cicli di cottura manuali termoventilato + vapore, consultare la Tabella di cottura "Vapore + Aria".
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **PIZZA**
    Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.
    Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.
    Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.
    Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.bauknecht.eu
  - » **FRITTURA AD ARIA**
    Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.
  - » **SCONGELARE**
    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **MANTENERE IN CALDO**
    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **LIEVITAZIONE**
    Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **PIATTI PRONTI**
    Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti

di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» **CICLO ECO ***

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

- **ALIMENTI SURGELATI**

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:
Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONARE LE PREFERENZE LINGUISTICHE

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

2. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

4. IMPOSTARE IL LIVELLO DI DUREZZA DELL'ACQUA

Per consentire al forno di funzionare in modo efficiente e per garantire che richieda regolarmente all'utente di eseguire il ciclo di decalcificazione quando necessario, è importante impostare il corretto livello di durezza dell'acqua. Per impostarlo, accendere il forno premendo ⏻, premere . Aprire le Preferenze e selezionare "DUREZZA ACQUA". Toccare "IMPOSTA" per confermare. Selezionare il livello corretto per l'acqua della propria zona, in base alla seguente tabella:

TABELLA DEI LIVELLI DI DUREZZA DELL'ACQUA				
Livello		°dH Tedesco gradi	°fH Francese gradi	°Clark Italiano gradi
1	Molto dolce	0-6	0-10	0-7
2	Dolce	7-11	11-20	8-14
3	Medio	12-16	21-29	15-20
4	Dura	17-34	30-60	21-42
5	Molto dura	35-50	61-90	43-62

Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Per il livello di durezza dell'acqua, è preimpostato "Dura".

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora. Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere ⏻ o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità auto.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Tempo o "Imposta tempo di cottura" dopo aver premuto AVVIO.
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e quindi gestire manualmente la fine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Interrompi cottura".

3. IMPOSTAZIONI MODALITÀ AUTO

Le Modalità auto consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli mostrati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

Inoltre, grazie ad uno speciale sensore in grado di riconoscere il contenuto di umidità degli alimenti, alcune funzioni delle MODALITÀ AUTO consentono di ottenere una cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento senza alcuna impostazione: il sensore interromperà la cottura esattamente al momento giusto. Negli ultimi minuti di cottura, sul display comparirà un conto alla rovescia indicante il tempo residuo.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "Modalità auto" (vedere le relative tabelle).

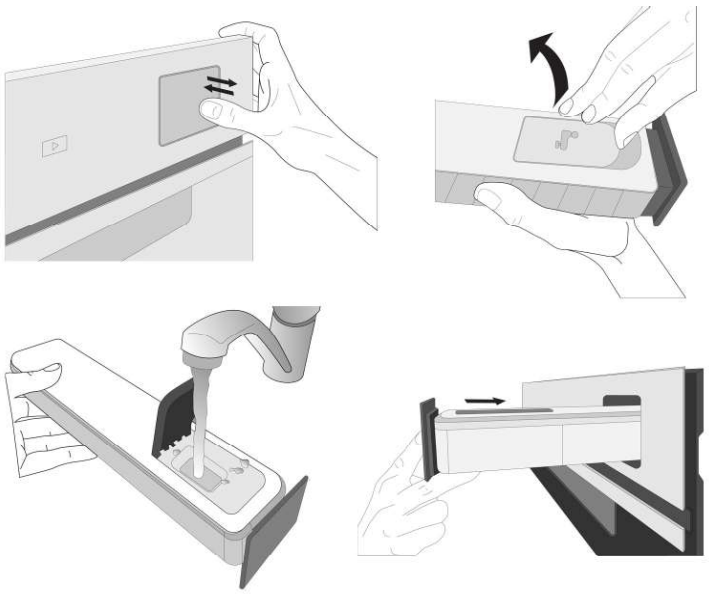
- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

. COTTURA A VAPORE

Selezionando "Vapore" o "Termoventilato + Vapore" nelle Funzioni manuali o una delle numerose ricette dedicate del MENU DYNAMIC, è possibile cucinare qualsiasi tipo di alimento grazie all'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni statiche: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni. È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere con la cottura a vapore, sarà necessario fornire acqua al boiler situato all'interno del forno utilizzando il cassetto estraibile sul pannello comandi.

Quando richiesto sul display con l'indicazione "RIEMPI CASSETTO", estrarre il cassetto, aprire il coperchio del cassetto e riempirlo d'acqua fino al livello richiesto sul display. Chiudere il cassetto spingendolo con attenzione verso il pannello finché non è completamente chiuso. Dopo l'inserimento del cassetto, premere AVVIO per procedere con il ciclo di cottura. Il cassetto deve restare sempre chiuso, tranne quando è necessario rabboccare l'acqua.



Dopo il primo riempimento, in caso di cicli di cottura più lunghi, una volta esaurita l'acqua, potrebbe essere necessario aggiungerla nuovamente per completare il ciclo: il forno lo richiede in caso di necessità.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Una volta impostato l'avvio ritardato richiesto, toccare "IMPOSTA" per avviare il tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la

porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare immediatamente la funzione e annullare il tempo di ritardo programmato, tocchi "SALTA AVVIO RITARDATO".

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻.

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Una volta terminata questa fase, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FORNO PRONTO"

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o il pulsante "AVVIO" per iniziare la cottura.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità auto richiedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno richiede di controllare gli alimenti.

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

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarlo tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere ♡ : Tutte le funzioni salvate saranno elencate in questo Menu. Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a destra.
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo Menu si troverà l'opzione "ELIMINA PREFERITI".

10. STRUMENTI

Premere ⚙ per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

⏱ CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "PAUSA" se si desidera mettere in pausa il timer. A questo punto, è possibile toccare "RIPRENDI" per riavviare il timer.
- Toccare "ANNULLA" per annullare il timer o impostare una nuova durata del timer.
- Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Note: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

DECALCIFICARE

Questa funzione speciale, attivata a intervalli regolari, consente di mantenere il sistema a vapore nelle migliori condizioni. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display. La durata media della funzione completa è di circa 140 minuti.

La decalcificazione può essere avviata in qualsiasi momento dall'utente dal Menu Pulizia.

Il display indica quando è il momento di eseguire un ciclo di decalcificazione (vedere la tabella seguente).

MESSAGGIO DI DECALCIFICAZIONE	SIGNIFICATO
<DECALCIFICAZIONE CONSIGLIATA> Appare dopo circa 15 ore di cicli di vapore*	Si consiglia di eseguire un ciclo di decalcificazione.
<DECALCIFICAZIONE NECESSARIA> Appare dopo circa 20 ore di cicli di vapore*	La decalcificazione è obbligatoria. Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione.

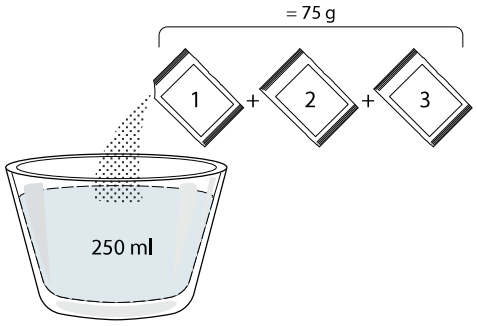
*considerando il valore predefinito (4 - Dura) del livello di durezza dell'acqua. Il numero di ore di cicli di vapore che devono trascorrere prima che vengano visualizzati i messaggi di decalcificazione dipende dal livello di durezza acqua impostato sull'apparecchio.

La procedura di decalcificazione può essere eseguita anche quando l'utente desidera una pulizia più profonda del circuito interno del vapore.
Prima di eseguire la fase di decalcificazione, l'apparecchio controllerà se nel boiler è presente dell'acqua residua e, se necessario, potrà essere eseguito un ciclo di scarico acqua. In questo caso, è necessario svuotare il cassetto dopo il ciclo di scarico acqua, prima di proseguire con la fase di decalcificazione.

Note: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorsi 30 minuti dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "WATER IS HOT" (L'ACQUA È CALDA).

» **FASE 1/2: DECALCIFICARE (70 MIN)**

Quando il display visualizza <ADD 0.25 L OF SOLUTION> (AGGIUNGI 0,25 L DI SOLUZIONE), versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Per ottenere risultati ottimali nella decalcificazione, si consiglia di riempire il serbatoio con una soluzione composta da 75 g del prodotto specifico WPRO e 250 ml di acqua potabile. WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Per ordini e informazioni contattare il servizio post-vendita o **www.bauknecht.eu**. Bauknecht non si ritiene responsabile di eventuali danni causati dall'uso di altri prodotti di pulizia disponibili sul mercato.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere ▷ per avviare il

processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

Una volta completata la fase di decalcificazione, il boiler verrà svuotato: La soluzione decalcificante utilizzata in questa fase sarà versata nel cassetto estraibile. Svuotare il cassetto.

» **FASE 2/2: RISCIACQUO (30 MIN.)**

Per rimuovere i residui di calcare dal cassetto e dal circuito del vapore, è necessario effettuare un ciclo di risciacquo. Quando il display visualizza <AGG. 0.25 L DI ACQUA> riempire il serbatoio con 0,25 L di acqua potabile, quindi premere ▷ per avviare il risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

Note: se necessario da parte del sistema, è possibile che venga richiesto di svuotare il cassetto e di ripetere l'operazione.

Al termine della procedura di decalcificazione, si consiglia di asciugare la cavità da eventuali residui d'acqua. Sarà quindi possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore. Svuotare il cassetto. Il ciclo di decalcificazione è stato completato.

Note: durante il ciclo di decalcificazione, è possibile che si senta un po' di rumore, poiché le pompe del forno vengono attivate per garantire l'efficienza ottimale della decalcificazione.

Una volta avviato il ciclo di manutenzione, non rimuovere il cassetto se non richiesto dall'apparecchio.

Note: Una volta riempito il boiler con la soluzione decalcificante e dopo che il display visualizza "FASE 1/2 DI DECALCIFICAZIONE", il ciclo non deve essere interrotto, altrimenti è necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione prima di poter eseguire qualsiasi funzione di vapore.

SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e MODALITÀ AUTO (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

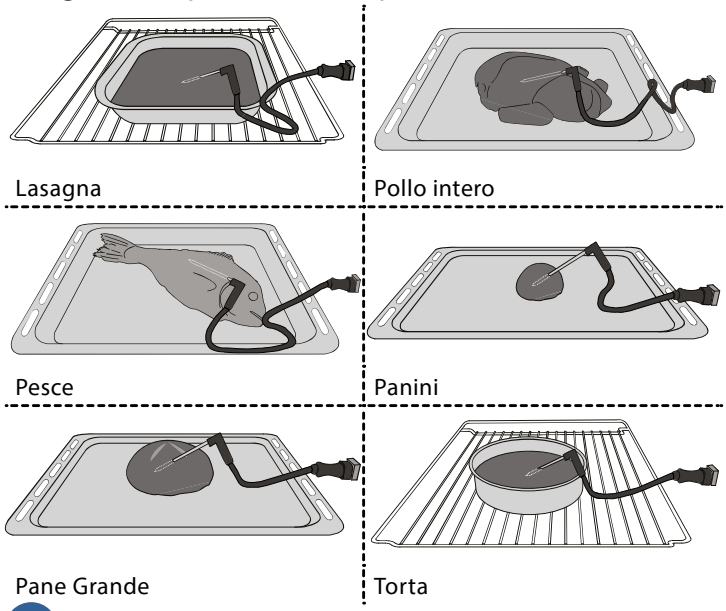
Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

Il cavo è semirigido e può essere modellato in base alle necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione ottimale. È necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la sonda durante la cottura con le funzioni MODALITÀ AUTO, la cottura verrà interrotta automaticamente quando la ricetta selezionata raggiunge la temperatura ideale al centro, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.

PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la Modalità Sabbath e disattivare la "Modalità Demo".

INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

.NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede un raffreddamento leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI				QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Surgelati	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
CARNE	Manzo	Roast Beef		0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3
		Vitello arrosto		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Bistecca		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Polpette di hamburger		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 + 4
		Cottura lenta		0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3
	Maiale	Arrosto di maiale		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Stinco		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Costine di maiale		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 + 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Agnello	Agnello arrosto		0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2
		Carrè di agnello		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Coscia		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Pollo	Pollo arrosto	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Pezzi di pollo	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Pollo fritto ad aria	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Pezzi di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Bastoncini di pollo	-	-	-	-	4 + 2
			Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Nugget di pollo [surgelati]	-	-	-	-	4 + 2
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	-	4 + 2
	Anatra arrosto	Anatra arrosto		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Anatra arrosto ripiena		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Anatra in pezzi		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Tacchino arrosto	Arrosto di tacchino e oca	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Tacchino arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Pezzi di tacchino e oca	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Filetto/petto di tacchino	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Carne fritta ad aria	Spiedini di carne	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Polpette di hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3 2
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia *	-	-	-	4
		Cozze	una teglia *	-	-	-	4
		Gamberetti	una teglia *	-	-	-	4 3
		Gamberoni	una teglia *	-	-	-	4 3
	Pesce intero arrosto		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Pesce in crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Pesce fritto ad aria	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filetti di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Frutti di mare	-	-	-	-	4 2

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	Verdure arrostite	Patate	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3
		Patate [surgelate]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	3
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia *	-	-	-	3
		Pomodori al gratin	una teglia *	-	-	-	3
		Peperoni al gratin	una teglia *	-	-	-	3
		Broccoli al gratin	una teglia *	-	-	-	3
		Cavolfiori al gratin	una teglia *	-	-	-	3
		Verdure gratinate	una teglia *	-	-	-	3
	Verdure fritte ad aria	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Patate a fette	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Chips di zucchine	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Patate fritte [surgelate]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	4 2

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Torta salata		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Panetteria	Panini	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	3
		Pane di medie dimensioni	200 - 500 g [l'uno]*	-	-	-	2
		Pane per tramezzini	400 - 600 g [l'uno]*	-	-	-	2
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g [l'uno]*	-	-	-	3
		Pane speciale	una teglia *	-	-	-	2
	PIZZA & FOCACCIA	Pizza al piatto	Rotonda	-	-	-	2
		Pizza alta	Leccarda	-	-	-	2
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	2
			2 strati*	-	-	-	4 1
			3 strati*	-	-	-	5 3 1
			4 strati*	-	-	-	5 4 2 1
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pizza e focaccia	Focaccia sottile	una teglia *	-	-	-	2
		Focaccia spessa	una teglia *	-	-	-	2
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
		Torta di frutta in scatola	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
		Torta al cioccolato	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3
	Muffin e Cup Cake		40 - 80g [l'uno]*	-	-	-	3
	Croissant		una teglia *	-	-	-	3
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	3
	Bignè		una teglia *	-	-	-	3
	Meringhe		10 - 30 g [l'uno]	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	TEGLIA AIR FRY	Termosonda

TABELLA DI COTTURA VAPORE + ARIA

RICETTA	LIVELLO VAPORE*	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	SÌ	140 - 150	35 - 55	3
Tortine / Muffin	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	BASSO	SÌ	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	BASSO	SÌ	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	SÌ	200 - 220	20 - 40	3
Pagnotta	BASSO	SÌ	170 -180	70 - 100	3
Panini	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	SÌ	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	SÌ	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (pezzi)	MEDIO	SÌ	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	SÌ	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	SÌ	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	SÌ	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	SÌ	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	SÌ	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	SÌ	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	SÌ	180 - 200	25 - 40	3
Filetto di pesce	ALTO	SÌ	180 - 200	15 - 30	3

*Tener presente che in caso di selezione della funzione Steam Auto, questa correlazione deve essere saltata. Il forno selezionerà automaticamente il miglior livello di vapore adatto alla temperatura selezionata.

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Termosonda

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4 2
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4 2
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4 2
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4 2
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4 2
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4 2
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4 2
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4 2
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4 2
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4 2

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	Frittura ad aria		
ACCESSORI	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	30 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	2
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNZIONI									
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	4 COOK Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	4 COOK Crostate	Sì	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizze tonde	4 COOK Pizza	Sì	210	40 - 60	5 3 2 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostite (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	4 COOK Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

FUNZIONI									
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.
I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).
Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.
Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.
Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

• Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

• Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).

• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

• La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

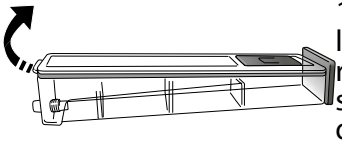
ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.
Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

MANUTENZIONE DEL CASSETTO DELL'ACQUA

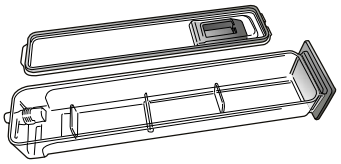
Attenzione: Il cassetto dell'acqua non è adatto all'uso in lavastoviglie: rischio di danni!
Al termine di ogni ciclo di cottura a vapore, dopo circa 30 minuti il forno esegue automaticamente un ciclo di scarico acqua della durata di circa un minuto, trasferendo così tutta l'acqua presente nel sistema nel cassetto estraibile.
Nota: Evitare di lasciare l'acqua nel sistema per più di 2 giorni.

Per rimuovere completamente l'acqua all'interno o pulire le superfici interne, è possibile aprire il cassetto dell'acqua:



1. Spingere verso l'alto l'aletta posteriore per rimuovere il coperchio superiore del cassetto dell'acqua.

2. Una volta terminata la pulizia, è possibile chiudere il cassetto inserendo le due alette anteriori all'interno delle aperture anteriori e spingendo verso il basso il lato posteriore.



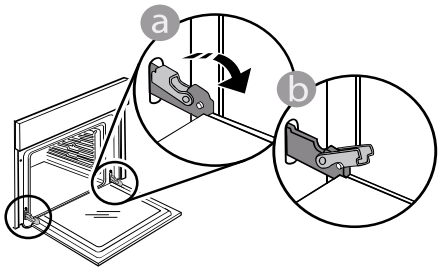
Per riempire il cassetto dell'acqua, utilizzare solo acqua a temperatura ambiente: l'acqua calda può influire sul funzionamento del sistema a vapore. Utilizzare solo acqua potabile.

BOILER

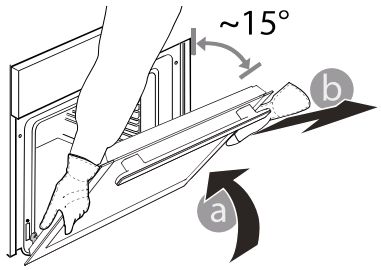
Per garantire che il forno funzioni sempre in modo ottimale e per aiutare a prevenire la formazione di depositi di calcare nel tempo, consigliamo di utilizzare regolarmente la funzione "Decalcificazione". Dopo un lungo periodo di inutilizzo delle funzioni "Vapore", si consiglia vivamente di attivare un ciclo di cottura con il forno vuoto, riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

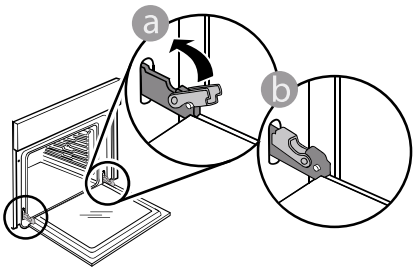


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

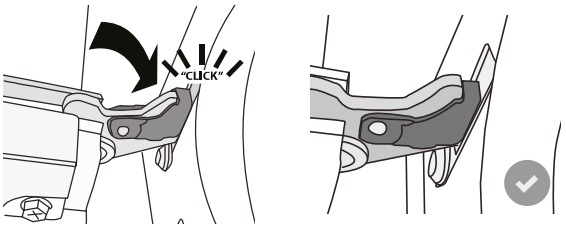


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

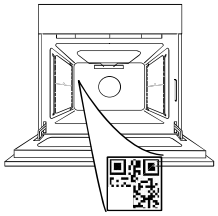
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
La funzione di cottura AUTO MODES termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

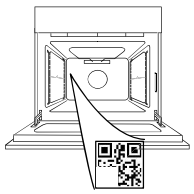
- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



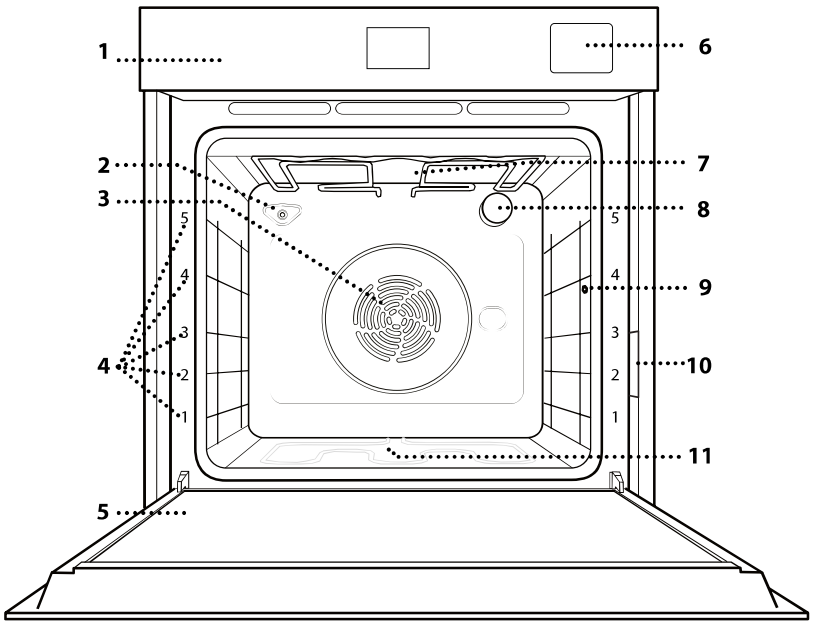
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

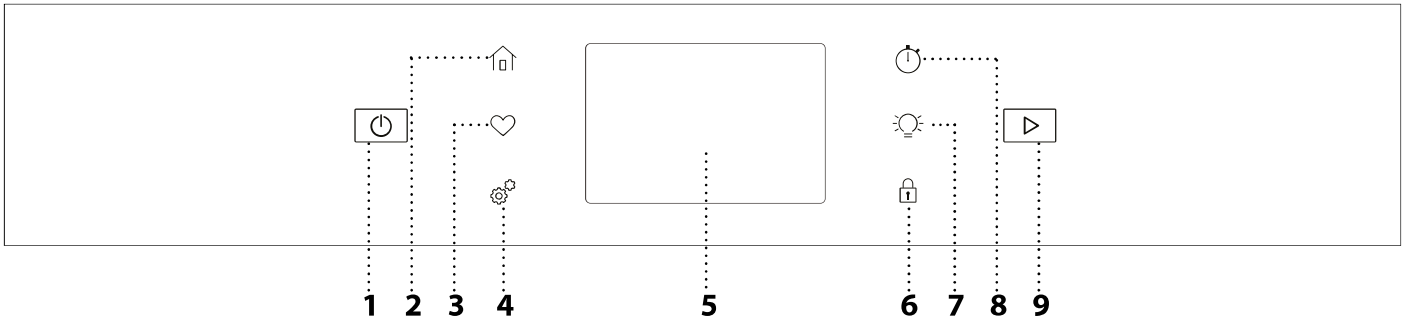


PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te draaien.

2. HOOFDMENU
Voor snelle toegang tot het hoofdmenu.

3. FAVORIET
Om de lijst met uw favoriete functies op te vragen.

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

5. DISPLAY

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

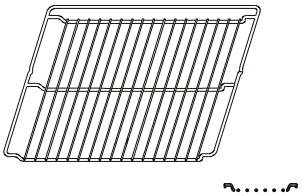
7. LAMPJES
Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

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

9. START
Om de bereidingsfunctie te starten.

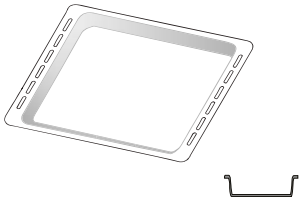
ACCESSOIRES

ROOSTER



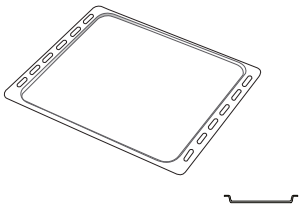
Om voedsel te bereiden of als draaigrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



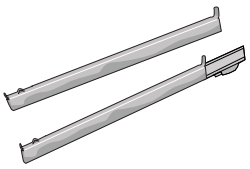
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



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

SCHUIFRAILS *



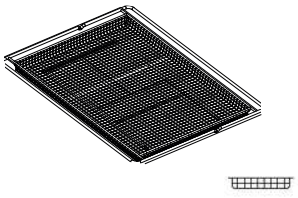
Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

VOEDSELSONDE



Om nauwkeurig de binnentemperatuur van de gerechten te meten tijdens de bereiding. Dankzij de vier sensoren en stevige steun kan hij worden gebruikt voor vlees en vis en ook voor brood, taarten en gebakjes.

AIR FRY-LADE *



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

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.
Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.
*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

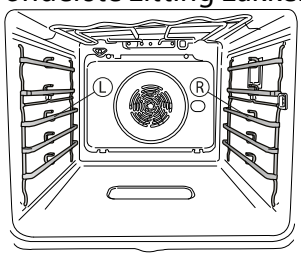
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

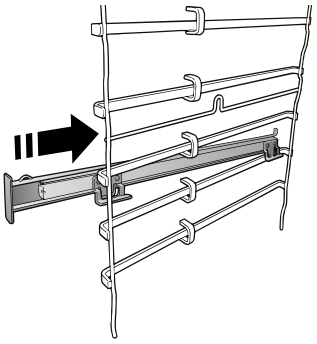
• Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt.
Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

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



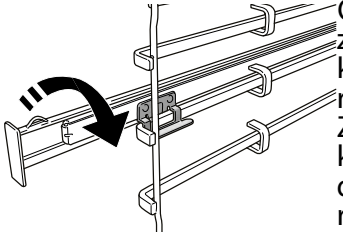
De linker ("L") en rechter ("R") plankgeleiders zijn te herkennen aan het logo in deze afbeelding.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



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

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



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

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

FUNCTIES

HANDMATIGE MODI

- **CONVENTIONEEL**
  Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **GEVENTILEERD**
  Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.
- **HETELUCHT**
  Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
- **GRILL**
  Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **TURBO GRILL**
  Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
- **SNEL VOOR- VERWARMEN**
  Om de oven snel voor te verwarmen.
- **COOK 4**
  Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.
- **STOMEN**
  - » **STOOM AUTO**
    Door de combinatie van de eigenschappen van stoom met die van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant.
    De oven injecteert automatisch de juiste hoeveelheid stoom op basis van de geselecteerde temperatuur voor optimale bereidingsresultaten.
  - » **STOMEN+LUCHT**
    Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruind zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te krijgen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.
    Ga voor meer informatie over handmatige kookprogramma's met hete lucht + stoom naar de bereidingstabel "Hetelucht + Stomen".
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **PIZZA**
    Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.
    De speciale bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.
    Als u deze functie combineert met het Pizza Stone WPro-accessoire en 30 minuten voorverwarmt, bakt u een pizza in 5-8 minuten.
    Voor bestellingen en informatie neemt u contact op met de klantenservice of met www.bauknecht.eu
  - » **AIR FRY**
    Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.
  - » **ONTDOOIEN**
    Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **WARMHOUDEN**
    Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.
  - » **RIJZEN**
    Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
  - » **KANT-EN-KLAAR**
    Om kant-en-klaargerechten te bereiden

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

» **MAXI COOKING**

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

» **ECO-CYCLUS ***

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

- **BEVROREN VOEDSEL**

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

AUTOMATISCHE MODI

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

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

GEBRUIK VAN HET TOUCH-DISPLAY



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



Om door een menu of een lijst te scrollen:
U hoeft gewoon met uw vinger over het display te vegen om door de items of waarden te scrollen.

Om instellingen te bevestigen of naar het volgende scherm te gaan:
Raak "INSTELLEN" of "VOLGENDE" aan.

Om terug te keren naar het vorige scherm:
Raak ← aan.

EERSTE GEBRUIK

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

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

1. DE TAAL SELECTEREN

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

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

2. DE TIJD EN DATUM INSTELLEN

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

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

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

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

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

3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

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

4. DE WATERHARDHEID INSTELLEN

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

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

Raak "INSTELLEN" aan om te bevestigen.

Voor het waterhardheidsniveau is "Hard" vooraf ingesteld.

5. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200°C gedurende ongeveer **één uur.** Het is raadzaam om de ruimte na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

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

2. HANDMATIGE FUNCTIES INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU

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

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

DUUR

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

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

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

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

3. AUTOMATISCHE MODI INSTELLEN

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

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

- Kies een recept uit de lijst.

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

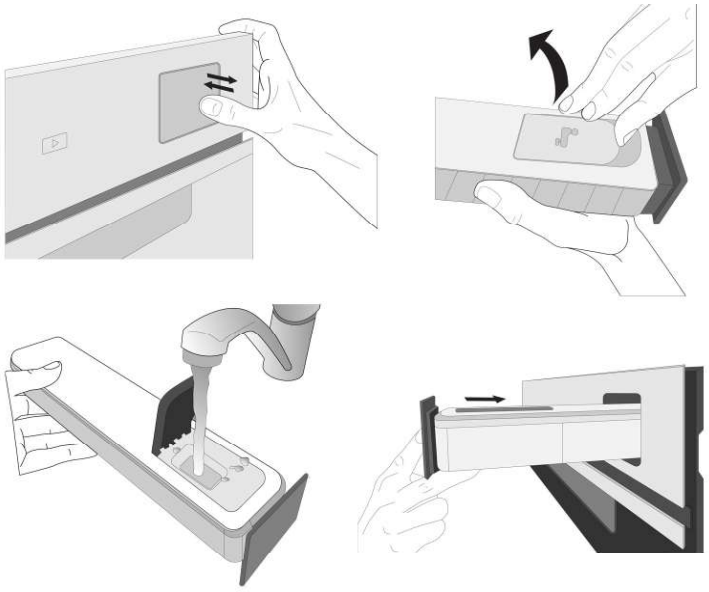
- Zodra u een functie heeft geselecteerd, volstaat het de kenmerken van het te bereiden voedsel (hoeveelheid, gewicht enz.) aan te geven om het perfecte resultaat te bekomen.

. BEREIDEN MET STOOM

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

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

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



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

4. UITSTEL VAN STARTTIJD INSTELLEN

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

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

functie wordt automatisch ingeschakeld na de berekende tijdsduur.

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

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

5. DE FUNCTIE STARTEN

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

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kan de ingestelde waarden op eender welk moment tijdens de bereiding wijzigen door de te wijzigen waarde aan te raken. Alle beschikbare opties die kunnen worden aangepast, kunnen worden verkend door het menu met de drie puntjes linksonder in het scherm te openen.

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

6. VOORVERWARMEN

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

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

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

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

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

7. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

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

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

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

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

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

8. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

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

9. FAVORIETEN

De favorietenfunctie slaat oveninstellingen voor uw favoriete recept op.

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

EEN FUNCTIE OPSLAAN

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

EENMAAL OPGESLAGEN

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

INSTELLINGEN WIJZIGEN

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

- Selecteer de functie die u wilt wijzigen.
- Klik op het pictogram met de drie puntjes in de rechterbovenhoek.
- Selecteer de eigenschap die u wilt wijzigen.
- Raak “OPSLAAN” om uw wijzigingen te bevestigen.

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

10. HULPMIDDELEN

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

⏱ KOOKWEKKER

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

De wekker blijft rechtsboven op het scherm aftellen.

Om de kookwekker op te roepen of te wijzigen:

- Druk op de optie keukentimer.

U hoort een geluidssignaal en het display toont

wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

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

LAMP

Om het ovenlampje in of uit te schakelen.

SMART CLEAN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

PYRO-ZELFREINIGING

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Er zijn drie zelfreinigingscycli met verschillende duren beschikbaar: Hoog, Medium, Laag.

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de pyrolytische functie te gebruiken.
- Kies een van de beschikbare cyclus naargelang uw behoeften.
- Klik op "START" om de geselecteerde functie in te schakelen. de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

Let op: De pyrolytische cyclus kan ook worden geactiveerd als de tank gevuld is met water.

Nadat de cyclus is geselecteerd, kunt u de start van de automatische reiniging uitstellen. Raak "UITSTEL" aan om de eindtijd in te stellen zoals wordt aangegeven in de betreffende paragraaf.

ONTKALKEN

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

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

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

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

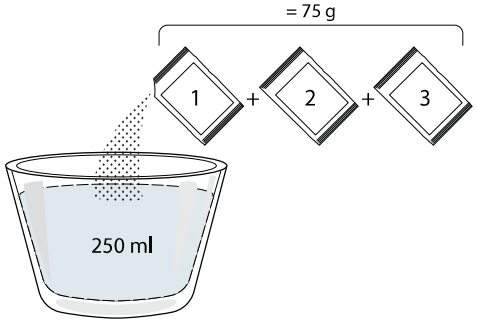
*Gezien de standaardwaarde (4 - Hard) van de waterhardheid. Het aantal uren stoomcycli dat moet verstrijken voordat de berichten Ontkalken worden weergegeven, is afhankelijk van de waterhardheid die op het apparaat is ingesteld.

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van het interne stoomcircuit wenst.
Alvorens de ontkalkingsfase uit te voeren, controleert het apparaat of er nog restwater in de boiler aanwezig is en moet er indien nodig een aftapcyclus worden uitgevoerd. In dit geval moet u de lade legen na de aftapcyclus, voordat u verdergaat met de ontkalkingsfase.

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

» **FASE 1/2: ONTKALKEN (70 MIN)**

Wanneer de display <VOEG 0,25 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. Om de beste ontkalkingsresultaten te verkrijgen raden we aan om de tank te vullen met een oplossing van 75 g van het specifieke WPRO-product en 250 ml drinkwater. WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Voor bestellingen en informatie kunt u contact opnemen met de klantenservice of **www.bauknecht.eu.Bauknecht**. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere reinigingsmiddelen die op de markt verkrijgbaar zijn.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op ▷ om het ontkalkingsproces te starten.

Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

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

» **FASE 2/2: SPOELEN (30 MIN.)**

Om de ontkalkingsresten uit de lade het stoomcircuit te verwijderen voert u de spoelcyclus uit. Als op het scherm <0,25 L WATER TOEVOEGEN> verschijnt, vult u de tank met 0,25 L drinkwater en druk op ▷ om de spoeling te starten. Zet de oven niet uit voordat alle stappen van de functie helemaal zijn uitgevoerd.

Let op: Indien nodig kan het systeem worden gevraagd om de lade leeg te maken en deze handeling te herhalen.

Wanneer de ontkalkingsprocedure is voltooid, wordt aanbevolen de holte te drogen van mogelijke waterresten. Daarna kunnen alle stoomfuncties gebruikt worden. Laat de lade leeglopen. De ontkalkingscyclus is voltooid.

Let op: Tijdens de ontkalkingscyclus kan mogelijk wat lawaai hoorbaar zijn omdat de ovenpompen worden geactiveerd om een optimale ontkalking te garanderen.

Zodra de onderhoudscyclus is gestart, mag u de lade niet verwijderen, tenzij het apparaat hierom vraagt.

Let op: Nadat de ketel gevuld is met de ontkalkingsoplossing en het display "ONTKALKEN FASE 1/2" weergeeft, mag de cyclus niet worden onderbroken, anders moet de hele ontkalkingscyclus worden herhaald voordat de stoomfunctie kan worden gebruikt.

VOEDSELSONDE

Met de gaarthermometer kan de binnentemperatuur van het vlees tijdens de bereiding van verschillende soorten voedsel worden gemeten zo dat u er zeker van bent dat de optimale temperatuur wordt bereikt. De temperatuur van de oven varieert afhankelijk van de functie die u heeft geselecteerd, maar de bereiding is altijd geprogrammeerd om te beëindigen zodra de gespecificeerde temperatuur is bereikt. Plaats voedsel in de oven en sluit de gaarthermometer aan op de contactdoos. Houd de thermometer zo ver mogelijk verwijderd van de warmtebron. Sluit de ovendeur. Raak aan. U kunt kiezen tussen de handmatige functies (op bereidingswijze) en AUTOMATISCHE MODI (op type voedsel) als het gebruik van de sonde toegestaan of nodig is.

Zodra een kookfunctie is gestart, wordt deze geannuleerd als de thermometer wordt verwijderd. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de thermometer uit de oven als u het voedsel uit de oven haalt.

DE VOEDSELSONDE GEBRUIKEN

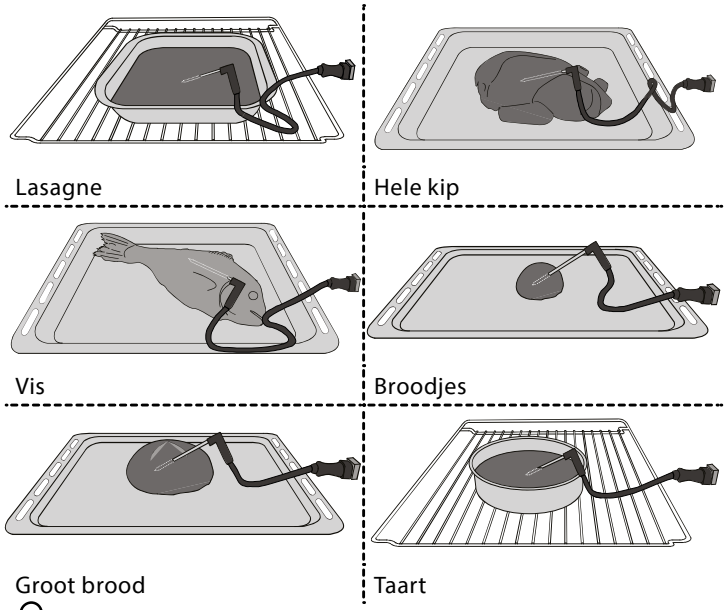
Plaats het voedsel in de oven en sluit de stekker aan door deze in de aansluiting aan de rechterkant van de ovenruimte te steken.

De kabel is licht buigbaar en kan naar behoefte worden gebogen om de sonde op de meest effectieve manier in de verschillende soorten voedsel te steken. Zorg ervoor dat de kabel het bovenste verwarmingselement niet aanraakt tijdens de bereiding.

VLEES: Steek de gaarthermometer diep in het vlees. Vermijd botten of vette delen. Voor gevogelte, de thermometer in het midden van de borst steken en holle plekken vermijden.

VIS (heel): Steek de punt in het dikste stuk en vermijd de ruggengraat.

BAKWERK EN PASTA: Steek de punt diep in het deeg door de kabel te buigen voor de ideale sondehoek.
Het is verplicht om de functies uit de AUTOMATISCHE MODUS te gebruiken bij het bereiden van deze soorten voedsel als u de voedselthermometer gebruikt.
Als u de sonde gebruikt bij bereidingen met de functie AUTOMATISCHE MODUS, wordt de bereiding automatisch gestopt wanneer het geselecteerde recept de ideale kerntemperatuur bereikt, zonder de oventemperatuur te moeten instellen.



BEDIENINGSVERGRENDELING

Met de "Bedieningsvergrendeling" kunt u de toetsen op de touchpad vergrendelen, zodat ze niet per ongeluk kunnen worden ingedrukt.

Druk lang op de vergrendeltoets op het touchpad om het apparaat te ontgrendelen.

VOORKEUREN

Voor het wijzigen van verschillende oveninstellingen, het selecteren van de sabbatmodus en het uitschakelen van de "Demomodus".

INFO

Voor meer informatie over het product.

OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de Pizza-cyclus wordt er een iets hogere afkoeling verwacht.

NUTTIGE TIPS

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druppan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN				HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
OVENSCHOTEL & PASTA UIT DE OVEN	Vers	Lasagne		0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg*	-	MED	-	2
	Ingevroren	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
VLEES	Biefstuk	Rosbief		0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	3
		Gebraden kalfsvlees		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Steak		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Burgerpasteitjes		1,5- 3 cm	-	-	3/5	5 + 4
		Langzaam bereiden		0,6 - 2 kg*	MED	-	-	3
	Varkens-vlees	Varkensbraadstuk		0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	3
		Schenkel		0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	3
		Varkensribben		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5 + 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Lamsvlees	Gebraden lamsvlees		0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	2
		Lamsrib		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
		Poot		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
	Kip	Gebraden kip	Gebraden kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Gevulde Gebraden Kip	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
			Kipstukken	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Kip gebakken met hete lucht	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Kipfilet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Kipstukken	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Kippenbouten	-	-	-	-	4 + 2
			Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 + 2
			Kippenvleugels	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 + 2
			Kipnuggets [diepvries]	-	-	-	-	4 + 2
			Kippenvleugels [bevroren]	-	-	-	-	4 + 2
	Gebraden eend	Gebraden eend		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Gevulde gebraden eend		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Eendstukjes		0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
VLEES	Gebraden eend	Eendfilet / eendenborst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Geroosterde kalkoen	Geroosterde kalkoen en gans	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Gebraden gevulde kalkoen	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Stukjes kalkoen & gans	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2
		Kalkoenfilet / Borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Vlees gebakken met hete lucht	Vleesspiesen	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Varkenskarbonades	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burgerpasteitjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Gepaneerde kotelet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
VIS & SCHAALDIEREN	Gebraden filets & steaks	Tonijnsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Zalmsteak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Zwaardvissteak	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Kabeljauwfilet	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Zeebaarsfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Zeebrasemfilet	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Andere Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Bevroren filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Gegrilde vis	Coquilles	één schaal *	-	-	-	4
		Mosselen	één schaal *	-	-	-	4
		Garnalen	één schaal *	-	-	-	4 3
		Grote garnalen	één schaal *	-	-	-	4 3
	Geroosterde hele vis		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Vis in zoutkorst		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Vis gebakken met hete lucht	Gepaneerde vis	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Visfilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hele vis	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Schaaldieren	-	-	-	-	4 2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
GROENTEN	Gebakken groente	Aardappelen	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	3
		Aardappelen [bevroren]	0,5 - 1,5 kg*	-	MED	-	4
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg [per stuk]	-	-	-	3
		Overige groenten	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Gegrati-neerde groenten	Gegratineerde aardappelen	één schaal *	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal *	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal *	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal *	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal *	-	-	-	3
		Groentegratin	één schaal *	-	-	-	3
	Groenten gebakken met hete lucht	Zelfgemaakte frietjes	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Aardappelpartjes	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Gemengde groenten	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Courgette chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Gebakken aardappels [bevroren]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Loempia's [bevroren]	-	-	-	-	4 2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	 Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	 Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL AUTOMATISCHE MODI

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREI-DINGSTIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
HARTIGE BAKSELS	Hartige cake		0,8 - 1,2 kg*	-	MED	-	2
	Groentenstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brood	Broodjes	60 - 150g* [per stuk]	-	-	-	3 +
		Middelgroot brood	200 - 500g* [per stuk]	-	-	-	2
		Brood	400 - 600g* [per stuk]	-	-	-	2 +
		Groot brood	0,7 - 2,0 kg*	-	-	-	2 +
		Baguettes	200 - 300g [per stuk]*	-	-	-	3 +
		Speciaal brood	één schaal *	-	-	-	2
	Pizza & focaccia	Ronde pizza	rond	-	-	-	2
		Pizza dik	plaat	-	-	-	2
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	2
			2 lagen*	-	-	-	4 1
			3 lagen*	-	-	-	5 3 1
			4 lagen*	-	-	-	5 4 2 1
HARTIGE BAKSELS	Pizza & focaccia	Focaccia Dun	één schaal *	-	-	-	2
		Focaccia Dik	één schaal *	-	-	-	2
ZOETE BAKSELS	Rijzende cakes	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2 +
		Vruchtencake in vorm	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2 +
		Chocoladetaart	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	2 +
	Koekjes		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3
	Muffin & Cupcake		40 - 80g [per stuk]*	-	-	-	3
	Croissants		één schaal *	-	-	-	3
	Croissants [bevroren]		één schaal *	-	-	-	3
	Soezen		één schaal *	-	-	-	3
	Meringues		10 - 30g [per stuk]	-	-	-	3
	Taart		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Vruchtentaart		0,5 -2 kg	-	-	-	2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Air fry-lade	Voedselsensor

BEREIDINGSTABEL STOOM + LUCHT

RECEPT	STOOMNIVEAU*	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	JA	140 - 150	35 - 55	3
Klein gebak / Muffin	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	3
Luchtig gebak	LAAG	JA	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAAG	JA	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	JA	170 -180	70 - 100	3
Klein brood	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappeltjes	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	MEDIUM	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	MEDIUM	JA	160 - 180	60-80	3
Rosbief rosé 1 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	MEDIUM	JA	200	55 - 65	3
Lamsbout	MEDIUM	JA	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	MEDIUM	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	MEDIUM	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	MEDIUM	JA	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	MEDIUM	JA	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	JA	180 - 200	15 - 30	3

*In het geval dat de functie Stoom automatisch wordt geselecteerd, moet deze correlatie worden overgeslagen. De oven selecteert automatisch het beste stoomniveau voor de geselecteerde temperatuur.

ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water	Voedselsonde

AIR FRY-BEREIDINGSTABEL

	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650- 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel.
Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.

FUNCTIES	Air Fry		
ACCESSOIRES	Air fry-lade	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Koekjes		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIES									
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-cyclus	Pizza

ACCESSOIRES					
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / puddinkjes / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30 **	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	4 COOK Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	4 COOK Taarten	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)	4 COOK Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

*** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

FUNCTIES	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-cyclus	Pizza

ACCESSOIRES				
Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten.
Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend.
De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.
Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.
Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/ bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

• Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.

• Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• Activeer de functie “Smart Clean” voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

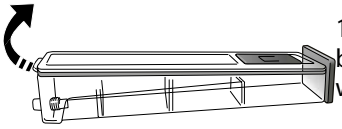
• Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.
Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser.
De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

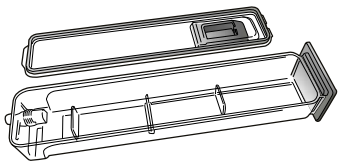
ONDERHOUD WATERLADE

Voorzichtig: De waterlade is niet vaatwasserbestendig: risico op schade!
Aan het einde van elke bereidingscyclus met stoom voert de oven na ongeveer 30 minuten automatisch een afvoercyclus uit die ongeveer een minuut duurt, waardoor al het water in het systeem naar de uittrekbare lade wordt afgevoerd.
Opmerking: Laat het water niet langer dan 2 dagen in het systeem staan.
Om het water binnenin volledig te verwijderen of de interne oppervlakken te reinigen, kunt u de waterlade openen:



1. Duw de achterste klep naar boven om het deksel van de waterlade te verwijderen.

2. Als het schoonmaken klaar is, kunt u de lade sluiten door de twee voorste flappen in de voorste openingen te steken en de achterkant naar beneden te duwen.



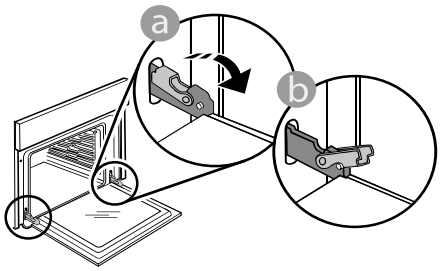
Gebruik alleen water op kamertemperatuur om de waterlade te vullen: heet water kan de werking van het stoomsysteem beïnvloeden. Gebruik alleen drinkwater.

BOILER

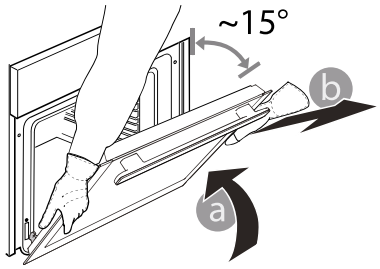
Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen over de tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken. Nadat de stoomfuncties lange tijd niet zijn gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn .

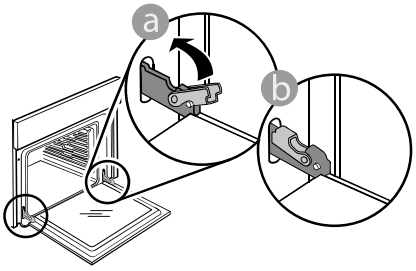


2. Sluit de deur zo ver mogelijk.
Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

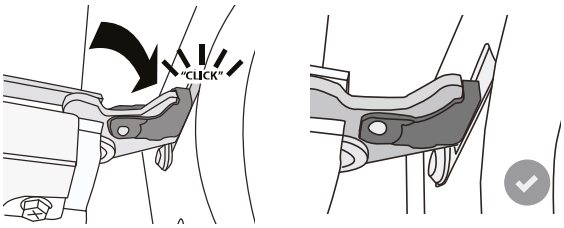


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten..

4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.
Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

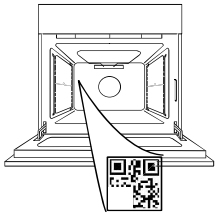
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter "F".
Een kookfunctie AUTOMATISCHE MODUS eindigt zonder dat het aftellen wordt weergegeven. De bereiding eindigt voor het einde van het aftellen.	Hoeveelheid voedsel die afwijkt van de aanbevolen hoeveelheid. Deur open tijdens het bereiden.	Doe de deur open en controleer of het voedsel gaar is. Voltooi indien nodig de bereiding door een traditionele functie te selecteren.
De oven wordt niet warm.	Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open “DEMO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
Het licht gaat uit.	“ECO” modus is “Aan”.	Open “ECO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf “Reinigen en onderhoud”.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

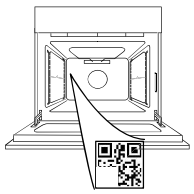
- Via de QR-code op het product
- Onze website **docs. bauknecht.eu**
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



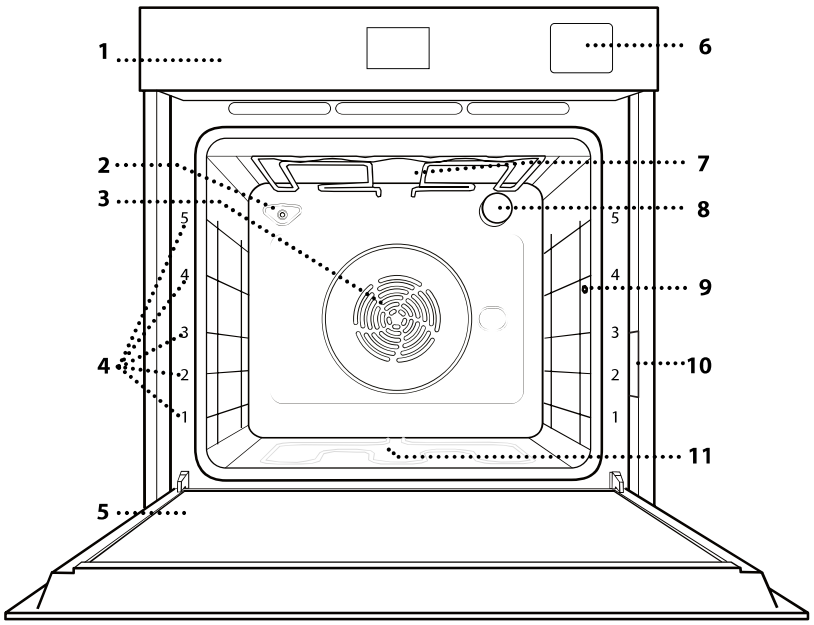
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT
For å få mer fullstendig informasjon, registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

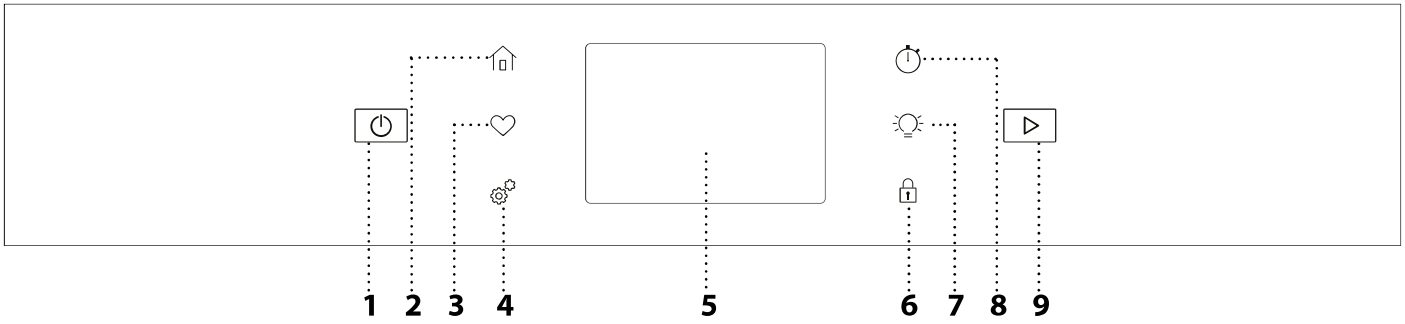


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Fuktighetssensor
3. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør åpen
6. Vannskuff
7. Øvre varmeelement/grill
8. Lampe
9. Punkt for innsetting av steketermometer
10. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
11. Varmeelement i bunnen (non-visible)

KONTROLLPANEL



1. ON/OFF
For å slå ovnen på og av.

2. HJEM
For å få rask tilgang til hovedmenyen.

3. FAVORITT
For å hente fram listen over dine favorittfunksjoner.

4. VERKTØY
For å velge blant forskjellige opsjoner og også endre ovnens innstillinger og preferanser.

5. DISPLAY

6. TASTSPERRE
Control Lock" (tastsperren) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

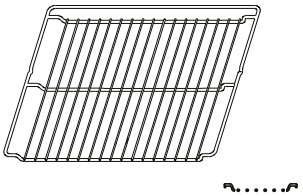
7. LYS
For å slå ovnslampa på eller av.

8. KJØKKENTIMER
Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden.

9. START
For å starte tilberedningsfunksjonen.

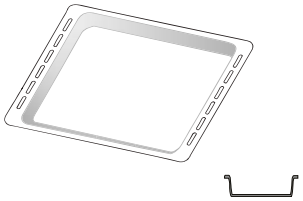
TILBEHØR

RIST



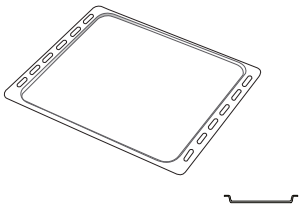
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



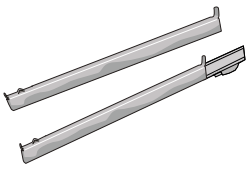
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



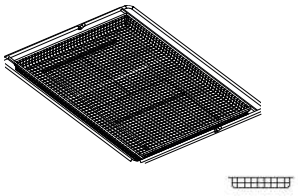
For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

MATSONDE



Brukes til nøyaktig måling av temperaturen i matens kjerne under tilberedningen. Takket være dens stive støtte, kan den benyttes for kjøtt og fisk, og også for brød, kaker og andre bakverk.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.
Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.
* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

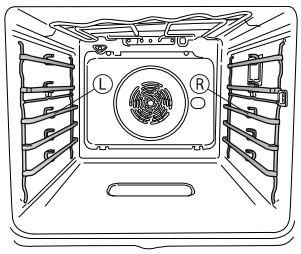
Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

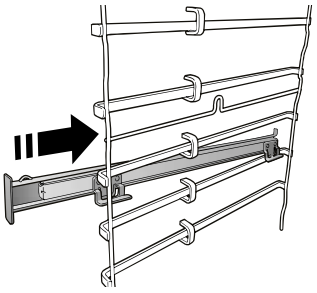
• For å fjerne glideskinnene, fjern festeskruene (hvis disse finnes) på begge sider ved hjelp av en mynt. Løft sporene opp og dra de nedre delene ut av festene: ristens skinner kan nå fjernes.

• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i
ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.



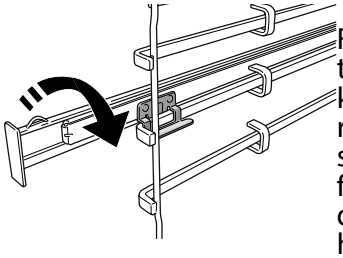
De venstre (“L”) og høyre (“R”) glideskinnene kan gjenkjennes ved logoen på dette bildet.

INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk deg: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

MANUELLE MODUSER

- **KONVENSJONELL**
  For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **KONVENSJONSBAKING**
  For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.
- **VARMLUFT**
  For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
- **GRILL**
  Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **TURBO GRILL**
  For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.
- **HURTIG FORVARMING**
  For hurtig forvarming av ovnen.
- **COOK 4**
  For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.
- **DAMP**
  - » **DAMP AUTO**
    Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. Ovnen tilfører automatisk riktig mengde damp basert på den valgte temperaturen for å oppnå optimale stekeresultater.
  - » **DAMP+LUFT**
    Når damp- og tvungen luft-egenskapene kombineres, kan du med denne funksjonen lage matretter som er sprø og brune på utsiden og møre og saftige på innsiden. For å oppnå det beste stekeresultatet, anbefaler vi at du velger et HØYT nivå for damp når du tilbereder fisk, MIDDELS for kjøtt og LAVT for brød og desserter.
    Hvis du vil ha mer informasjon om manuelle tilberedningssykluser med tvungen luft + damp, kan du gå til tilberedningstabellen "Steam + Air" (damp + luft").
- **SPESIAL FUNKSJONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant.
    Den spesifikke tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader Celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.
    Hvis du kombinerer denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du steke en pizza på 5-8 minutter.
    Ta kontakt med ettersalgsservice for bestillinger og informasjon, eller www.bauknecht.eu
  - » **LUFTSTEK**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **TINING**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **SKYLLING**
    For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
  - » **BEKVEM - MELIGHET**
    For å lage ferdigmat som er lagret i romtemperatur eller i kjøleskapet (kjeks, kakemix, muffins, pastaretter og bakverk). Funksjonen lager alle rettene raskt og skånsomt, og kan også bruke til å varme opp mat som allerede er tilberedt. Ovnen trenger ikke å forvarmes. Følg instruksjonene på emballasjen.
  - » **MAXI COOKING**
    Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det lønner seg å fukte det litt en

gang i blant, slik at det ikke blir tørt.

» **ECO-SYKLUS ***

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

- **FROSSEN MAT**

  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

AUTO-MODUSER

Dette lar gjør at alle typer mat kan tilberedes helt automatisk. For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen. Ovnen trenger ikke å forvarmes.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

HVORDAN BRUKE TOUCH-DISPLAYET



For å velge eller bekrefte:
Tapp på skjermen for å velge verdien eller menyelementet du ønsker.



For å bla gjennom menyen eller listen:
Sveip fingeren over displayet for å bla gjennom elementene eller verdiene.

For å bekrefte innstillingene eller få tilgang til neste skjermbilde:
Tast "STILL INN" eller "NESTE".

For å gå tilbake til forrige skjerm:
Trykk på ← .

FØRSTE GANGS BRUK

Du vil måtte konfigurere produktet når du skrur på apparatet første gang.
Innstillingene kan deretter endres ved å trykke ⚙ for å få tilgang til "Verktøy"-menyen.

1. VELG SPRÅKPREFERANSENE

Du vil måtte velge språk og deretter tid når du skrur på apparatet første gang.

- Sveip over skjermen for å bla gjennom listen over tilgjengelige språk.
- Trykk på ønsket språket.

2. INNSTILLING AV KLOKKESLETT OG DATO

Når du kobler ovnen til hjemmenettverket ditt vil tid og dato stilles inn automatisk. Hvis ikke må du stille det inn manuelt

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn tiden.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Når du har stilt inn klokkeslettet, må du stille inn datoen

- Trykk på de relevante tallene for å stille inn datoen.
- Tast "STILL INN" for å bekrefte.

Etter at strømmen har vært vekke i lengre tid, må du stille inn tiden og datoen igjen.

3. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen programmeres for å bruke elektrisk strøm som er kompatibelt med et innenriksnettverk med nominell effekt på mer enn 3 kW (16 Ampere): Hvis husholdningen din har lavere strøm, vil du måtte redusere denne verdien (13 Ampere).

- Trykk på verdien til høyre for å velge strømmen.
- Trykk på "OKAY" for å fullføre det opprinnelige oppsettet.

4. STILL INN VANNETS HARDHETSNIVÅ

For at stekeovnen skal fungere effektivt, og for å sikre at den regelmessig gir brukeren beskjed om å utføre avkalkningssyklusen ved behov, er det viktig å stille inn riktig hardhetsnivå på vannet. For å stille den inn, slår du på ovnen ved å trykke på ⏻, trykk ⚙ . Åpne Preferanser og velg "WATER HARDNESS" (vannets hardhet). Tast "STILL INN" for å bekrefte. Velg riktig nivå for vannet i ditt område, basert på den følgende tabellen:

TABELL OVER VANNETS HARDHETSNIVÅ				
nivå		°dH Tyske grader	°fH Franske grader	°Clark Engelske grader
1	Veldig mykt	0-6	0-10	0-7
2	Mykt	7-11	11-20	8-14
3	Mid	12-16	21-29	15-20
4	Hardt	17-34	30-60	21-42
5	Veldig hardt	35-50	61-90	43-62

Tast "STILL INN" for å bekrefte.
For vannets hardhetsnivå er "Hard" forhåndsinnstilt.

5. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm opp ovnen til 200 °C i rundt én time. Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

For å slå på ovnen, trykk på ⏻ eller ta på en hvilken som helst plass på skjermen.
Display gir deg mulighet til å velge mellom manuelle og automatiske moduser.

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.
- Bla opp eller ned for å se gjennom listen.
- Velg funksjonen du ønsker ved å trykke på den.

2. STILL INN MANUELLE FUNKSJONER

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / DAMPNIVÅ

- Trykk på hovedfunksjonen du ønsker for å komme inn til den tilhørende menyen.

Alt etter hvilken funksjon du har valgt, kan du aktivere eller deaktivere forvarmingen med en spesifikk vippebryter.

VARIGHET

Det er ikke nødvendig å stille inn steketiden hvis du vil tilberede retten manuelt. I tidsmodus lager ovnen mat i henhold til en varighet du stiller inn. På slutten av tilberedningstiden stoppes tilberedning automatisk.

- For å stille inn varigheten trykker du på Tidsseksjonen eller angi tilberedningstid" etter å ha trykket på START.
- Tast inn de aktuelle tallene for å stille inn steketiden du ønsker.
- Tast "NESTE" for å bekrefte.

Hvis du vil slette en innstilt varighet for tilberedningen og dermed styre slutten av tilberedningen manuelt, kan du trykke på varighetsverdien og angi "0", eller du kan åpne trepunktsmenyen og skrive inn tilberedningstiden.

Hvis du vil stoppe syklusen, åpner du trepunktsmenyen og velger "stans tilberedningen".

3. STILL INN AUTO MODUSER

De automatiske modusene gjør deg i stand til å tilberede forskjellige typer retter, ved å velge blant de som vises på listen. De fleste tilberedningsinnstillingene velges automatisk av apparatet for å oppnå det beste resultatet.
I tillegg, takket være en spesialsensor i stand til å registrere fuktighetsinnholdet i maten, gir noen av funksjonene til de AUTOMATISKE MODUSENE deg muligheten til å oppnå optimal tilbereding av alle typer mat uten innstilling: sensoren vil stanse stekingen til riktig tid. I løpet av de få siste minuttene av tilberedningen, vil en nedtelling vises på display og den resterende tilberedningstiden indikeres.

- Velg en oppskrift fra listen.

Funksjonene vises etter matvarekategorier i menyen "Auto Modes" (automatiske moduser) (se tilhørende tabeller).

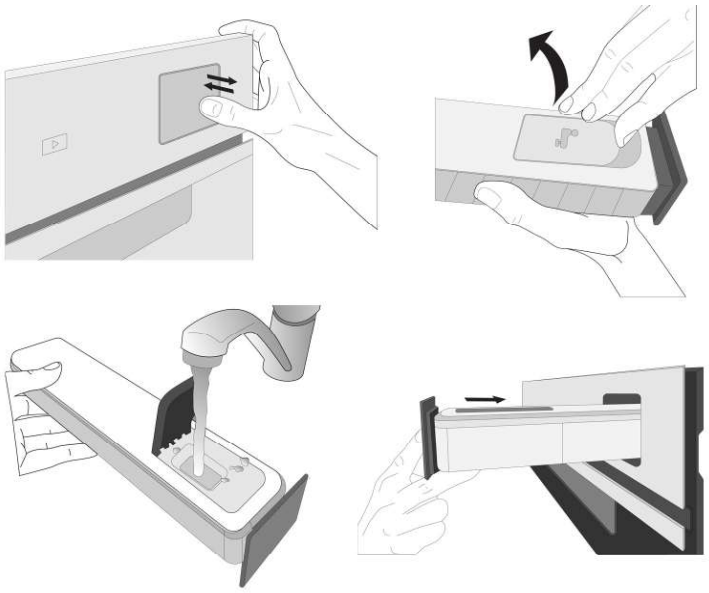
- Når du har valgt en funksjon, indikerer du egenskapene til maten (antall, vekt, osv.) du ønsker å tilberede for å få perfekt resultat.

. TILBEREDE MED DAMP

Ved å velge Damp eller Tvungen luft + damp i de manuelle funksjonene eller i én av de flere DYNAMISKE MENYENE med oppskrifter er det mulig å tilberede en hvilken som helst type mat takket være bruken av damp. Damp sprer seg raskere og jevnere igjennom maten sammenlignet med den varme luften som er typisk for konvensjonelle funksjoner: dette reduserer tilberedningstiden, de dyrebare næringsstoffene til maten bevares og du oppnå utmerkede, svært gode resultat med alle oppskriftene. Døren må holdes lukket så lenge damptilberedningen pågår.

For å fortsette med damptilberedning, vil være nødvendig å fylle vann på boileren plassert inne i ovnen ved å benytte skuffen som kan trekkes ut på kontrollpanelet.

Når displayet viser indikasjonene "FILL THE DRAWER" (fyll skuffen), trekker du ut skuffen, åpner skuffens lokk og fyller den med vann til nivået som vises på displayet. Lukk skuffen ved å dytte den forsiktig mot panelet, til den er helt lukket. Etter at skuffen er satt inn, trykker du på START for å fortsette med tilberedningssyklusen. Skuffen må alltid være lukket, bortsett fra ved påfylling av vann.



Etter den første påfyllingen kan det ved lengre tilberedningssykluser være nødvendig å fylle på vann igjen, når det ikke er mer vann igjen, for å fullføre syklusen: ovnen vil gi beskjed i tilfelle det er nødvendig.

4. STILL INN UTSATT START

Du kan utsette stekingen før du starter en funksjon: Funksjonen vil begynne på tidspunktet du velger på forhånd.

- Tast "UTSETTELSE" for å stille inn starttiden du ønsker. Du kan enten velge starttidspunktet eller tidspunktet du ønsker at maten skal være klar i henhold til de valgte funksjonene.
- Når du har stilt inn ønsket utsettelse, tast "SET" (still inn) for å starte ventetiden.
- Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil begynne automatisk etter tidsperioden som har blitt regnet ut.

Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

- For å aktivere funksjonen umiddelbart og avbryte programmert utsettelse, trykker du på "SKIP DELAY" (hopp over utsettelse).

5. START FUNKSJONEN

- Når du har konfigurert innstillingene, trykker du på "START" for å aktivere funksjonen.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan når som helst endre verdiene som er stilt inn i løpet av tilberedningen ved å trykke på verdien du ønsker å endre. Alle alternativene som kan endres, kan utforskes ved å åpne menyen med tre prikker nederst til venstre på displayet.

Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

6. FORVARMING

Hvis den tidligere har blitt aktivert, vil oppstart av funksjonen føre til at displayet viser status til forvarmingsfasen. Når denne fasen er fullført, høres et lydsignal og displayet viser "OVEN READY" (ovnen er klar)

- Åpne døren.
- Plasser maten i ovnen.
- Lukk døren og tast "Start now" (start nå) eller "START"-knappen for å starte tilberedningen.

Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet. Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause. Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan endre default-innstillingen for forvarmingsopsjonen for tilberedningsfunksjoner som lar deg gjøre dette manuelt.

- Velg en funksjon som tillater deg å velge forvarmingsfunksjonen manuelt.
- Bruk vippebryteren for forvarming nederst til høyre på displayet for å aktivere eller deaktivere forvarming. Det vil bli stilt inn som en default-opsjon.

7. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen av de automatiske modusene krever at maten snus under tilberedningen. Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Åpne døren.
- Utfør handlingen displayet ber om.
- Lukk døren, tast deretter "START" for å gjenoppta tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 5% av tiden for tilberedning, før endt tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

Du vil lyd et signal og på display vises handlingen som må utføres.

- Sjekk maten
- Lukk døren, tast deretter "START" for å gjenoppta tilberedningen..

8. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig. Med noen funksjoner kan du gi retten ekstra bruning når matlagingen er ferdig, forleng tilberedningstiden eller lagre funksjonen som favoritt.

- Tast "ADD TO FAV" (legg til favoritter) for å lagre den som en favoritt.
- Velg "Ekstra bruning" for å starte en fem minutters bruningssyklus.
- Tast "+ 5 min" for å forlenge tilberedningen

9. FAVORITTER

Favoritter-funksjonen lagrer ovnsinnstillingene for dine favorittoppskrifter.

Ovnen gjenkjenner automatisk de mest brukte funksjonene. Etter at du har brukt funksjonen et visst antall ganger, får du en melding om at du kan legge til funksjonen som en favoritt.

HVORDAN LAGRE EN FUNKSJON

Når en funksjon er ferdig, tast "ADD TO FAV" (legg til favoritt) for å lagre den som en favoritt. Dette gjør at du kan raskt bruke den senere, med de samme innstillingene.

NÅR LAGRET

Trykk på ♡ for å se favorittmenyen: Alle lagrede funksjoner listes opp i denne menyen. Tast "START" for å aktivere tilberedningsfunksjonen du har valgt.

ENDRE INNSTILLINGENE

I favorittskjermen kan du legge til et bilde eller et navn til favorittene for å skreddersy i henhold til preferansene dine.

- Velg funksjonen du vil endre.
- Trykk på ikonet med tre prikker øverst i høyre hjørne.
- Velg egenskapen du vil endre.
- Klikk "LAGRE" for å bekrefte endringene.

Hvis du vil fjerne en bestemt funksjon, finner du alternativet "DELETE FAVORITE" (slett favoritt) i denne menyen.

10. VERKTØY

Trykk ⚙ når som helst for å åpne "Verktøy"-menyen. Denne menyen lar deg velge mellom forskjellige valg, og også endre innstillinger og preferanser for produktet eller displayet.

KJØKKENTIMER

Denne funksjonen kan enten aktiveres når du bruker en tilberedningsfunksjon eller uavhengig for å passe tiden. Når den startes, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å gripe inn i selve funksjonen. Når timeren har blitt aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon.

Timeren vil fortsette nedtellingen i det øvre, høyre hjørnet på skjermen.

For å se eller endre kjøkkentimeren:

- Trykk på kjøkkentimer-alternativet.

En lyd vil lyde og displayet vil indikere at timeren er ferdig med å telle ned valgt tid.

- Trykk på "PAUSE" hvis du vil sette timeren på pause. Deretter kan du trykke på "RESUME" (gjenoppta) for å

starte timeren på nytt.
- Tast "CANCEL" (slett) for å avbryte timeren eller stille inn en ny varighet.
- Tast "+1 min" for å øke varigheten med 1 minutt.

LYS

For å slå ovnslampa på eller av.

SMART CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

PYRO SELVRENGJØRING

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. Det er tilgjengelig tre forskjellige selvrenssykluser med ulik varighet: Høy, middels, lav.

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.

Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

- Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.
- For optimale resultat ved rengjøring, fjern overflødige rester inne i ovnsrommet og gjør rent det indre dørglasset før du bruker den pyrolytiske funksjonen.
- Velg én av de tilgjengelige syklusen avhengig av dine behov.
- Tast "START" for å aktivere funksjonen du har valgt. ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

Vennligst merk deg: Pyrolytisk syklus kan også aktiveres når tanken er fylt med vann.

Når syklusen har blitt valgt, kan du utsette starten til den automatiske rengjøringen. Tast "DELAY" (utsettelse) for å stille inn sluttiden slik det indikeres i det aktuelle avsnittet.

AVKALKNING

Denne spesialfunksjonen, som aktiveres med jevne mellomrom, lar deg holde dampkretsen i best mulig stand. Når funksjonen startes, følges alle stegene vist på displayet. Den gjennomsnittlige varighet til hele funksjonen er omtrent 140 minutter.

Brukeren kan når som helst starte avkalking fra Rengjøringsmenyen.

Displayet viser når det er på tide å kjøre en avkalkingssyklus (se tabellen nedenfor).

MELDING OM AVKALKING	FORKLARING
<AVKALKING ANBEFALES> Den vises etter ca. 15 timer med dampsykluser*	Det anbefales å kjøre en avkalkingssyklus.
<AVKALKING ER NØDVENDIG> Den vises etter ca. 20 timer med dampsykluser*	Avkalking er obligatorisk. Det er ikke mulig å kjøre en dampsyklus før avkalkingssyklusen utføres.

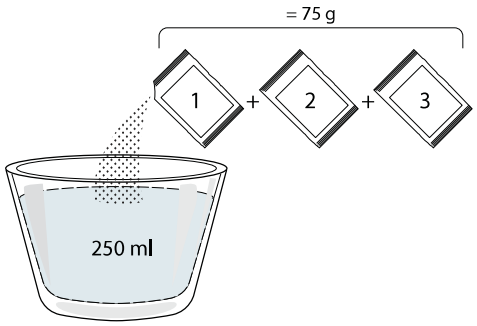
*med tanke på standardverdien (4 - Hard) for vannets hardhetsnivå. Antall timer med dampsykluser som må gå før Decale-meldingene vises, avhenger av hvilket hardhetsnivå for vannet som er stilt inn på apparatet.

Avkalkingsprosedyren kan også utføres når brukeren ønsker å gjennomføre en grundigere rengjøring av den indre dampkretsen.
Før avkalkningsfasen kjøres, vil apparatet kontrollere om det er noe restvann igjen i kjelen, og en tømmesyklus kan utføres om nødvendig. I så fall må du tømme skuffen etter tømmesyklusen før du fortsetter med avkalkningsfasen.

Vennligst merk deg: for å sikre at vannet er kaldt, er det ikke mulig å utføre denne aktiviteten før det har gått 30 minutter fra siste syklus (eller siste gang produktet bli tilført energi). I løpet av denne ventetiden, vil displayet vise den følgende tilbakemeldingen "VANNET ER FOR VARMT".

» **FASE 1/2: AVKALKING (70 min)**

Når display viser meldingen <TILSETT 0,25 L MED PRODUKT>, må du tømme avkalkningsproduktet over i skuffen. For best resultat ved avkalkning, anbefaler vi at du fyller tanken med en løsning bestående av 75 g av det spesifikke WPRO-produktet og 250 ml drikkevann. WPRO-avkalkning er det anbefalte profesjonelle produktet for vedlikehold av best ytelse til dampfunksjonen i ovnen. For bestillinger og informasjon, kontakt ettersalgsservicen eller **www.bauknecht.eu**. Bauknecht er ikke ansvarlig for eventuelle skader forårsaket av bruk av andre rengjøringsprodukter som er tilgjengelige på markedet.



Når løsningen med avkalkningsmiddel er tømt over i skuffen, trykk på ▷ for å starte avkalkningens hovedprosess. Du trenger ikke stå framfor apparatet mens avkalkningsfasene pågår. Etter at hver fase er fullført, vil du få en akustisk tilbakemelding og display vil vise instrukser for hvordan fortsette med

den neste fasen.

Når avkalkningsfasen er fullført, må kjelen tømmes: avkalkningsløsningen som brukes i denne fasen, helles i den uttrekkbare skuffen. Tøm skuffen.

» **FASE 2/2: SKYLLING (30 MIN.)**

For å fjerne rester etter avkalkningen fra skuffen og dampkretsen, må skyllesyklusen utføres. Når displayet viser <TILSETT 0,25 L VANN>, fyll tanken med 0,25 L drikkevann og trykk deretter på ▷ for å starte skyllingen. Ikke skru av ovnen før alle stegene funksjonen krever har blitt fullført.

Vennligst merk deg: Hvis systemet har behov for det, kan det bli bedt om å tømme skuffen og gjenta denne operasjonen.

Når avkalkningsprosedyren er fullført, anbefales det å tørke hulrommet for eventuelle vannrester. Det vil nå være mulig å bruke alle dampfunksjonene. Tøm skuffen. Avkalkingssyklusen er fullført.

Vennligst merk deg: under avkalkningssyklusen kan det høres noe støy siden ovnspumpene aktiveres for å sikre optimal avkalkningseffektivitet.

Når vedlikeholdssyklusen har startet, må du ikke ta ut skuffen med mindre apparatet ber om det.

Vennligst merk deg: Etter at kjelen er fylt med avkalkingsløsning og displayet viser "DESCALING PHASE 1/2", må syklusen ikke avbrytes, ellers må hele avkalkingssyklusen gjentas før du kan kjøre noen dampfunksjon.

MATSONDE

Hvis du brukere en sonde kan du måle kjernetemperaturen til de forskjellige typene av mat mens stekingen pågår for å sikre at det når den optimale temperaturen. Temperaturen til ovnen varierer avhengig av funksjonen du har valgt, men stekingen er alltid programmert til å avslutte når den spesifiserte temperaturen er nådd. Plasser mat i ovnen og sett matsonden inn i kontakten. Hold sonden så langt fra varmekilden som mulig. Lukk ovnsdøren. Trykk på. Du kan velge mellom de manuelle funksjonene (etter stekemetode) og AUTO MODUSER (etter type mat) dersom det er tillatt eller nødvendig å bruke sonden.

Når en tilberedningsfunksjon er startet, avbrytes den hvis sonden tas ut Trekk alltid ut støpselet og ta sonden ut av ovnen når du tar ut maten.

BRUK AV MATSONDE

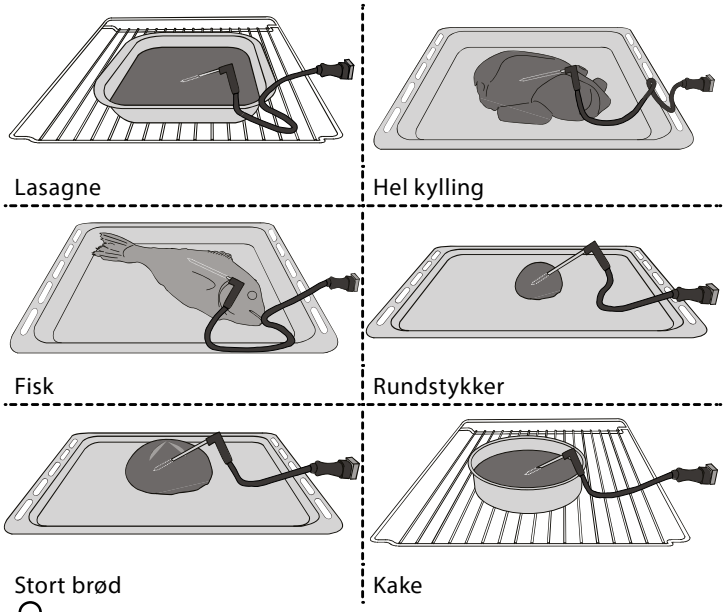
Sett maten inn i ovnen og sett inn støpselet ved å innføre det i kontakten på høyre side av ovnsrommet.

Kabelen er halv-stiv og kan formes etter behov for å innføre sonden i de forskjellige mattypene på mest mulig effektiv måte. Påse at kabelen ikke berører det øvre varmeelementet under stekingen.

KJØTT: Sett steketermometeret dypt inn i kjøttet, unngå bein eller fete områder. Hvis du steker fjærkre, sett sonden på langs, midt i brystet, unngå hule områder.

FISK (hel): Plasser spissen i den tykkeste delen, unngå beina.

BAKVERK OG PASTA: Sett spissen dypt inn i deigen ved å forme kabelen for å oppnå optimal vinkel på sonden. Det er nødvendig å bruke de kompatible funksjonene AUTO MODES (automatiske moduser) for å utføre tilberedning som kontrolleres ved hjelp av sonde for denne typen mat. Dersom du bruker sonden med funksjonene AUTO MODUSER, vil stekingen stanse automatisk når kjernens temperatur til valgt oppskrift når den ideelle temperaturen, uten at du trenger å stille inn ovnstemperaturen.



KONTROLLÅS

"Control Lock" (tastsperre) gjør det mulig å låse knappene på berøringskjermen slik at de ikke trykkes inn ved en feiltakelse.

Du låser opp apparatet ved å trykke lenge på låsetasten på berøringsskjermen.

PREFERANSER

For å endre flere ovnsinnstillinger, ved å velge sabbatsmodus og slå av "Demo Modus".

INFO

For ytterligere informasjon om produktet.

.ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høyere temperaturen i Pizza-syklusen, forventes det noe høyere avkjøling.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen “Forced Air” (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under stekingen, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen “Konveksjonsbaking” for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeksmuler før du har i fyllet.

SKYLLING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER				MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
GRYTERETT OG GRILLET PASTA	Fersk	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Frossen	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg	-	-	-	2
KJØTT	Biff	Oksestek		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Kalvestek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Stek		2 – 4 cm	MED	-	2/3	5
		Hamburger		1,5 – 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Langsom tilberedning		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Svin	Svinestek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Skank		0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	3
		Svinesteik		0,5 - 2,0 kg *	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	5
	Lam	Lammestek		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Lammerygg		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
		Lammelår		0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	2
	Kylling	Grillet kylling	Grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Fylt grillet kylling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kyllingstykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Luft-stekt kylling	Hel kylling	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingbryst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingstykker	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllinglår	-	-	-	-	4 2
			Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kyllingvinger	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kyllingnuggets [frosne]	-	-	-	-	4 2
			Kyllingvinger [frosne]	-	-	-	-	4 2
	Ovnsstekt and	Grillet and		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylt grillet and		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Andestykker		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
KJØTT	Ovnsstekt and	Andefilet/-bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	5
	Stekt kalkun	Stekt kalkun og gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylt stekt kalkun	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkun- og gåsestykker	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkunfillet/bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Luftstekt kjøtt	Kjøttspyd	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Svinekoteletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Pølser og Wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Panert kotelett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISK OG SJØMAT	grillede fileter og steker	Tunfiskstek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Laksestek	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Sverdfiskstek	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Torskefilet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	3 2
		Havabborfilet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3 2
		Havbrasmefilet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3 2
		Andre fileter	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Fileter [frosne]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grillet sjømat	Kamskjell	ett brett *	-	-	-	4
		Blåskjell	ett brett *	-	-	-	4
		Reker	ett brett *	-	-	-	4 3
		Kongereker	ett brett *	-	-	-	4 3
	Grillet, hel fisk		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Fisk i salt skorpe		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Luftstekt fisk	Panert fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskefilet	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skalldyr	-	-	-	-	4 2

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBEREDNINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBEREDNINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
GRØNNSAKER	Stekte grønnsaker	Poteter	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3
		Poteter [frosne]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4
		Fylte grønnsaker	0,1 - 0,5 kg [hver]	-	-	-	3
		Andre grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
	Grønnsaksgrateng	Potetgrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Tomatgrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Gratinerte paprika	ett brett *	-	-	-	3
		Brokkoligrateng	ett brett *	-	-	-	3
		Blomkålgratin	ett brett *	-	-	-	3
		Grønnsaksgrateng	ett brett *	-	-	-	3
	Luftstekte grønnsaker	Hjemmelagde pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Potetbåter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandete grønnsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchini-chips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Stekte poteter [frosne]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vårruller [frosne]	-	-	-	-	4 2

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

TILBEREDNINGSTABELL AUTOMATISK MODUS

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBERED-NINGSGRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SALT BAKST	Middagspai		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Grønnsaksstrudel		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g [hver]*	-	-	-	3
		Medium stort brød	200 - 500 g [hver]*	-	-	-	2
		Sandwichbrød	400 - 600 g [hver]*	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Bagetter	200 - 300 g [hver]*	-	-	-	3
		Spesialbrød	ett brett *	-	-	-	2
	Pizza og focaccia	Rund pizza	Rund	-	-	-	2
		Pizza Tykk	Brett	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1
SALT BAKST	Pizza og focaccia	Focaccia tynn	ett brett *	-	-	-	2
		Focaccia tykk	ett brett *	-	-	-	2
SØT BAKST	Hevende kaker	Sukkerbrød	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Fruktkakter i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Sjokoladekake	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Småkaker		0,2 - 0,6 kg *	-	-	-	3
	Muffin og cupcake		40 - 80 g [hver]*	-	-	-	3
	Croissanter		ett brett *	-	-	-	3
	Croissanter [frosne]		ett brett *	-	-	-	3
	Vannbakkels		ett brett *	-	-	-	3
	Marengs		10 - 30 g [hver]*	-	-	-	3
	Terte		0,4 - 1,6 kg *	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Fruktpai		0,5 -2 kg	-	-	-	2

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Luftsteking-brett	Matsonde

DAMP + TABELL FOR LUFTSTEKING

OPPSKRIFT	DAMPNIVÅ*	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Shortbread/kjeks	LAV	JA	140 – 150	35 – 55	3
Småkaker/muffins	LAV	JA	160 – 170	30 – 40	3
Gjærkaker	LAV	JA	170 – 180	40 – 60	2
Sukkerbrødkaker	LAV	JA	160 – 170	30 – 40	2
Focaccia	LAV	JA	200 – 220	20 – 40	3
Helt brød	LAV	JA	170 -180	70 – 100	3
Lite brød	LAV	JA	200 – 220	30 – 50	3
Bagett	LAV	JA	200 – 220	30 – 50	3
Stekte poteter	MID	JA	200 – 220	50 - 70	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt 1 kg	MID	JA	180 – 200	60 - 100	3
Kalvekjøtt/storfekjøtt/svinekjøtt (deler)	MID	JA	160 – 180	60–80	3
Lett stekt oksekjøtt 1 kg	MID	JA	200 – 220	40 – 50	3
Lett stekt oksekjøtt 2 kg	MID	JA	200	55 – 65	3
Lammelår	MID	JA	180 – 200	65 – 75	3
Stuet svineknok	MID	JA	160 – 180	85 – 100	3
Kylling/perlehøne/and 1 – 1,5 kg	MID	JA	200 – 220	50 - 70	3
Kylling/perlehøne/and (deler)	MID	JA	200 – 220	55 – 65	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)	MID	JA	180 – 200	25 – 40	3
Fiskefilet	HØY	JA	180 – 200	15 – 30	3

*Hvis du velger funksjonen Steam auto (automatisk damp) må du hoppe over denne sammenhengen. Ovnen velger automatisk den dampmengden som passer best for den valgte temperaturen.

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann	Matsonde

TABELL FOR LUFTSTEK-TILBEREDNING

	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 – 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 – 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 – 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 – 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten.
For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.

FUNKSJONER	Luftstek		
TILBEHØR	Luftstekingsbrett	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	30 – 90	4 1
Småkaker		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	180 – 200	30 – 40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

FUNKSJONER									
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4 1
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	5 3 1
Lasagne/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 – 200	40 – 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 – 200	50 – 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 – 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 – 30 **	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		-	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	4 COOK Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	4 COOK Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	4 COOK Pizza	Ja	210	40 – 60	5 3 2 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 – 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER									
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat.
Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusive forvarming (der nødvendig).
Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes.
Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.
Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

• Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.

• Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

• Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

• Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

• Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

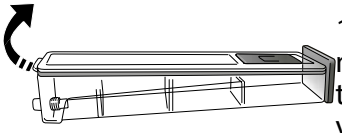
TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.
Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen.
Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

VEDLIKEHOLD AV VANNSKUFF

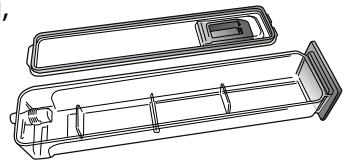
Forsiktig: Vannskuffen egner seg ikke for oppvaskmaskin: fare for skade!
På slutten av hver tilberedningssyklus med damp, etter ca. 30 minutter, vil ovnen automatisk utføre en tømmesyklus på ca. ett minutt, slik at alt vannet i systemet overføres til den uttrekkbare skuffen.
Merk: Unngå å la vannet stå i systemet i mer enn 2 dager.

For å fjerne vannet helt eller rengjøre de innvendige overflatene kan du åpne vannskuffen:



1. Skyv den bakre klaffen mot toppen for å fjerne toppdekselet til vannskuffen.

2. Når rengjøringen er ferdig, kan du lukke skuffen ved å sette de to fremre klaffene inn i frontåpningene og trykke ned baksiden.



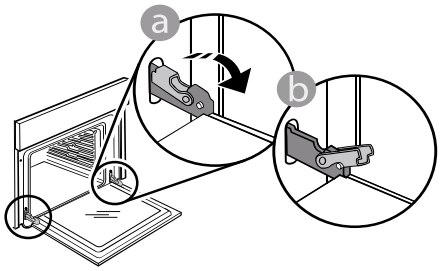
Bruk kun romtemperert vann når du fyller vannskuffen: varmtvann kan påvirke dampsystemets funksjon. Bruk kun drikkevann.

KJELE

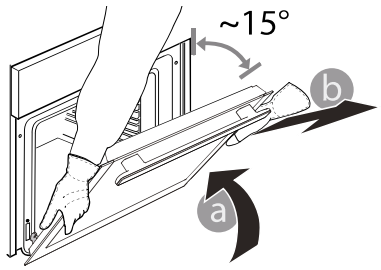
For å sikre at ovnen alltid fungerer med optimal ytelse og for å hindre at det danner seg kalk over tid, anbefaler vi at du bruker funksjonene "Descale" (avkalkning) regelmessig. Etter en lengre periode hvor "Steam" (damp)-funksjonene har stått ubrukt, anbefaler vi på det sterkeste å aktivere en dampkokingssyklus med den tomme ovnen ved å fylle tanken helt.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

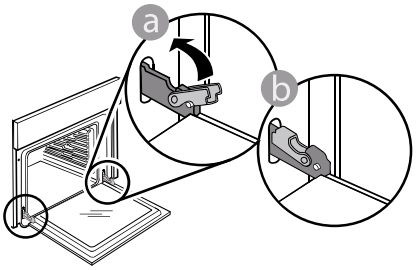


2. Lukk døren så godt du kan.
Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

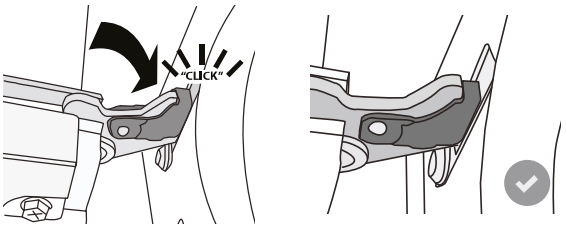


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt.
Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.



5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

SKIFTE LAMPEN

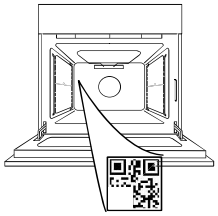
Kontakt ettersalgsservicen for utskifting av lampen.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven «F» etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven «F».
En AUTO MODES-funksjon avsluttes uten at det vises en nedtelling. Tilberedningen slutter før nedtellingen er avsluttet.	Mengden mat som er forskjellig fra den anbefalte mengden. Åpning av døren under tilberedningen.	Åpne døren og kontroller om maten er ferdig. Avslutt tilberedningen ved å velge en tradisjonell funksjon.
Ovnen varmes ikke opp.	Når "DEMO" er "På" er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til "DEMO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Av".
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

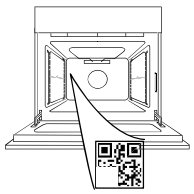
- Bruke QR -koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



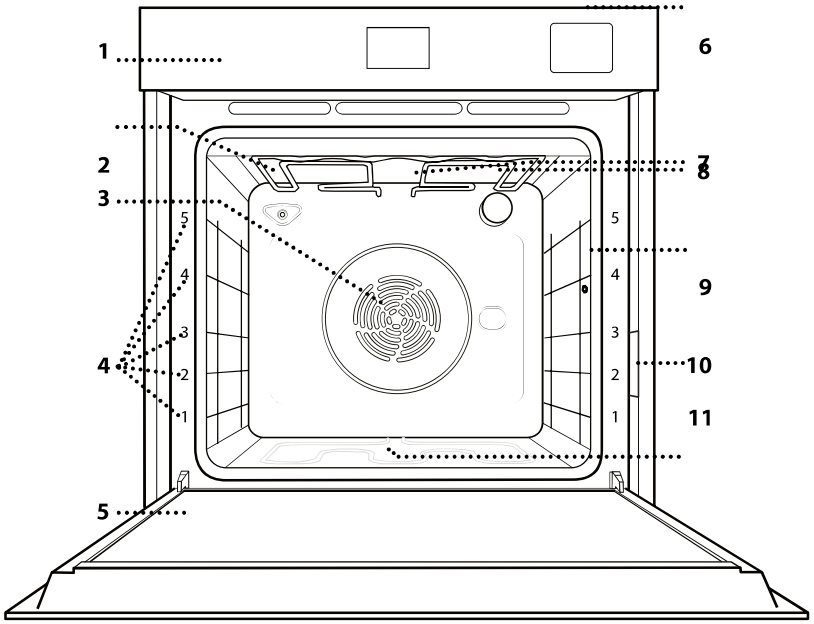
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

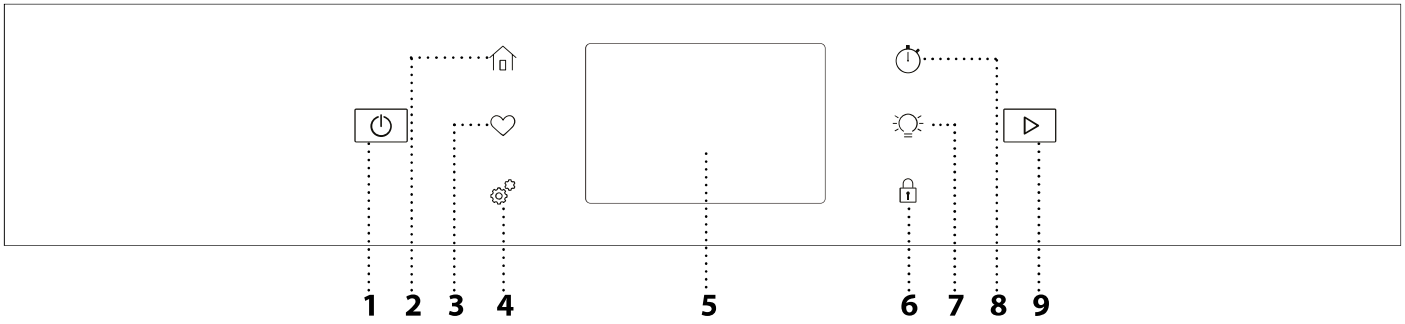


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fuktsensor
3. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Vattenlåda
7. Övre värmeelement/grill
8. Lampa
9. Instickstermometerns införingspunkt
10. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
11. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
För att sätta på och stänga av ugnen.

2. HEM
För snabb åtkomst till huvudmenyn.

3. FAVORIT
För att komma åt listan över dina favoritfunktioner.

4. VERKTYG
För att välja mellan olika alternativ och även ändra inställningarna hos och preferenserna för ugnen.

5. DISPLAY

6. KNAPPLÅS
Med detta “knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag.

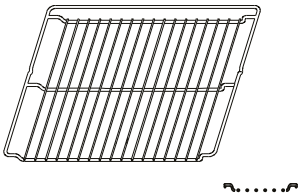
7. BELYSNING
För att tända eller släcka ugnslampan.

8. UGNSTIMER
Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden.

9. START
För att starta tillagningsfunktionen.

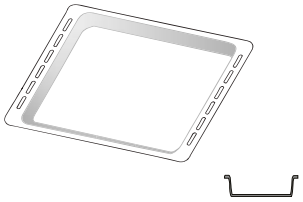
TILLBEHÖR

GALLER



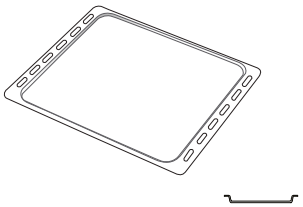
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



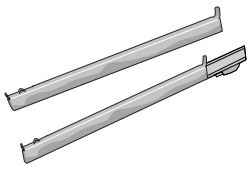
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



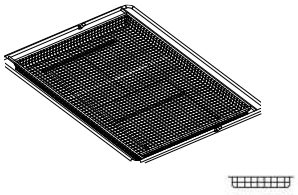
För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

INSTICKSTERMOMETER



För att mäta maträttens innertemperatur noggrant under tillagning. Tack vare dess styva stöd kan den användas för kött och fisk, och även för bröd, kakor och bakverk.

LUFTSTEKNINGPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftstekningfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.
* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

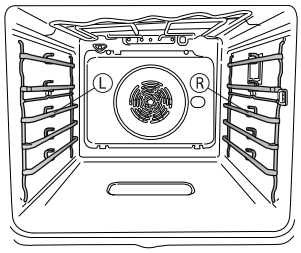
Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA UGNSSTEGARNA

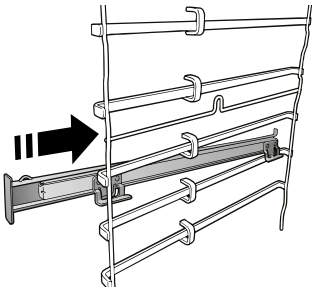
• För att ta bort sidostegarna, ta bort fästskruvarna (i förekommande fall) på båda sidorna med hjälp av ett mynt.
Lyft dem uppåt och ta ut den nedre delen från deras fästen: sidostegarna kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in dem i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.



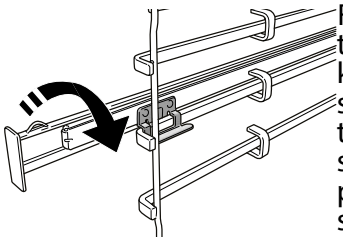
Du kan identifiera vänster ("L") och höger ("R") sidostege på logotypen som visas i den här bilden.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

MANUELLA FUNKTIONER

- **ÖVER/UNDERVÄRME**
  För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.
- **KONVEKTIONS BAKNING**
  För att steka kött, baka tårtor med fyllningar på endast en nivå.
- **VARMLUFT**
  För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
- **GRILL**
  För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **TURBO GRILL**
  För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.
- **SNABB FÖRVÄRMNING**
  For snabb förvärmning av ugnen.
- **COOK 4**
  För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.
- **ÅNGA**
  - » **ÅNGA AUTO**
    Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan.
    Ugnen sprutar automatiskt in rätt mängd ånga baserat på den valda temperaturen för att uppnå optimala tillagningsresultat.
  - » **ÅNGA+LUFT**
    Genom att kombinera egenskaperna hos ånga med dem hos varmluft tillåter denna funktion dig att tillaga rätter som är krispiga och brynta på utsidan, men på samma gång möra och saftiga på insidan. För att uppnå de bästa tillagningsresultaten rekommenderar vi en HÖG ångnivå för tillagning av fisk, MEDEL för kött och LÅG för bröd och desserter.
    Mer information om manuella tillagningsprogram med varmluft + ånga finns i tillagningstabellen "Ånga + Luft".
- **SPECIAL FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang.
    Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.
    Genom att kombinera denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärma i 30 minuter kan en pizza gräddas på 5-8 min.
    Kontakta kundservice eller www.bauknecht.eu för beställningar eller information
  - » **LUFTSTEKNING**
    Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.
  - » **UPPTINING**
    För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.
  - » **VARMHÅLLNING**
    För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.
  - » **JÄSNING**
    För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
  - » **BEKVÄMLIGHET**
    För att laga färdigmat, som förvaras vid rumstemperatur eller i kylskåpet (kex, tårtmix, muffins, pastarätter och brödprodukter). Funktionen tillagar alla rätter snabbt och försiktigt och kan också användas för att värma upp mat som redan har tillagats. Ugnen behöver inte vara förvärmd. Följ instruktionerna på förpackningen.

» **MAXI TILLAGNING**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Det är bra att ösa köttet då och då för att förhindra att det torkar ut.

» **EKO-PROGRAM ***

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **FRYST MAT**

Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

AUTO MODES

Dessa gör så att all mat kan tillagas helt automatiskt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT ANVÄNDA PEKSKÄRMEN



För att välja eller bekräfta:
Tryck på skärmen för att välja värdet eller menyalternativet du behöver.



För att skrolla genom en meny eller lista:
Svep helt enkelt ditt finger över displayen för att skrolla genom objekten eller värdena.

För att bekräfta inställningar eller komma till nästa skärm:
Tryck på "STÄLL IN" eller "NÄSTA".

För att gå tillbaka till föregående skärm:
Tryck på ← .

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Du måste konfigurera produkten när du slår på apparaten för första gången.
Du kan även ändra inställningarna genom att trycka på för att öppna menyn "Verktyg".

1. VÄLJA ÖNSKAT SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången.

- Svep över skärmen för att skrolla genom listan över tillgängliga språk.
- Tryck på språket du behöver.

2. STÄLL IN KLOCKSLAG OCH DATUM

Klockslag och datum ställs in automatiskt när ugnen ansluts till ditt hemnätverk. I annat fall måste du ställa in dem manuellt

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in klockslaget.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

När du har ställt in klockslaget måste du ställa in datumet

- Tryck på relevanta siffror för att ställa in datumet.
- Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.

Efter ett långvarigt strömavbrott behöver tid och datum ställas in igen.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmaelnät vars nominella värde är över 3 kW (16 Ampere): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 Ampere).

- Tryck på värdet till höger för att välja effekt.
- Tryck på "OKEJ" för att avsluta förstagångsinställning.

4. STÄLLA IN VATTENHÅRDHET

För att ugnen ska kunna fungera korrekt och för att garantera att den regelbundet ber användaren att köra ett avkalkningsprogram när det krävs är det viktigt att ställa in rätt vattenhårdhet. För att ställa in den, slå på ugnen genom att trycka på ⏻ och tryck sedan på . Öppna Favoriter och välj "VATTENHÅRDHET". Tryck på "STÄLL IN" för att bekräfta. Välj rätt nivå för vattnet i ditt område, baserat på följande tabell:

TABELL MED VATTENHÅRDHETSNIVÅER				
Nivå		°dH Tyska grader	°fH Franska grader	°Clarke Svenska grader
1	Mycket mjukt	0-6	0-10	0-7
2	Mjukt	7-11	11-20	8-14
3	Medel	12-16	21-29	15-20
4	Hårt	17-34	30-60	21-42
5	Mycket hårt	35-50	61-90	43-62

Tryck "STÄLL IN" för att bekräfta.
För vattenhårdhetsnivån är "Hårt" förinställd.

5. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt. Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm upp ugnen till 200 °C i ungefär en timme.
Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

Tryck på ⏻ eller rör var som helst på skärmen för att starta ugnen.

Displayen tillåter dig att välja mellan manuella och automatiska funktioner.

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.
- Skrolla upp och ned för att utforska listan.
- Välj funktionen du behöver genom att trycka på den.

2. STÄLL IN MANUELLA FUNKTIONER

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar de inställningarna som kan ändras.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ / ÅNGNIVÅ

- Tryck på önskad huvudfunktion för att öppna motsvarande meny.

Beroende på vald funktion kan du aktivera eller avaktivera förvärmningen med en specifik knapp.

TIDSLÄNGD

Du behöver inte ställa in tillagningstiden ifall du vill hantera tillagningen manuellt. I tidinställt läge är ugnen igång så länge som du ställt in den att vara. I slutet av tillagningstiden stoppas tillagningen automatiskt.

- För att ställa in tidslängden trycker du på tidsdelen eller på "Ställ in tillagningstid" efter att ha tryckt på START.
- Tryck på de relevanta numren för att ställa in tillagningstiden du behöver.
- Tryck på "NÄSTA" för att bekräfta.

För att radera en inställd tidslängd under tillagningen och på så sätt bestämma tillagningens slut manuellt kan du trycka på tidsvärdet och ställa in "0" eller så kan du öppna menyn med tre punkter och redigera tillagningstiden.

Om du vill stoppa programmet öppnar du menyn med tre punkter och väljer "Stoppa tillagning".

3. STÄLLA IN AUTOMATISKA FUNKTIONER

De automatiska funktionerna gör att du kan tillaga ett brett urval av rätter genom att välja bland dem som visas i listan. Produkten väljer de flesta tillagningsinställningarna automatiskt för att uppnå bäst resultat.

Dessutom, tack vare en särskild sensor som känner av matens vattenhalt tillåter några av de automatiska funktioner att uppnå optimal tillagning av alla sorters mat utan några särskilda inställningar: sensorn avslutar tillagningen vid rätt ögonblick. Först under de sista tillagningsminuterna börjar en nedräkning som anger återstående tillagningstid synas på displayen.

- Välj ett recept från listan.

Funktionerna visas efter livsmedelskategori i menyn "Automatiska funktioner" (se motsvarande tabeller).

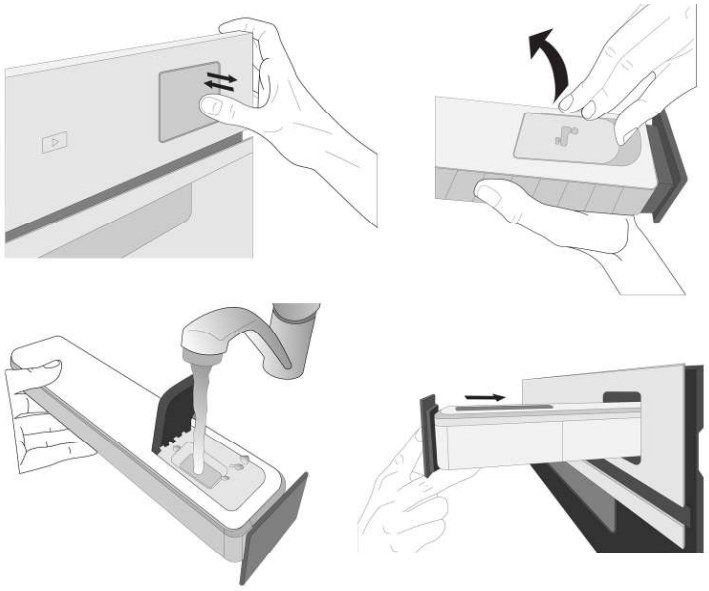
- När du har valt en funktion anger du helt enkelt egenskaperna (mängd, vikt etc.) på maten som du vill tillaga för att uppnå perfekt resultat.

. ÅNGTILLAGNING

Genom att välja "Ånga" eller “Varmluft + Ånga” i de manuella funktionerna eller en av de många olika DYNAMISK MENY-dedikerade recepten kan vilken sorts mat som helst tillagas med ånga. Ånga sprids snabbare och jämnare genom maten jämfört med bara het luft som är typiskt för Över/Undervärmefunktioner: detta minskar tillagningstider, stänger in matens värdefulla näringsämnen och säkerställer att du får utmärkta, riktigt delikata resultat med alla dina recept. Under hela ångtillagningens varaktighet måste luckan hållas stängd.

För att kunna starta ångtillagningen måste du först fylla på vatten i boilern som finns inne i ugnen genom att använda den utdragbara lådan på kontrollpanelen.

När displayen visar "FYLL LÅDAN" ska du dra ut lådan, öppna lådans lock och fylla den med vatten tills den nivå som anges på displayen har uppnåtts. Stäng lådan genom att föra in den försiktigt mot panelen tills den stängts helt. Efter att ha satt in lådan igen trycker du på START för att fortsätta med tillagningsprogrammet. Lådan måste hållas stängd, förutom vid vattenpåfyllning.



Efter den första påfyllningen kan det vara nödvändigt att fylla på igen för att kunna slutföra programmet, om det valda tillagningsprogrammet varar länge och vattnet tar slut: ugnen kommer att be dig att göra detta om det krävs.

4. STÄLLA IN FÖRDRÖJD STARTTID

Du kan fördröja tillagningen före du startar en funktion: Funktionen startar vid klockslaget som du har ställt in i förväg.

- Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in önskad starttid. Du kan antingen välja starttid eller den tid då du vill att maten ska vara klar enligt de valda funktionerna.
- När du har ställt in önskad fördröjning, tryck på “STÄLL IN” för att starta väntetiden.
- Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Denna funktion startar automatiskt efter beräknad tidsperiod.

När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

- För att aktivera funktionen direkt och ta bort den programmerade fördröjningstiden, tryck på "HOPPA ÖVER FÖRDRÖJNING".

5. STARTA FUNKTIONEN

- Tryck på "START" för att aktivera funktionen när du har konfigurerat inställningarna.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan när som helst ända värdena som har ställts in under tillagningen genom att trycka på värdet som du vill ändra. Alla tillgängliga alternativ som ska ändras kan utforskas genom att öppna menyn med tre punkter längst ned till vänster i displayen.

Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

6. FÖRVÄRMNING

Om aktiverad, när funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats. När denna fas har avslutats hörs en ljudsignal och displayen visar "UGN REDO".

- Öppna luckan.
- Sätt in maten i ugnen.
- Stäng luckan och tryck på knappen "Starta nu" eller "START" för att starta tillagningen.

Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet. Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt. Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan ändra förvärmningsalternativets standardinställning för de tillagningsfunktioner som tillåter att göra det manuellt.

- Välj en funktion som tillåter att välja förvärmningsfunktionen manuellt.
- Aktivera eller avaktivera förvärmningen med hjälp av förvärmningens växlingsknapp längst ned till höger på displayen. Den kommer att ställas in som standardval.

7. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa automatiska funktioner kräver att maten vänds under tillagningen. När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Öppna luckan.
- Utför åtgärden som visas på displayen.
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 5% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.

- Kontrollera maten
- Stäng luckan och tryck sedan på "START" för att återuppta tillagningen.

8. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar. Med vissa funktioner kan du förlänga tillagningstiden eller spara funktionen som en favorit efter att tillagningen har avslutats.

- Tryck på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit.
- Välj "Extra bryning" för att starta en fem minuters bryningscykel.
- Tryck på "+ 5 min" för att förlänga tillagningen.

9. FAVORITER

Favorit-funktionen lagrar ugnens inställningar för dina favoritrecept.

Ugnen känner automatiskt igen de mest använda funktionerna. Efter ett visst antal tillämpningar uppmanas du att lägga till funktionen till dina favoriter.

GÖR SÅ HÄR FÖR ATT SPARA EN FUNKTION

När en funktion är klar trycker du på "LÄGG TILL FAVORIT" för att spara den som en favorit. Detta gör att du snabbt kan använda den i framtiden och behålla samma inställningar.

NÄR DEN ÄR SPARAD

För att visa menyn med favoriter trycker du på ♡ : Alla sparade funktioner listas i denna meny. Tryck på "START" för att aktivera den valda tillagningsfunktionen.

ÄNDRA INSTÄLLNINGARNA

På skärmen med favoriter kan du lägga till en bild eller ett namn till varje favorit för att anpassa den till dina preferenser.

- Välj funktionen som du vill ändra.
- Tryck på ikonen med tre prickar i det övre högra hörnet.
- Välj attributet som du vill ändra.
- Tryck på "SPARA" för att bekräfta dina ändringar.

Om du vill ta bort en viss funktion hittar du alternativet "TA BORT FAVORIT" i den här menyn.

10. VERKTYG

Tryck på ⚙ för att när som helst öppna menyn "Verktyg". Denna meny tillåter dig att välja mellan flera olika alternativ och även ändra inställningarna eller preferenserna för din produkt eller displayen.

KÖKSTIMER

Denna funktion kan antingen aktiveras när tillagningsfunktionen används eller ensam för att hålla tiden. När den har startats, fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverka själva funktionen. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion.

Timern kommer att fortsätta räkna ned längst upp i det högra hörnet av skärmen.

För att hämta eller ändra kökstimern:

- Tryck på alternativet för kökstimer.

En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner från den valda tiden.

- Tryck på "PAUS" om du vill pausa timern. Du kan sedan trycka på "ÅTERUPPTA" för att starta om timern.
- Tryck på "RADERA" för att avbryta timern eller ställa in en ny tidslängd för timern.
- Tryck på "+1 min" för att öka tidslängden med 1 minut.

UGNSLAMPA

För att tända eller släcka ugnslampan.

SMART CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

PYRO-SJÄLVRENGÖRING

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Tre självrengöringscykler med olika varaktigheter finns tillgängliga: Hög, mellan, låg.

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

- Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.
- För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen från ugnsutrymmet och rengöra luckans inre glas innan pyrolysfunktionen aktiveras.
- Välj en av de tillgängliga cyklerna enligt det du behöver.
- Tryck på "START" för att aktivera den valda funktionen. Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, medan luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

Observera: Pyrolytcykeln kan även aktiveras när tanken fylls med vatten.

När du har valt en cykel kan du fördröja starten av den automatiska regöringen. Tryck på "FÖRDRÖJ" för att ställa in sluttiden så som anges i det avsedda avsnittet.

AVKALKA

Med den här specialfunktionen som aktiveras med regelbundna intervall hålls ångsystemet i optimalt skick. Då funktionen har startat, följ samtliga steg som visas på displayen. Genomsnittlig tidslängd för hela funktionen är cirka 140 minuter.

Avkalkningen kan påbörjas när som helst av användaren från rengöringsmenyn.

Displayen talar om för användaren när det är dags att köra ett avkalkningsprogram (se tabellen nedan).

AVKALKNINGSMEDDELANDE	BETYDELSE
<AVKALKNING REKOMMENDERAS> Det visas efter ca 15 timmar med ångprogram*	Det rekommenderas att köra ett avkalkningsprogram.
<AVKALKNING KRÄVS> Det visas efter ca 20 timmar med ångprogram*	Avkalkning måste göras. Det går inte att köra ett ångprogram förrän ett avkalkningsprogram har genomförts.

*beaktar standardvärdet (4 - Hård) för vattnets hårdhetsnivå. Antalet timmar med ångprogram som måste passera innan avkalkningsmeddelanden visas beror på vilken vattenhårdhetsnivå som ställts in på apparaten.

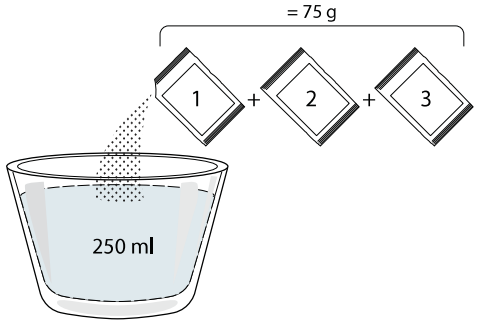
Avkalkningsproceduren kan också utföras när användaren önskar en djupare rengöring av den inre ångkretsen.

Innan ett avkalkningsprogram körs kommer apparaten att kontrollera om det finns vatten kvar i boilern och den kör en tömningscykel om så krävs. I så fall måste lådan tömmas efter tömningscykeln innan avkalkningsfasen kan fortsättas.

Observera: för att säkerställa att vattnet är kallt kan inte denna aktivitet utföras innan det har gått 30 minuter sedan det senaste programmet (eller sista gången produkten användes). Under denna väntetid visar displayen följande meddelande "VATTNET ÄR VARMT".

» **FAS 1/2: AVKALKNING (70 MIN)**

När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L LÖSNING> ska användaren hälla avkalkningslösningen i lådan. För bästa avkalkningsresultat rekommenderar vi att fylla tanken med en lösning som består av 75 g av den specifika WPRO-produkten och 250 ml kranvatten. WPRO-avkalkningsmedel är den rekommenderade professionella produkten för att upprätthålla bästa prestanda hos ångfunktionen i din ugn. För beställningar och information, kontakta vår kundtjänst eller gå till **www.bauknecht.eu.Bauknecht.** Vi ansvarar inte för eventuella skador som orsakas av användning av andra rengöringsmedel som finns på marknaden.



När avkalkningslösningen hälls in i lådan trycker du på ▷ för att starta den huvudsakliga avkalkningsprocessen. Vid avkalkningsfaserna behöver du inte stå framför apparaten. När varje fas har slutförts avges en akustisk återkoppling och displayen visar instruktioner för att gå vidare till nästa

fas.

När avkalkningsfasen har avslutats kommer boilern att tömmas. Avkalkningslösningen som använts under denna fas kommer att hällas ut i en utdragbar låda. Töm sedan lådan.

» **FAS 2/2: SKÖLJNING (30 MIN.)**

För att få bort rester av avkalkningsmedel från lådan och ångkretsen måste ett sköljprogram köras. När displayen visar <TILLSÄTT 0,25 L VATTEN> ska användaren fylla tanken med 0,25 liter kranvatten och sedan trycka på ▷ för att starta sköljningen. Stäng inte av ugnen innan alla steg som krävs av funktionen har slutförts.

Observera: Om så krävs av systemet kan det begäras att tömma lådan och att upprepa denna åtgärd.

Vi rekommenderar att torka insidan från eventuellt kvarvarande vatten när avkalkningsproceduren har slutförts. Sedan går det att använda alla ångfunktioner. Töm sedan lådan. Avkalkningsprogrammet är klart.

Observera: Under avkalkningsprogrammet kan det avges lite ljud eftersom ugnens pumpar aktiveras för att garantera optimal avkalkningseffektivitet.

När underhållsprogrammet har startat får du inte ta bort lådan om inte apparaten ber dig om det.

Observera: När boilern fyllts med avkalkningslösning och displayen visar "AVKALKNING FAS 1/2" får programmet inte avbrytas, annars måste hela avkalkningsprogrammet upprepas innan någon ångfunktion kan köras.

INSTICKSTERMOMETER

Med instickstermometern kan du mäta kärntemperaturen på olika typer av mat under tillagningen för att försäkra dig om att optimal temperatur uppnås. Ugnens temperatur varierar beroende på funktionen som har valts, men tillagningen programmeras alltid så att den är klar när den angivna temperaturen har uppnåtts. Placera maten i ugnen och anslut instickstermometern till sockeln. Håll insticksdelen så borta som möjligt från värmekällan. Stäng ugnsluckan. Tryck på . Du kan välja mellan manuella (efter tillagningsmetod) och automatiska (efter typ av mat) funktioner om användning av instickstermometern tillåts eller krävs.

När en tillagningsfunktion har startats kommer den att avbrytas om instickstermometern tas bort. Koppla alltid ur instickstermometern och ta bort den från ugnen när du tar ut maten.

ANVÄNDNING AV INSTICKSTERMOMETERN

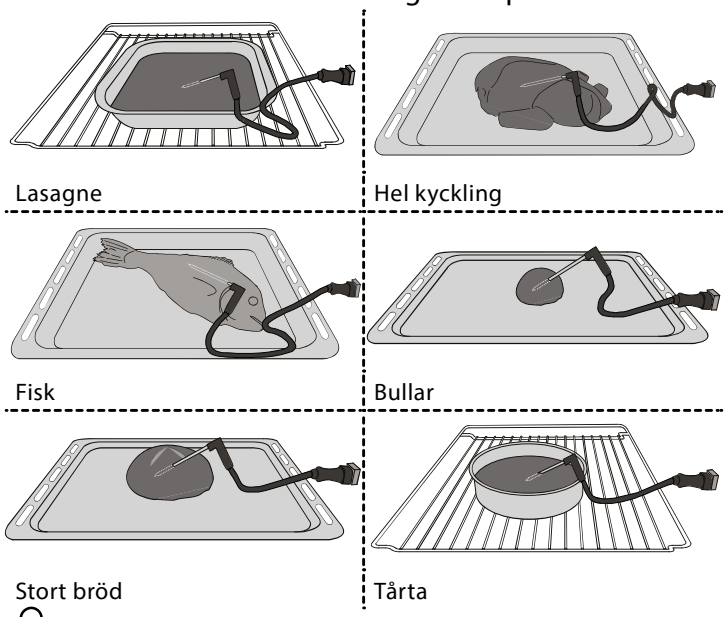
Sätt in maten i ugnen och anslut kontakten genom koppla in den i anslutningen som finns på ugnsutrymmets högra sida.

Kabeln är halvstyv och kan formas enligt behov för att sätta in instickstermometern i olika typer av mat på det effektivaste sättet. Säkerställ att kabeln inte vidrör det övre värmeelementen under tillagning.

KÖTT: Sätt i termometern djupt in i köttet, undvik ben eller feta områden. För fågel ska termometern föras in i mitten av bröstet. Undvik ihåliga områden.

FISK (hel): Placera spetsen i den tjockaste delen, undvik ryggraden.

BAKVERK OCH PASTA: För in spetsen djupt i degen genom att forma kabeln så att du får en optimal vinkel för instickstermometern. Det är nödvändigt att använda de kompatibla AUTOMATISKA funktionerna för att kunna utföra en instickstermometerstyrd tillagning av sådan typ av mat. Om du använder instickstermometern med automatiska funktioner kommer tillagningen att stoppas automatiskt när det valda receptet når sin ideala kärntemperatur, detta utan att du behöver ställa in ugnstemperaturen.



REGLAGELÅS

Med detta "knapplås" kan du låsa knapparna på pekplattan så att de inte kan tryckas ned av misstag. För att låsa upp apparaten, tryck länge på låsknappen på pekplattan.

PREFERENSER

För att ändra flera ugnsinställningar, välja Sabbath-läge och stänga av "Demo-läge".

INFO

För ytterligare information om produkten.

.ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas att uppleva en något högre kylning.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du häller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER				MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
GRYTA och UGNSBAKAD PASTA	Färsk(a)	Lasagne		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Cannelloni		0,5 - 3 kg *	-	MED	-	2
	Fryst	Lasagne		0,5-3 kg	-	-	-	2
		Cannelloni		0,5-3 kg	-	-	-	2
KÖTT	Nötkött	Rostbiff		0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	3
		Kalvstek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Stek		2 - 4 cm	MED	-	2/3	5
		Burgerbiffar		1,5 - 3 cm	-	-	3/5	5 4
		Långkok		0,6 - 2 kg *	MED	-	-	3
	Fläsk	Fläskstek		0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	3
		Lägg		0,5 - 2,0 kg*	-	MED	-	3
		Revbensspjäll		0,5 - 2,0 kg*	-	-	2/3	5 4
		Bacon		0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	5
	Lamm	Grillat lamm		0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	2
		Lammrack		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
		Lammlägg		0,5 - 2,0 kg*	MED	MED	-	2
	Kyckling	Grillad kyck-ling	Grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Fylld grillad kyckling	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
			Kycklingbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Luftfri-terad kyck-ling	Hel kyckling	0,6-2,5 kg	-	-	-	4 2
			Kycklingbröst	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kycklingbitar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kycklingklub-bor	-	-	-	-	4 2
			Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
			Kycklingvingar	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	4 2
			Kycklingnuggets [frysta]	-	-	-	-	4 2
			Kycklingvingar [frysta]	-	-	-	-	4 2
	Grillad Anka	Grillad anka		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylld grillad anka		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Ankdelar		0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
KÖTT	Grillad anka	Ankfilé / Bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5
	Grillad kalkon	Grillad kalkon och gås	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Fylld grillad kalkon	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkon- och gåsbitar	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Kalkon, filé / bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Luftfriterat kött	Köttspett	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Fläskkotletter	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burgerbiffar	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Korv och wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Panerad kotlett	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
FISK & SKALDJUR	Grillade filéer och biffar	Tonfiskskiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Lax i skiva	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Svärdfisk i skiva	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Torskfilé	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Havsaborrfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Braxenfilé	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Övriga filéer	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filéer [frysta]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Grillad fisk och skaldjur	Kammusslor	en plåt *	-	-	-	4
		Musslor	en plåt *	-	-	-	4
		Räkor	en plåt *	-	-	-	4 3
		Räkor	en plåt *	-	-	-	4 3
	Grillad hel fisk		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	4 3
	Fisk i saltskorpa		0,2 - 1,5 kg *	-	-	-	3 3
	Luftfriterad fisk	Panerad fisk	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Fiskfiléer	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Hel fisk	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Skaldjur	-	-	-	-	4 2

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Potatis	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	3
		Potatis [fryst]	0,5 - 1,5 kg *	-	MED	-	4
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg [vardera]	-	-	-	3
		Andra grönsaker	0,5-1,5 kg	-	MED	-	3
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Tomatgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Paprikagratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Broccoligratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Blomkålsgratäng	en plåt *	-	-	-	3
		Grönsaksgratäng	en plåt *	-	-	-	3
	Luftfriterade grönsaker	Hemlagade pommes frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Klyftpotatis	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Blandade grönsaker	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4 2
		Zucchinichips	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4 2
		Pommes frites [frysta]	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Vårrullar [frysta]	-	-	-	-	4 2
SALT BAKNING	Middagspajer		0,8 - 1,2 kg *	-	MED	-	2
	Grönsaksstrudel		0,5-1,5 kg	-	MED	-	2
	Bröd	Småfranskor	60 - 150 g [vardera]*	-	-	-	3
		Medelstorlek på bröd	200 - 500 g [vardera]*	-	-	-	2
		Smörgåslimpa	400 - 600 g [vardera]*	-	-	-	2
		Storbröd	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2
		Baguetter	200 - 300 g [vardera]*	-	-	-	3
		Specialbröd	en plåt *	-	-	-	2
	PIZZA & FOCACCIA	Runda pizzor	Rund	-	-	-	2
		Pizza tjock	Plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2
			2 lager*	-	-	-	4 1
			3 lager*	-	-	-	5 3 1
			4 lager*	-	-	-	5 4 2 1

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL FÖR AUTOMATISKA FUNKTIONER

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAG-NINGSGRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SALT BAKNING	Pizza och focaccia	Tunn focaccia	en plåt *	-	-	-	2
		Tjock focaccia	en plåt *	-	-	-	2
SÖTA BAKELSER	Jäs-ningstår-tor	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Fruktkaka i form	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
		Chokladkaka	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2
	Cookies		0,2 - 0,6 kg*	-	-	-	3
	Muffins och Cup Cake		40 - 80 g [vardera]*	-	-	-	3
	Croissants		en plåt *	-	-	-	3
	Croissants [frysta]		en plåt *	-	-	-	3
	Petit-choux		en plåt *	-	-	-	3
	Maränger		10 - 30 g [vardera]	-	-	-	3
	Mördegspaj		0,4 - 1,6 kg*	-	-	-	3
	Strudel		0,4 - 1,6kg	-	-	-	3
	Fruktpaj		0,5-2 kg	-	-	-	2

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Luftfriteringsplåt	Instickstermomter

TILLAGNINGSTABELL ÅNGA + LUFT

RECEPT	ÅNGA NIVÅ*	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Kakor / Mördegskakor	LÅG	JA	140 - 150	35 - 55	3
Småkakor / Muffins	LÅG	JA	160 - 170	30 - 40	3
Jästa kakor	LÅG	JA	170 - 180	40 - 60	2
Sockerkakor	LÅG	JA	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LÅG	JA	200 - 220	20 - 40	3
Brödlimpa	LÅG	JA	170 -180	70 - 100	3
Småbröd	LÅG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LÅG	JA	200 - 220	30 - 50	3
Ugnsstekt potatis	MEDEL	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kalv / Nötkött / Fläsk 1 kg	MEDEL	JA	180 - 200	60 - 100	3
Kalv / Nötkött / fläsk (delar)	MEDEL	JA	160 - 180	60-80	3
Rostbiff, blodig 1 kg	MEDEL	JA	200 - 220	40 - 50	3
Rostbiff, blodig 2 kg	MEDEL	JA	200	55 - 65	3
Lammlägg	MEDEL	JA	180 - 200	65 - 75	3
Stuvning med fläsklägg	MEDEL	JA	160 - 180	85 - 100	3
Kyckling / pärlhöna / anka 1-1,5 kg	MEDEL	JA	200 - 220	50 - 70	3
Kyckling / pärlhöna / anka (bitar)	MEDEL	JA	200 - 220	55 - 65	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)	MEDEL	JA	180 - 200	25 - 40	3
Fiskfilé	HÖG	JA	180 - 200	15 - 30	3

*Denna korrelation ska hoppas över om funktionen Ånga auto väljs. Ugnen väljer automatiskt den ångnivå som passar bäst för den valda temperaturen.

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten	Instickstermometer

TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERING

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hemlagade pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandade grönsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	Luftstekning		
TILLBEHÖR	Luftstekningplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kakor		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER									
	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR				
Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	4 COOK Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Pajer	4 COOK Pajer	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat.
Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov).
Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.
Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.
Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

• Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

• Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).

• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

• Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

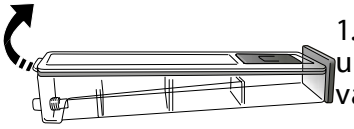
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.
Rengör inte mattermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin.
Luftstekningplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

UNDERHÅLL AV VATTENLÅDAN

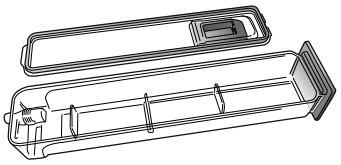
Observera: Vattenlådan kan inte diskas i diskmaskin: Risk för skada!
I slutet av varje tillagningsprogram med ångfunktion kommer ugnen att automatiskt utföra en tömningscykel efter cirka 30 minuter som varar i ungefär en minut, vilket flyttar allt vatten i systemet till den utdragbara lådan.
Observera: Undvik att lämna kvar vattnet i systemet i mer än 2 dagar.

För att få bort allt vatten på insidan eller rengöra de invändiga ytorna kan du öppna vattenlådan:



1. Tryck den bakre klaffen uppåt för att ta bort vattenlådans övre lock.

2. När rengöringen är klar kan du stänga lådan genom att föra in de två främre klaffarna i de främre öppningarna och trycka baksidan nedåt.



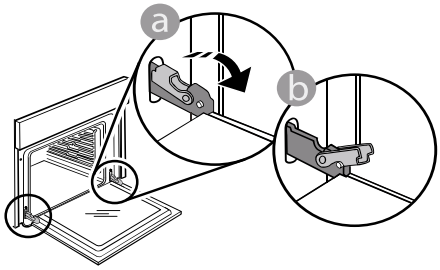
Använd bara rumsvarmt vatten för att fylla på vattenlådan: varmt vatten kan påverka ångsystemets funktion. Använd bara kranvatten.

BOILER

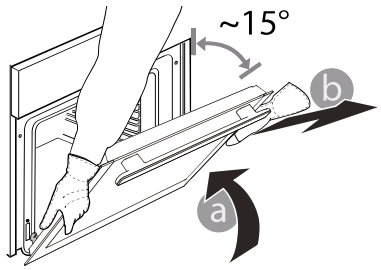
För att säkerställa att ugnen alltid fungerar med optimal prestanda och för att förhindra att det bildas kalkavlagringar rekommenderar vi att regelbundet använda funktionen ”Avkalkning”.
Om ångfunktionerna inte har använts på länge rekommenderar vi starkt att aktivera ett ångtillagningsprogram med tom ugn och att fylla tanken helt.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

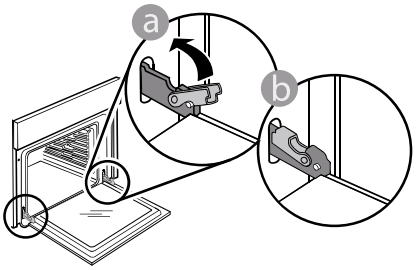


2. Stäng luckan så långt det går.
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

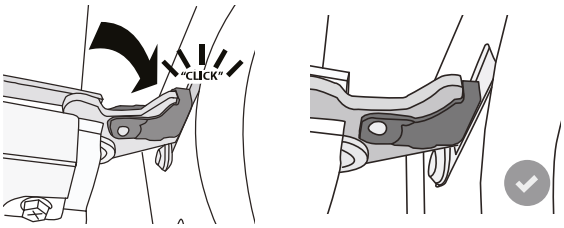


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.
Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

BYTE AV LAMPA

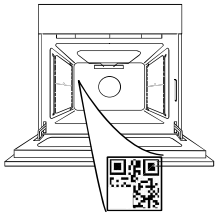
För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven ”F” följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
AUTOMATISKA tillagningsfunktioner avslutas utan att en nedräkning visas. Tillagningen avslutas innan nedräkningen har avslutats.	Matmängd som avviker från den rekommenderade mängden. Öppen lucka under tillagning.	Öppna luckan och kontrollera om maten är färdigtillagad. Om det behövs, färdigtillaga maten genom att välja en traditionell funktion.
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	“ECO”-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din produkt
- Gå till vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Bauknecht

400020022521