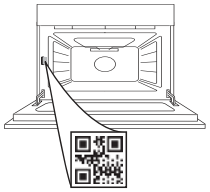
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

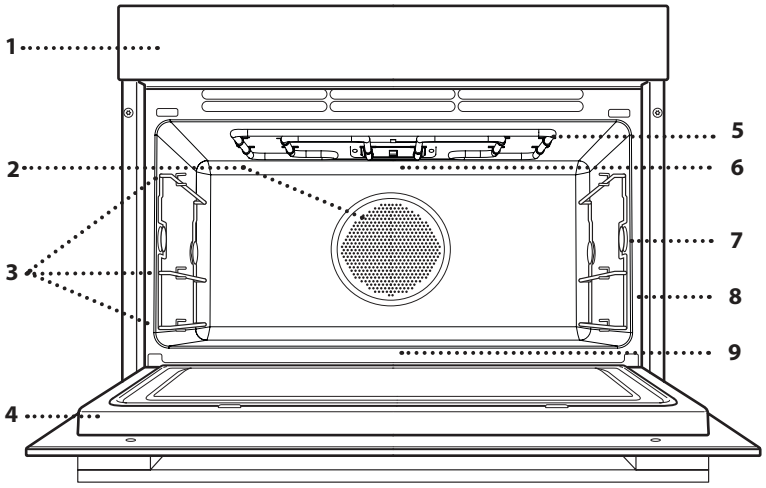
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

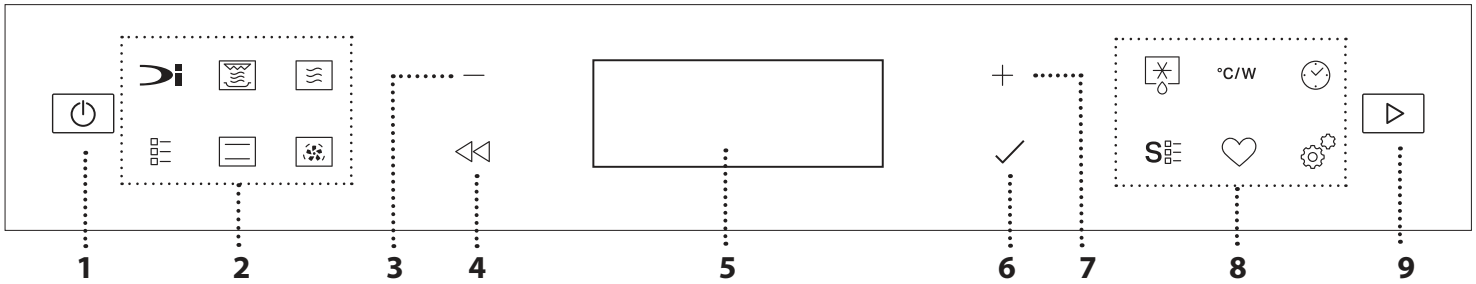


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Innenraum-Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

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

4. ZURÜCK
Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.
Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

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

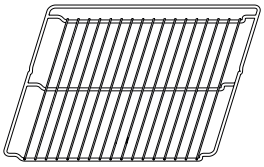
ZUBEHÖR

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

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

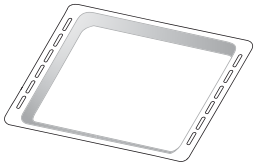
Zubehörteile können sich während der Mikrowellenfunktion erwärmen. Es wird empfohlen, das Zubehör am Ende des Zyklus mit Handschuhen anzufassen.

ROST



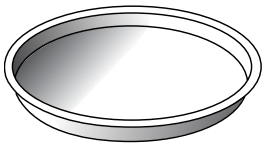
Der Rost ist für alle Garmodi geeignet, auch für das Garen mit Mikrowelle. Bei der Verwendung von Mikrowellen geben Sie den Rost immer auf Ebene 1 (die untere Ebene). Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

BACKBLECH



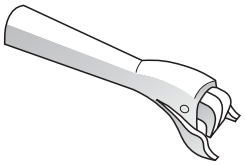
Das Backblech ist für alle Garmodi geeignet, ausgenommen für „Mikrowellen"-Funktionen. Es kann zum Garen aller Arten von Lebensmitteln ohne Behälter verwendet werden. Verwenden Sie es zum Auffangen von Garflüssigkeiten, indem Sie es unter den Rost stellen.

CRISP-PLATTE



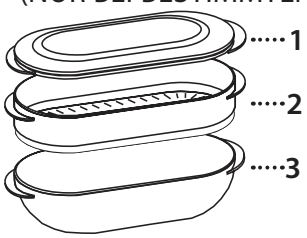
Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Rostes stellen, sie kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte. Platzieren Sie die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

GRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

DAMPFEINSATZ*
(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



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

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

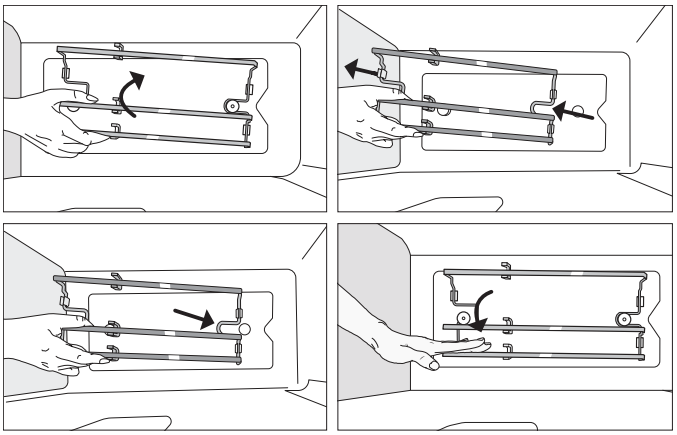
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.
Schieben Sie das Zubehörteil ganz hinein und achten Sie darauf, dass es die Gerätetür nicht berührt.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

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

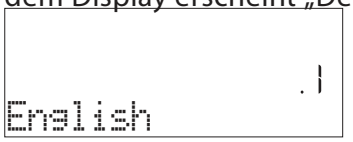
1. Um die Leitergestelle zu entfernen, fassen Sie den äußeren Teil der Führung und ziehen sie nach oben, um sie aus dem vorderen Halter herauszuziehen, während sie sich am hinteren Halter dreht. Schieben Sie dann das gesamte Teil aus dem Garraum heraus.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, schieben Sie das hintere Teil auf den hinteren Halter. Nachdem die Baugruppe verankert ist, schieben Sie sie nach unten, bis das Leitergestell in den vorderen Halter eingesetzt ist.



ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

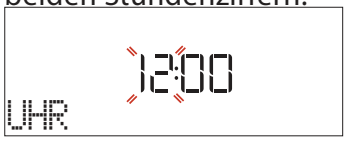


+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.
Drücken Sie ✓ zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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

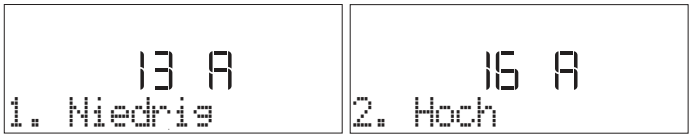


+ oder — drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken:
Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.
+ oder — drücken, um die Minuten einzustellen.
Drücken Sie ✓ zum Bestätigen.

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

3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A). Wählen Sie LEISTUNG im Menü EINSTELLUNGEN, das durch Drücken von ⚙ aufgerufen werden kann, und wählen Sie die gewünschte Leistungseinstellung.



4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C mit der Funktion „Schnellaufheizen" aufheizen. Gerüche und Rauch sind normal, wenn der Ofen die ersten Male benutzt wird oder wenn er stark verschmutzt ist. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

FUNKTIONEN

DYNAMIC MENÜ

Bei den Dynamischen Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen.
Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.
Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen.
Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad" im Kapitel „Tägliche Verwendung").

DYNAMIC REHEAT

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten
und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr direkt auf den Rost auf Ebene 1.

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

DYNAMIC MELT & SOFT

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

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

DYNAMIC COOK TABLE

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

Kategorie	Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis	Zubehör
TEIGWAREN UND GETREIDE	Kochen von Teigwaren	1 – 3 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Gesalzenes Wasser und Teigwaren zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Dampfeinsatzdeckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Nudeln pro Portion. Für jede Portion Nudeln 400 g Wasser verwenden.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.	1 +
	Reis	1 – 4 Portionen	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Wasser und Reis zusammen in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Rechnen Sie etwa 100 g Reis pro Portion. Für jede Portion Reis 300 g Wasser verwenden.	1 +
FLEISCH	Roastbeef	800 g - 1,7 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1 +
	Burger- Bratlinge	100–500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 +
	Schweinebraten	800 g - 2,0 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen.	1 +
	Schweine Rippchen	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig im Behälter mit der Knochenseite nach unten verteilen.	1 +
	Speck	50 - 400 g	Die Crisp-Platte muss vor dem Einlegen der Lebensmittel vorgeheizt werden. Der Ofen meldet Ihnen, wenn es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Vorheizen gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 +
	Bratwurst & Wurst	200 g - 1,0 kg	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 +
	Brathähnchen	800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.	1 +
	Geflügelbrust gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1 +
	Paniertes Backhähnchen	100–500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +

ZUBEHÖR	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

Kategorie	Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis	Zubehör
FISCH	Ganzer Fisch gebraten	400 g - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1 +
	Fischsteak gebraten	200–800 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen.	1 +
	Fischfilets gedünstet	100–500 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1 +
	Fisch und Chips [tiefgekühlt]	1 -3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln. Rechnen Sie pro Portion etwa 100 g Fisch und 100 g Chips.	1 +
	Frittierte Meeresfrüchte [tiefgekühlt]	200-600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +
	Fischstäbchen [tiefgekühlt]	200 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen zu wenden.	1 +
GEMÜSE	Bratkartoffeln	300 g - 1,0 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, werden Sie während des Garens aufgefordert, die Speisen umzurühren.	1 +
	Gefülltes Gemüse	600 g - 2,0 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	1 +
	Kartoffel- gratin	400 g - 1,5 kg	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen.	1 +
	Wurzel- gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1 +
	Zartes Gemüse gedünstet	100 - 800 g	Etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz geben. In Stücke schneiden und die Speisen gleichmäßig im Dampfkorb verteilen. Mit dem Deckel abdecken.	1 +
	Gemüse gedünstet [tiefgekühlt]	100 - 800 g	Geben Sie etwa 200 g Wasser in den Dampfgaruntersatz und verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig im Dampfkorb. Mit dem Deckel abdecken.	1 +
	Bratkartoffeln [tiefgekühlt]	200 – 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +
	Paprika gebraten	100–500 g	In Stücke schneiden und mit Öl würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +
SALZIGES GEBÄCK	Sandwich	400 g - 1,0 kg	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen" des Ofens.	1 +
	Pizza	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie Pizzateig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Belegen Sie nach Belieben.	2
	Pizza [tiefgekühlt]	250 - 700 g	Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	1 +
	Quiches/ Salzgebäck	800 g - 1,5 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept.	1 +

Kategorie	Speise	Gewicht/Portionen/ Stücke	Hinweis	Zubehör
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	400 g–1,2 kg	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	1 +
	Muffins	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.	2
	Kekse	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse auf ein Backblech.	2
	Apfelkuchen	800 g - 1,5 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln.	1 +
	Brownies	1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Teig auf der mit Backpapier ausgelegten Backform.	1
EIER & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Rost. Immer nur eine Tüte in die Mikrowelle geben.	1
	Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	200 - 700 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +
	Zwiebelringe [tiefgekühlt]	100–500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 +
	Rührei	2 – 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu.	1 +

ZUBEHÖR	Rost	Hitzebeständige Form auf Rost	Fettpfanne/ Backblech	Hitzebeständiger und mikrowellengeeigneter Behälter	Dampfeinsatz mit Deckel	Ganzer Dampfeinsatz	Crisp-Platte

CRISP MENÜ

CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

CRISP FRY: Frische Lebensmittel und Tiefkühlkost

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Um beste Ergebnisse mit frischen Lebensmitteln zu erzielen, mit einer kleinen Menge Öl bepinseln oder würzen. Garen Sie Tiefkühlkost direkt und ohne Zugabe von Öl.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte.

MIKROWELLE

Die Mikrowellenfunktion nur verwenden, wenn sich Lebensmittel oder Getränke darin befinden, um die einwandfreie Funktion des Produkts zu erhalten.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

LEISTUNGSSTUFE (W)	EMPFOHLEN FÜR
1000	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750	Garen von Gemüse.
600	Garen von Fleisch, Fisch und Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

VORGANG	LEBENSMITTEL	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (Min)
Aufwärmen	2 Tassen	1000	1–2
Garen	Biskuitkuchen	750	5 – 6
Garen	Eierpudding	750	10–12
Garen	Hackbraten	600	15–25

SONSTIGE FUNKTIONEN MENÜ

NORMALE GARFUNKTIONEN

SCHNELL VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft".
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost mit Topf oder Backblech

GRILL

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

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

TURBO GRILL

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

UMLUFT

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

MW-COMBI-GARFUNKTIONEN

GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

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

*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

HEISSLUFT + MW + MW

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene durch Kombination von Heißluftzirkulation und Mikrowelle.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

BACKEN MIT UMLUFT + MW

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle,Ober- & Unterhitze und Umluft.
Erforderliche Zubehörteile: Grillrost auf Ebene 1, mikrowellengeeigneter und hitzebeständiger Behälter.

OBER/UNTERHITZE

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

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

HEISSLUFT

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

DYNAMIC SENSE DEFROST

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

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

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

SONDERFUNKTIONEN

KEEP WARM

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

AUFGEHEN

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

JOGHURT
Zum Herstellen von Joghurt.
Erforderliche Zubehörteile: Rost und hitzebeständiger Behälter.

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

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

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

HYDRO SELF 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.

COOK 3
Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig, ohne Geschmack und Geruch zu vermischen.
Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, Tiefkühlpizzen und komplette Mahlzeiten zubereitet werden. Der Ofen muss vorgeheizt werden.

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

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

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

COOK 3 MENÜ 1
Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fleischmahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen. Beispiel für eine komplette Mahlzeit Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Lasagne nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie 6-10 Hähnchenschlegel mit gewürfelten Kartoffeln (500 - 800 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 50-60 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 60-70 Minuten die Lasagne, nach 80-90 Minuten das Hähnchen mit Kartoffeln.

COOK 3 MENÜ 2
Dieses Programm ist für die Zubereitung einer kompletten Fisch- oder vegetarischen Mahlzeit und eines Desserts vorgesehen. Der Ofen erfordert das Vorheizen.
Beispiel für eine komplette Mahlzeit
Bereiten Sie einen Obstkuchen nach Ihren Vorlieben in einer runden Form zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 3 stellen. Bereiten Sie eine Pesto-Lasagne oder Cannelloni nach Ihren Vorlieben (1,5 - 2 kg) in einer Form aus Metall oder feuerfestem Glas zu, die Sie auf den Rost auf Ebene 2 stellen. Bereiten Sie Fischfilets in Alufolie (700 - 900 g) mit geschnittenem Gemüse (600 - 900 g) direkt auf dem Backblech vor, das Sie auf Ebene 1 einschieben. Nach dem Vorheizen werden alle Gerichte gleichzeitig gegart. Nach 45-55 Minuten nehmen Sie die Torte heraus, nach 55-65 Minuten die Lasagne, nach 60-70 Minuten den Fisch mit Gemüse.

SONSTIGE FUNKTIONEN
KURZZEITWECKER
Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

FAVORIT
Zum Abrufen der Liste der 9 Favoriten-Funktionen.

EINSTELLUNGEN
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

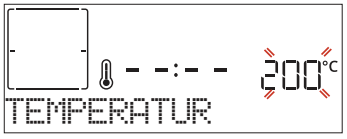
Bei aktiviertem "ÖKO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus.
Wenn „DEMO" „Ein" ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN" auf „DEMO" zugreifen und „Aus" auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG" schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION
Drücken Sie ⏻ zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden. Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie + oder — , um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie ✓ zum Bestätigen.
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von ⏮ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNGSSTUFE

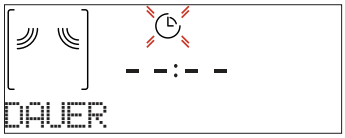


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder —, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ✓ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).
Die Mikrowellen-Leistungsstufe oder die Grillleistung kann auf gleiche Weise eingestellt werden.
Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).



Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit + oder — geändert werden.
In Kombination mit anderen Funktionen wird die Mikrowellen-Leistungsstufe auf max. 500 W reduziert.

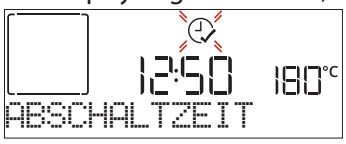
DAUER



Wenn das Symbol ◷ auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend ✓ zur Bestätigung.
Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ◷ angepasst werden: Drücken Sie + oder — zum Anpassen und drücken Sie dann ✓ zur Bestätigung.
Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Ober- & Unterhitze“ oder „Heißluft“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol ◷ blinkt.

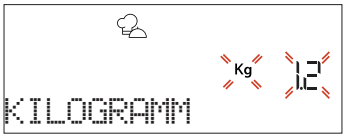


Drücken Sie + oder — zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie ✓ zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Währen der Wartezeit können Sie + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder ⏮, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von ◷, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3. DYNAMIC MENÜ

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.
Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

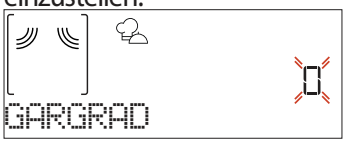
GEWICHT / PORTIONEN / MENGE / STÜCKE



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

GARGRAD

In einigen Dynamic Funktionen ist es möglich, den Gargrad einzustellen.



Wenn gefordert, + oder — drücken, um den gewünschten Grad von roh (-1) bis durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

4. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

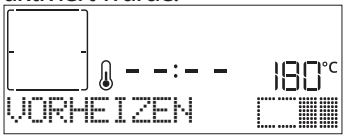
Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.
Während der Phase der Startzeitvorwahl ▷ drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort zu starten.
Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie ⏮, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

JET START

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

5. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt. Nun die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▷ starten.
Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.
Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder — geändert werden.

6. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

PAUSE

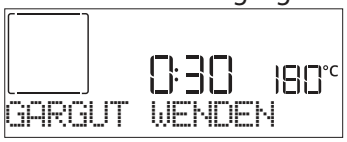
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

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

Bitte beachten: Während der Dynamisch Funktionen öffnen Sie die Tür nur, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

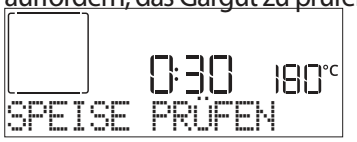
Einige Dynamisch Garen Rezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.

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

Gegen Abschluss des Garvorgangs sollte Sie der Ofen auffordern, das Gargut zu prüfen.

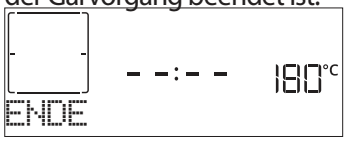


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ▷ oder ✓, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie ▷, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls wird der Ofen nach einer gewissen Zeit, wenn kein Eingriff erfolgt, den Garvorgang fortsetzen.

7. ENDE DES GARVORGANGS

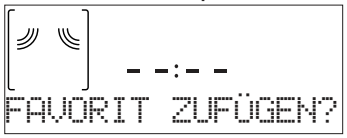
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie ▷, um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

8. FAVORITEN

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 20 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 20 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ⏮. Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder — zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

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

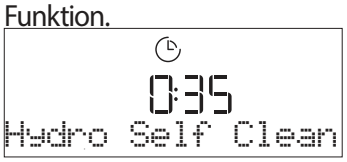
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♡ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



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

9. HYDRO SELF CLEAN FUNKTION

Drücken Sie S und wählen Sie die „Hydro Self Clean"-Funktion.



Drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ✓, sobald diese erledigt sind. Nachdem alle Schritte abgeschlossen wurden, drücken Sie ▷, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

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

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

10. KURZZEITWECKER

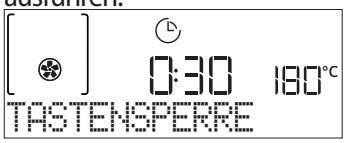
Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und ⏱ drücken: Das Symbol ⏱ blinkt auf dem Display.



+ oder — zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Zeitmessers drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren. Mit ⏻ den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen. Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen. Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie ⏻, um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

11. TASTENSPERRE

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



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

ACHTUNG!
Beachten Sie diese Hinweise bei der Verwendung der Mikrowelle.

- Wenn Metall mit der Garraumwand in Berührung kommt, entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das Innenglas der Tür zerstören können.
- Metallteile, z. B. Teelöffel in Gläsern, müssen einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Wänden des Garraums und zur Innenseite der Tür einhalten. Zubehör, das direkt übereinander gestellt wird, erzeugt Funken.
- Kombinieren Sie den Grill nicht mit der Fettpfanne.
- Setzen Sie das Zubehör nur in der entsprechenden Höhe ein.
- Es könnten sich Funken bilden und den Garraum beschädigen.
- Das Gerät wird durch Funkenbildung beschädigt.
- Verwenden Sie keine Aluminiumschalen im Gerät. Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zu einer Überlastung.
- Schalten Sie das Mikrowellengerät niemals ein, ohne vorher die Speisen hineinzustellen. Die einzige zulässige Ausnahme ist ein kurzer Test für Geschirr.

HILFREICHE TIPPS

TIPPS FÜR DIE BENUTZUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.
Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.
Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.
Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.
Kunststofffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

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

TIEFGEFRORENES

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf dem Rost. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.
Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.

BABYNAHRUNG

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

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot empfehlen wir die Verwendung der „Heißluft"-Funktion, während wir für Kuchen, die Flüssigkeit enthalten, die „Umluft"-Funktion empfehlen. Alternativ dazu wählen Sie zum Verkürzen der Garzeiten „Heißluft + MW". Die Mikrowelle ist dabei auf eine maximale Leistungsstufe von 160 W einzustellen, um die Backwaren weich und duftend zu halten.
Für die „Heißluft-" und „Umluft"-Funktionen, Kuchenformen aus dunklem Metall verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost stellen.

FLEISCH UND FISCH

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden. Schutzhandschuhe tragen.

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

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

AUßENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
  Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- Aktivieren Sie die „Smart Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖR

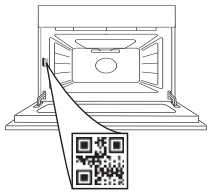
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Display zeigt ein „F" gefolgt von anderen Nummern oder Buchstaben als F4E1 an.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F" folgt.
Der Backofen schaltet sich nicht ein.	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 einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
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".

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



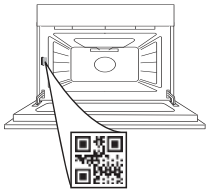
Bauknecht

400020025770

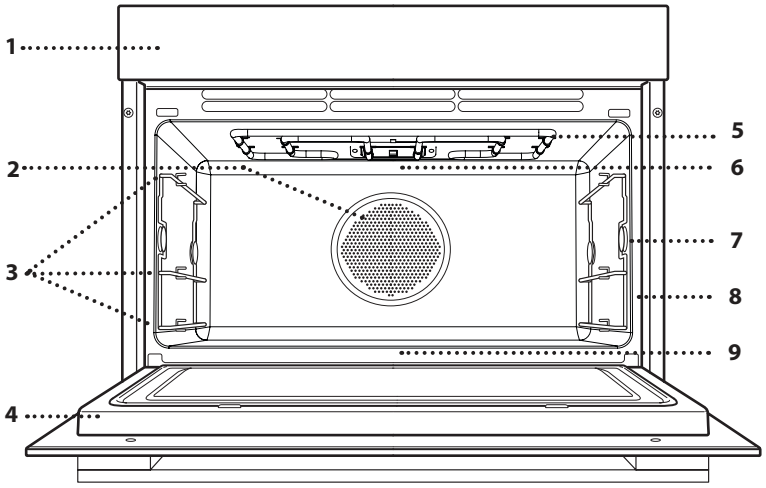
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

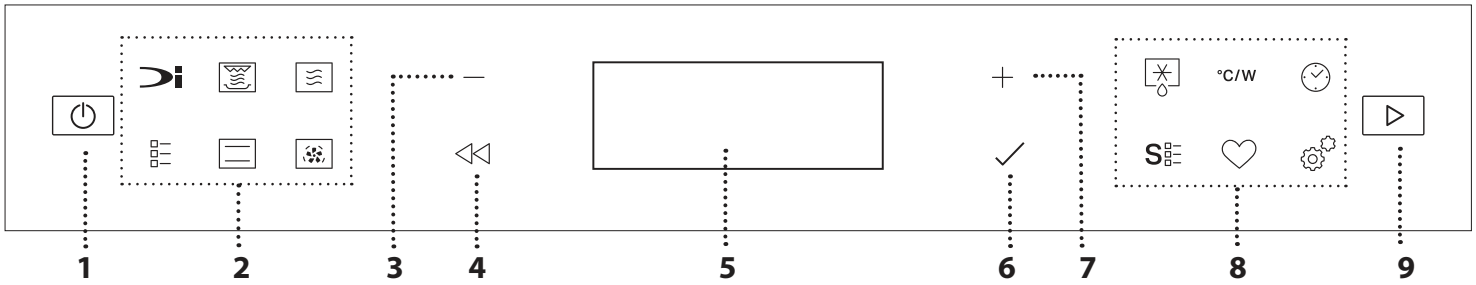


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Food probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. ON / OFF
For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS
For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

4. BACK
For returning to the previous screen.
During cooking, allows settings to be changed.

5. DISPLAY

6. CONFIRM
For confirming a selected function or a set value.

7. NAVIGATION BUTTON PLUS
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions, settings and favorites.

9. START
For starting a function using the specified or basic settings.

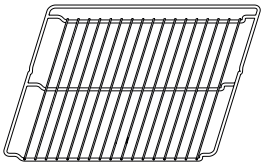
ACCESSORIES

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

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

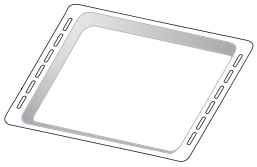
Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle.

WIRE SHELF



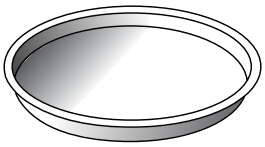
The wire shelf is suitable for all cooking modes, also in Microwave cooking. When using microwaves place the wire shelf always on level 1 (the lower one). You can place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other oven-ware resistant to heat and microwaves.

BAKING TRAY



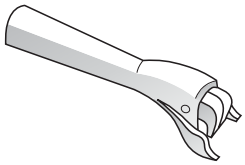
The baking tray is suitable for all cooking modes except for "Microwave" functions. Can be used to cook all kind of foods without container. Use it to collects the cooking juices, placing it below the wire shelf.

CRISP PLATE



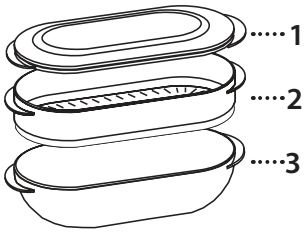
Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the wire shelf and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate. Place the silicone feet between the bars of the wire shelf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

HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

STEAMER*
(ONLY IN SOME MODELS)



To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam. To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.
For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.
Always place the steamer on the wire shelf at level 1 and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The number of accessories may vary depending on which model is purchased.
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

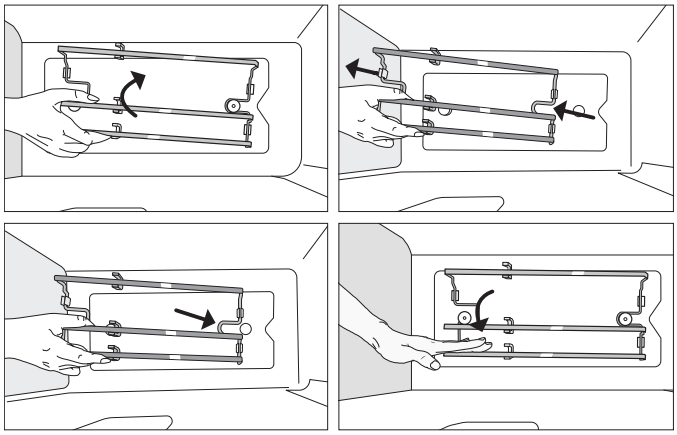
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.
Push the accessories all the way in, making sure, that it does not touch the appliance door.

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

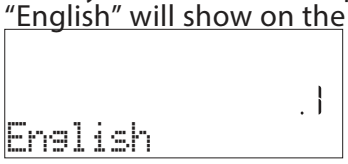
1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it upwards to extract it from the frontal support while rotating on the rear support, then slide out the whole part from the cavity.
2. To reposition the ladder racks, slide the back part onto the rear support. Then,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



FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

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



Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require.
Press ✓ to confirm your selection.

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

2. SET THE TIME

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



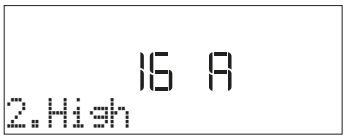
Press + or — to set the current hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or — to set the minutes and press ✓ to confirm.

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

3. SET 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 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Select POWER in SETTINGS menu avialable by pressing ⚙ and select desired power setting.





4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.
Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Fast Preheat" function. Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

FUNCTIONS

DYNAMIC MENU

With the Dynamic Functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results.The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.
To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.
Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness.
Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).

DYNAMIC REHEAT

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

Food	Weight/portions/pieces	Note
Plated Meal	250 - 800 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil. At the end of reheating process 1-2 minutes standing time always improves the result.
Lasagna [frozen]	400g - 1.5 kg	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.
Soup	100 - 800 g	Heat uncovered in a single container.
Water	100 - 500 g	Heat uncovered in a single container.

DYNAMIC MELT & SOFT

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

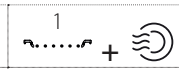
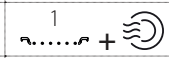
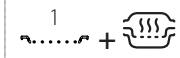
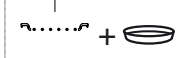
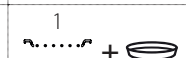
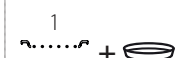
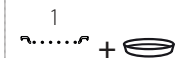
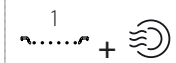
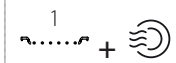
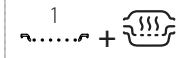
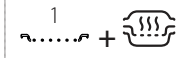
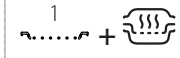
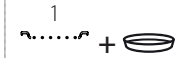
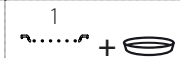
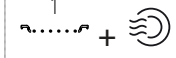
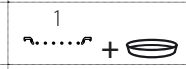
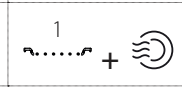
Food	Weight/portions/pieces	Note
Butter Soften	100 - 500 g	Place the butter on a container directly on the wire shelf for best results.
Ice Cream Soften	100 - 500 g	If you put the ice cream container directly in the oven, be sure that the container is microwave safe.
Chocolate Melting	100 - 500 g	Cut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

DYNAMIC COOK TABLE

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

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
PASTA & CEREALS	Pasta Boil	1 - 3 portions	Set recommended cook time for the pasta. Add salted water and pasta all together into the steamer bottom and cover with steamer lid. Consider around 100g of pasta for each portion. Use 400g of water for each portion of pasta.	1 +
	Lasagna	600 g - 2.0 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning.	1 +
	Rice	1 - 4 portions	Set recommended cook time for rice. Add water and rice all together into the steamer bottom and cover with lid. Consider around100g of rice for each portion. Use 300g of water for eac portion of rice.	1 +
MEAT	Roast Beef	800 g - 1.7 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 +
	Burger Patties	100 - 500 g	Lightly grease the crisp plate before preheating.The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Roast Pork	800 g - 2.0 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving.	1 +
	Pork Ribs	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Distribute evenly in the container with the bone side downwards.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	The crisp plate needs to be preheated before inserting the food. The oven will notify you when it's time to insert the food. Distribute evenly in the crisp plate after preheat. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Sausages & Wurstel	200 g - 1.0 kg	Distribute evenly on the crisp plate. Pierce the sausages with a fork to prevent bursting. To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	1 +
	Roast Chicken	800 g - 2.5 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up.	1 +
	Poultry Breast Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	1 +
	Breaded Fried Chicken	100 - 500 g	Brush with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	1 +

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

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
FISH	Roasted Whole Fish	400 g - 1.5 kg	Brush with oil and season as you prefer.	
	Fish Steak Roasted	200 - 800 g	Brush with oil and season as you prefer.	
	Fish Fillets Steamed	100 - 500 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	
	Fish and Chips [frozen]	1-3 portions	Distribute evenly in the crisp plate alterning the fish fillets and the potatoes. Consider around 100g of fish and 100g of chips for each portion.	
	Fried Seafood [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	
	Fish Fingers [frozen]	200-600 g	Distribute evenly in the crisp plate.To get perfect results, during cooking you will be asked to turn food.	
VEGETABLES	Roasted Potatoes	300 g - 1.0 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs. Distribute evenly in the crisp plate. To get perfect results, during cooking you will be asked to stir food.	
	Stuffed Vegetables	600 g - 2.0 kg	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and shredded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.	
	Potatoes Gratin	400 g - 1.5 kg	Slice and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top.	
	Roots Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	
	Soft Vegetables Steamed	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom. Cut in pieces and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	
	Vegetables Steamed [frozen]	100 - 800 g	Add around 200g of water in the steamer bottom and distribute evenly the food in the steamer basket. Cover with lid.	
	Potatoes Fried [frozen]	200 - 600 g	Distribute evenly in the crisp plate.	
	Pepper Fried	100 - 500 g	Cut in pieces and season with oil. Distribute evenly in the crisp plate.	
SALTY BAKERY	Sandwich Loaf	400 g - 1.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven's dedicated rise function.	
	Pizza	400 g - 1.2 kg	Prepare pizza dough according to your favorite recipe. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping as you prefer.	
	Pizza [frozen]	250 - 700 g	Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil.	
	Salty Cake	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork. Fill the pastry according to your favorite recipe.	

Category	Food	Weight/portions/ pieces	Note	Accessory
SWEET BAKERY	Sponge Cake	400 g - 1.2 kg	Prepare a fatless sponge cake batter. Pour into lined and greased baking pan.	1 +
	Muffins	1 batch	Prepare a batter for 16-18 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray.	2
	Cookies	1 batch	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray.	2
	Apple Pie	800 g - 1.5 kg	Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon. Roll out the pastry scraps to make a lid, seal the edges and brush with egg.	1 +
	Brownies	1 batch	Prepare according to your favorite recipe. Spread batter on the baking pan covered with baking paper.	1
EGGS & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Always place the bag directly on the wire shelf. Pop only one bag at a time.	1
	Chicken Nuggets [frozen]	200 - 700 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +
	Onion Rings [frozen]	100 - 500 g	Distribute evenly in the crisp plate.	1 +
	Scrambled Eggs	2 - 10 pieces	Prepare according to your favorite recipe into a single container.	1 +

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

CRISP MENU

CRISP

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

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

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

*Turn food halfway through cooking

CRISP FRY: Fresh Foods and Frozen Foods

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

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

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

MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

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

POWER (W)	RECOMMENED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750	Cooking vegetables.
600	Cooking meat, fish and dishes that cannot be stirred.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (min)
Reheat	2 cups	1000	1 - 2
Cook	Sponge cake	750	5 - 6
Cook	Egg custard	750	10 - 12
Cook	Meat loaf	600	15 - 25

OTHER FUNCTIONS MENU

TRADITIONAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the “Forced Air” function automatically.
Required accessories: wire shelf with pan or baking tray

GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.
Recommended accessories: wire shelf

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

TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.
Recommended accessories: wire shelf

CONVECTION BAKE

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

MW COMBI FUNCTIONS

GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.
Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.
Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

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

*Turn food halfway through cooking

CONVENTIONAL + MW

For preparing baked dishes more quickly by combining the conventional oven and the microwave.
Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

FORCED AIR + MW

For cooking any kind of dish on one shelf only combining hot air circulation and the microwave.
Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

CONVENCTION BAKE + MW

For quickly cooking all food with a liquid filling, by combining the microwave, conventional heating and air convection.
Required accessories: wire shelf at level 1, microwave-safe and heatproof container.

CONVENTIONAL

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

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

FORCED AIR

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

DYNAMIC SENSE DEFROST

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

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

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

SPECIAL FUNCTIONS

KEEP WARM

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

RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.
Required accessories: wire shelf and heatproof container.

YOGURT
For making yoghurt.
Required accessories: wire shelf and heatproof container.

DEHYDRATION
To dehydrate fruits and vegetables. Cut in thin slices and place directly on wire shelf.
Required accessories: wire shelf

MAXI-COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.
Required accessories: baking tray at level 2.

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

HYDRO SELF 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.

COOK 3
For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time without mixing flavors and smells.
This function can be used to cook cookies, tarts, frozen pizzas and to prepare a complete meals. The oven does have to be preheated.

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

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

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

COOK 3 MENU 1
This cycle is designed to cook a complete meat-based meal and a dessert. The oven requires preheating.
Example of complete meal
Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare a lasagna according to your preferences (1.5-2kg) in a pan to be placed on the wire shelf at level two. Prepare 6-10 chicken drumsticks with diced potatoes (500-800g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 50-60 minutes take out the tart, after 60-70 minutes take out the lasagna, after 80-90 minutes take out the chicken with potatoes.

COOK 3 MENU 2
This cycle is designed to cook a complete fish or vegetarian meal and a dessert. The oven requires preheating.
Example of complete meal
Prepare a fruit tart according to your preferences in a round pan to be placed on the wire shelf at level 3. Prepare pesto lasagna or cannelloni according to your preferences (1.5-2kg) in a metal or pyrex tray to be placed on the wire shelf at level two. Prepare fish fillets in foil (700-900g) with sliced vegetables (600-900g) directly in the baking tray to be placed on level 1. After preheating, bake all the dishes at the same time. After 45-55 minutes take out the tart, after 55-65 minutes take out the lasagna, after 60-70 minutes take out the fish with vegetables.

OTHER FUNCTIONS
MINUTEMINDER
For keeping time without activating a function.

FAVORITES
For retrieving the list of 9 favorite functions.

SETTINGS
For adjusting the oven settings.

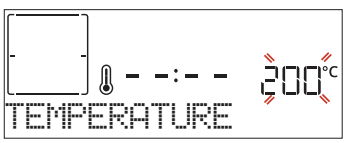
When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off". By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.
The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu. To select a function contained in a menu, press + or — to select the desired one, then press ✓ to confirm.
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

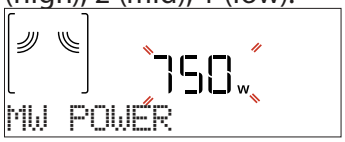
2. SET THE FUNCTION
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏮ allows you to change the previous setting again.

TEMPERATURE / POWER



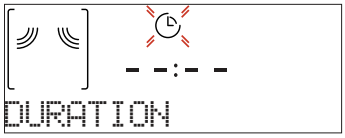
When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).
The microwave power or the grill level can be set in

the same way.
There are defined three power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using + or — .
When combined with other functions, microwave power will be reduced to 500 W max.

DURATION



When the ◷ icon flashes on the display, press + or — to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.
Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ◷ : press + or — to amend it and then press ✓ to confirm.
In not-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as “Conventional” or “Forced air”, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwaves functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the ◷ icon flashes.

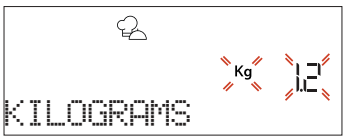


Press + or — to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate the function.
Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press + or — to amend the programmed end time or press ⏮ to change other settings. By pressing ◷ , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. DYNAMIC MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.
When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

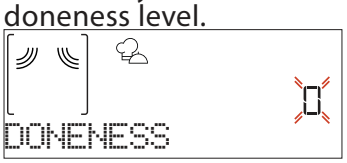
WEIGHT / PORTIONS / BATCH / PIECES



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

DONENESS

In some Dynamic functions it is possible adjust the doneness level.



When prompted, press + or — to select the desired level from rare (-1) to well done (+1). Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

4. ACTIVATE THE FUNCTION

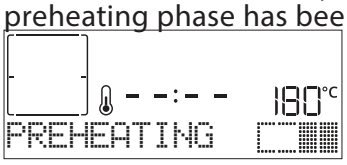
At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▷ to activate the function.
During the delay phase, press ▷ to skip this phase and start the function immediately.
Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⓘ .
If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press ⏮ to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

JET START

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

5. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring food to be added. At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▷ .
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.
The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach by using + or — .

6. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.
To resume the cooking, close the door and press ▷ .
Please note: During Dynamic functions open the door only when prompted.

ADD OR TURN FOOD

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



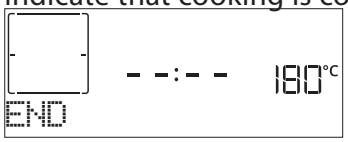
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.
Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ▷ to continue cooking.
Please note: When turning is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking. The "ADD FOOD" phase last 2 minutes: if no action is taken, the function will be ended.
In the same way, near to the cooking completeness, the oven should ask you to check on food.



An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and press ▷ or ✓ to continue cooking.
Please note: Press ▷ to skip these actions. Otherwise, after a certain time with no action taken, the oven will continue cooking.

7. END OF COOKING

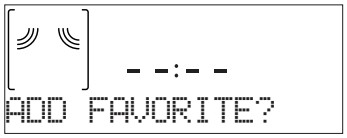
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press ▷ to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

8. FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 20 of your favorite functions. Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 20 on your list of favorites.



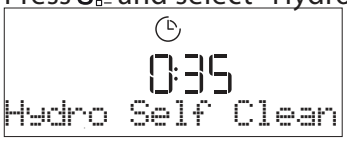
If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏮ .
Once ✓ has been pressed, press + or — to select the number position, then press ✓ to confirm.
Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.
To call up the functions you have saved at a later time, press ♡ : The display will show your list of favorite functions.



Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

9. HYDRO SELF CLEAN FUNCTION

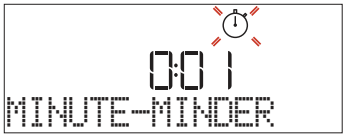
Press S and select "Hydro Self Clean" Function.



Press ▷ to activate the function: the display will prompt you to carry out all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once all the steps have been completed, when required, press ▷ to activate the cleaning cycle.
Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.
An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

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



Press + or — to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.
An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time. Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press ⏻ to switch on the oven and then select the function you require. Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself. During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⏱ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⏻ to stop the function that is currently active.

11. KEYLOCK

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



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

ATTENTION!
Observe these instructions when using the microwave.

- If metal comes into contact with the cooking compartment wall, sparks occur which can damage the appliance or destroy the internal glass of the door.
- Metal components, for example teaspoons contained in glasses, must remain at a distance of no less than 2 cm from the walls of the cooking compartment and from the inside of the door. Accessories placed directly on top of each other generate sparks.
- Do not combine the grill with the dripping pan.
- Insert accessories only at their respective heights.
- Sparks could form and damage the cooking compartment.
- The appliance is damaged due to the formation of sparks.
- Do not use aluminum trays in the appliance.Operating the appliance without food inside the cooking compartment leads to an overload.
- Never start the microwave oven without first placing the food in it. The only exception allowed is that of a short test for dishes.

USEFUL TIPS

MICROWAVE COOKING TIPS

Microwaves only penetrate food to a certain depth, so when cooking several items at the same time space them out as much as possible to allow the maximum surface area to be exposed to the microwaves.
Small pieces cook more quickly than large pieces: in order to ensure uniform cooking, cut the food items into pieces of equal size.
Most foods will continue to cook after microwave has finished cooking it. Therefore, always allow for standing time to complete the cooking.
Remove any twist ties from paper or plastic bags before placing them in the oven for microwave cooking.
Plastic film should be scored or perforated with a fork in order to relieve the pressure and prevent bursting due to the steam building up during the cooking process.

LIQUIDS

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

FROZEN FOOD

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

FOOD FOR INFANTS

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

CAKES AND BREAD

For cakes and bread products we recommend using the “Forced Air” function, while for cakes containing liquid we recommend the “Convect bake” function.
Alternatively, to shorten the cooking times, select “Forced Air + microwave”, with the microwave set to a maximum power of 160 W in order to keep the products soft and fragrant.
With the “Forced Air” and “Convect Bake” functions use dark metal cake tins and place them on the wire shelf supplied.

MEAT AND FISH

To obtain perfect surface browning quickly while keeping the inside of the meat or fish soft and juicy, we recommend using functions combining convection heating and microwave cooking.
In order to obtain the best possible cooking results, set the microwave power level to the value of 160 W.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.
Wear protective gloves.

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

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

ACCESSORIES

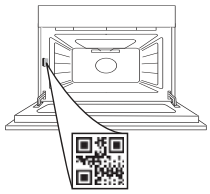
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The display shows letter ‘F’ followed by a number or letter different from F4E1.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter ‘F’.
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check 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 unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The 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”.

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

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



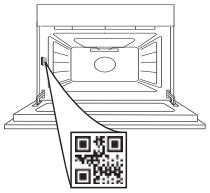
Bauknecht

400020025770

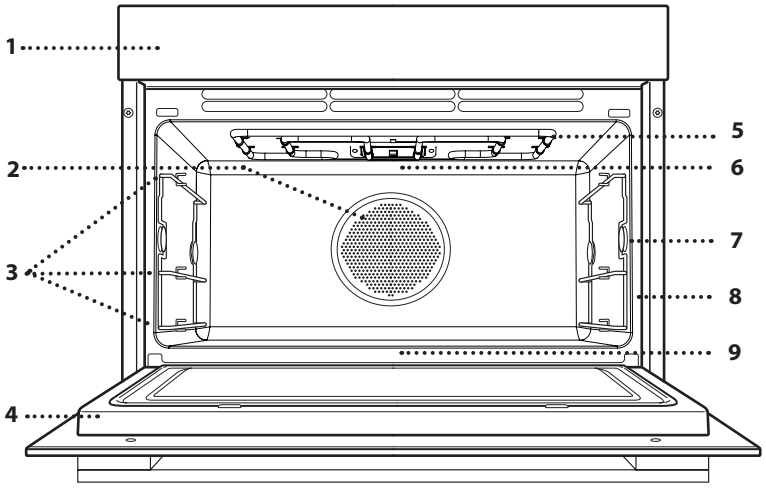
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

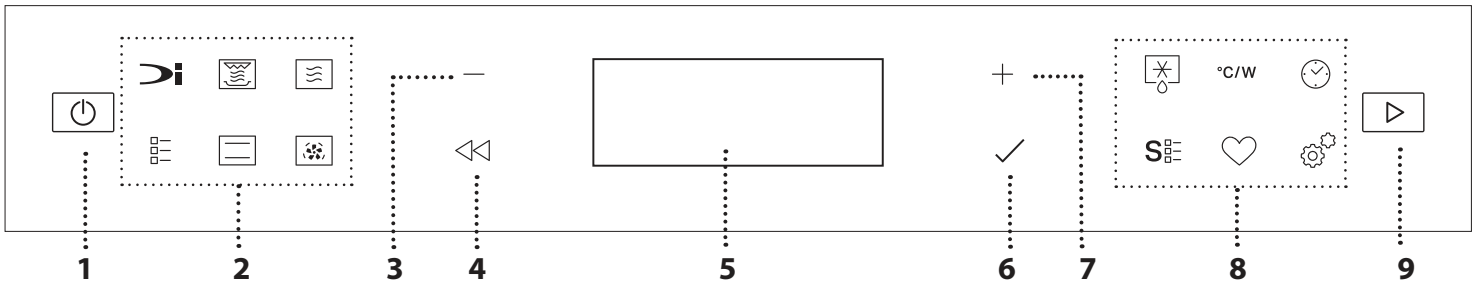


DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur de la cavité (non visible) et élément circulaire chauffant (non visible)
3. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément de chauffage supérieur/gril
6. Ampoule
7. Point d'insertion de la sonde à viande (le cas échéant)
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. ON/OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

4. RETOUR
Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

5. ÉCRAN

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

7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

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

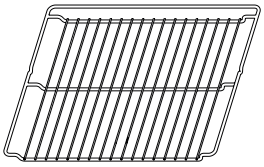
ACCESSOIRES

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

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

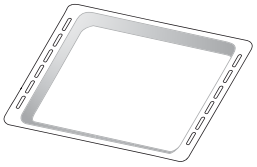
Les accessoires peuvent monter en température pendant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il est recommandé d'utiliser des protections pour manipuler les accessoires en fin de cycle.

GRILLE MÉTALLIQUE



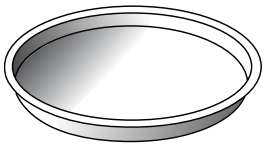
La grille métallique est adaptée à tous les modes de cuisson, y compris la cuisson au micro-ondes. Lors de l'utilisation d'un four à micro-ondes, placez toujours la grille métallique au niveau 1 (le plus bas). Vous pouvez placer la nourriture directement sur la grille métallique ou l'utiliser comme support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

PLAQUE DE CUISSON



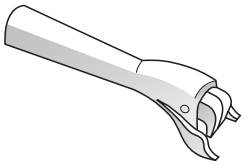
Le plateau de cuisson convient à tous les modes de cuisson, à l'exception des fonctions « micro-ondes ». Il peut être utilisé pour cuisiner toutes sortes d'aliments sans récipient. Utilisez-le pour recueillir les jus de cuisson, en le plaçant sous la grille métallique.

PLAT CRISP



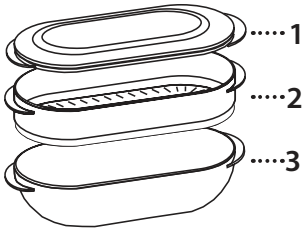
Utiliser seulement avec les fonctions désignées.
Le plat Crisp doit toujours être placé au centre de la grille métallique et il peut être préchauffé lorsqu'il est vide, en utilisant la fonction spécialement prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp. Placez les pieds en silicone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

POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utilisée pour retirer le plat Crisp chaud du four.

PANIER-VAPEUR*
(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)



Pour cuire à la vapeur les aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur. Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes, le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..
Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.
Placez toujours le panier-vapeur sur la grille métallique au niveau 1 et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson appropriées ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

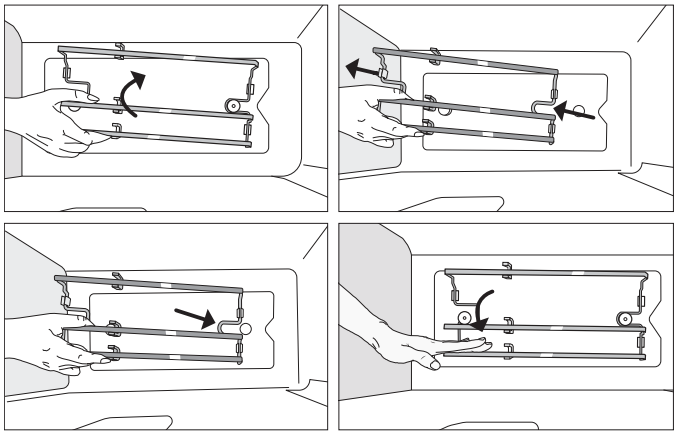
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible. Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.
Poussez les accessoires à fond, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE
De chaque côté de la cavité du four se trouvent deux grilles en échelle, ancrées sur deux supports en forme de bouton. Les grilles en échelles sont amovibles pour faciliter le nettoyage.

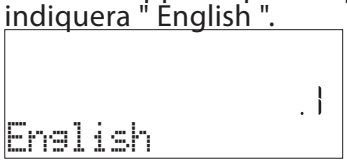
1. Pour retirer les grilles en échelles, saisissez fermement la partie externe du guide et tirez-la vers le haut pour l'extraire du support frontal tout en tournant sur le support arrière, puis faites glisser l'ensemble de la partie hors de la cavité.
2. Pour repositionner les grilles en échelles, faites glisser la partie arrière sur le support arrière. Ensuite, une fois ancré, poussez l'ensemble vers le bas jusqu'à ce que la grille en échelle soit insérée dans le support frontal.



PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

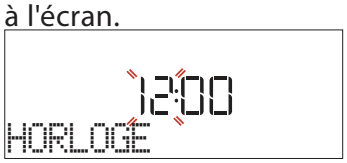
Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".



Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.
Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.
Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙ .

2. RÉGLER L'HEURE

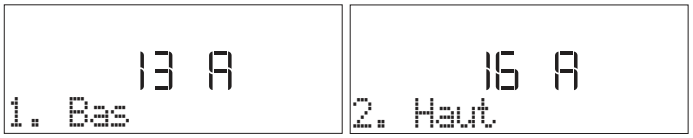
Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure et appuyez sur ✓ :
Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. Appuyez sur + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez " HORLOGE " dans le menu " RÉGLAGES ", disponible en appuyant sur ⚙ .

3. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16A) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13A). Sélectionnez POWER dans le menu SETTINGS disponible en appuyant sur ⚙ et sélectionnez le réglage de puissance souhaité.



4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction "Préchauffage rapide". Les odeurs et la fumée sont normales lorsque le four est utilisé pour la première fois ou lorsqu'il est très sale. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.
Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS

MENU DYNAMIQUE

Avec les Fonctions Dynamiques, il suffit de sélectionner le type et le poids ou la quantité des aliments pour obtenir les meilleurs résultats. Le four calcule automatiquement les réglages optimaux et continue à les modifier au fur et à mesure que la cuisson progresse.
Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.
En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate.
Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

DYNAMIC REHEAT

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Placer les aliments sur un plat résistant au micro-ondes
à la chaleur peut être placé directement sur l'étagère grillagée au niveau 1.

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

DYNAMIC MELT & SOFT

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

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

TABLEAU DE CUISSON DYNAMIQUE

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

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTES ET CÉRÉALES	Bouillon de pâtes	1 - 3 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour les pâtes. Ajoutez de l'eau salée et les pâtes dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de pâtes pour chaque portion. Utilisez 400 g d'eau pour chaque portion de pâtes.	1 +
	Lasagnes	600 g - 2,0 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et saupoudrer de fromage pour obtenir un brunissage parfait.	1 +
	Riz	1 à 4 portions	Réglez le temps de cuisson recommandé pour le riz. Ajoutez l'eau et le riz dans la partie du fond du cuiseur vapeur et couvrez avec un couvercle. Considérez environ 100 g de riz pour chaque portion. Utilisez 300 g d'eau pour chaque portion de riz.	1 +
VIANDE	Rôti de bœuf	800 g - 1,7 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 +
	Pains pour hamburgers	100 - 500 g	Graissez légèrement le plat crisp avant le préchauffage. Le plat crisp doit être préchauffé avant d'insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Rôti de porc	800 g - 2,0 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper.	1 +
	Côtes de porc	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Répartissez uniformément dans le récipient avec le côté de l'os vers le bas.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Le plat crisp doit être préchauffé avant d'y insérer les aliments. Le four vous avertit lorsqu'il est temps d'insérer les aliments. Répartissez-les uniformément sur le plat crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Saucisses et Würstel	200 g - 1,0 kg	Répartir uniformément sur le plat crisp. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 +
	Poulet rôti	800 g - 2,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut.	1 +
	Poitrine de volaille à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuiseur vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 +
	Poulet frit pané	100 - 500 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau. Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 +

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat crisp

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
POISSON	Poisson entier rôti	400 g - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 + 
	Darne de poisson rôtie	200 - 800 g	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez.	1 +
	Filets de poisson à la vapeur	100 - 500 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuiseur vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 +
	Poisson et frites (surgelés)	1-3 portions	Répartissez uniformément dans le plat crisp en alternant les filets de poisson et les pommes de terre. Considérez environ 100 g de poisson et 100 g de frites pour chaque portion.	1 +
	Fruits de mer frits (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 + 
	Bâtonnets de poisson (surgelés)	200-600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de retourner les aliments pendant la cuisson.	1 + 
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	300 g - 1,0 kg	Coupez en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et aromatisez avec des herbes. Répartissez uniformément sur le plat crisp. Pour obtenir des résultats parfaits, il vous sera demandé de remuer les aliments pendant la cuisson.	1 + 
	Légumes farcis	600 g - 2,0 kg	Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.	1 + 
	Gratin de pommes de terre	400 g - 1,5 kg	Coupez en tranches et placez dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage.	1 +
	Légumes racines cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 + 
	Légumes tendres cuits à la vapeur	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuit-vapeur. Coupez-les en morceaux et placez-les dans le panier du cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 + 
	Légumes à la vapeur [surgelés]	100 - 800 g	Ajoutez environ 200 g d'eau dans le fond du cuiseur vapeur et répartissez uniformément les aliments dans le panier du cuiseur vapeur. Couvrez avec le couvercle.	1 +
	Pommes de terre frites (surgelées)	200 - 600 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 + 
	Poivron frit	100 - 500 g	Coupez en morceaux et assaisonnez avec de l'huile. Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 + 
BOULANGERIE SALÉE	Pain de mie	400 g - 1,0 kg	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Préparez la pâte à pizza selon votre recette préférée. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez la garniture que vous souhaitez.	2
	Pizza [surgelée]	250 - 700 g	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium.	1 + 
	Gâteau salé	800 g - 1,5 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette. Remplissez la pâte selon votre recette favorite;.	1 +

Catégorie	Aliments	Poids/portions/ morceaux	Recommandations	Accessoire
PÂTISSERIE	Génoise	400 g - 1,2 kg	Préparez une pâte à génoise dégraissée. Versez dans un moule chemisé et graissé.	1 +
	Muffins	1 fournée	Préparez une préparation pour 16-18 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson.	2
	Biscuits	1 fournée	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite.	2
	Tarte aux pommes	800 g - 1,5 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle. Enroulez les rebuts de pâtes pour faire un couvercle, scellez les bords et badigeonnez d'œuf.	1 +
	Brownies	1 fournée	Préparer selon votre recette préférée. Disposez la pâte sur la lèchefrite recouverte de papier cuisson.	1
OEUFS & EN CAS	Pop-corn	90 - 100 g	Placez toujours le sac directement sur la grille métallique. Placez un seul sachet à la fois dans le four à micro-ondes.	1
	Nuggets de poulet (surgelés)	200 - 700 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 +
	Beignets d'oignon (surgelés)	100 - 500 g	Répartissez uniformément sur le plat crisp.	1 +
	Oeufs brouillés	2 - 10 morceaux	Préparez selon votre recette favorite dans un récipient unique.	1 +

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat résistant à la chaleur sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Récipient résistant à la chaleur et aux micro-ondes	Fond et couvercle du cuit-vapeur	Cuit-vapeur complet	Plat crisp

MENU CRISP

CRISP

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

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

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CRISP FRY : Produits frais et produits surgelés

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

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

MICRO-ONDES

N'utilisez la fonction micro-ondes qu'avec des aliments ou des boissons à l'intérieur afin de préserver le bon fonctionnement du produit.

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

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉ POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750	Cuisson de légumes.
600	Cuisson de la viande, du poisson et des plats qui ne peuvent pas être remués.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtés à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffer	2 tasses	1000	1 - 2
Cuisson	Génoise	750	5 - 6
Cuisson	Crème anglaise	750	10 - 12
Cuisson	Pain de viande	600	15 - 25

MENU AUTRES FONCTIONS

FONCTIONS TRADITIONNELLES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant un cycle de cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ».
Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite

GRIL

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

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

TURBO GRILL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions grill et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.
Accessoires recommandés : grille

CONVECTION FORCÉE

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

FONCTIONS COMBI MO

GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

GRIL TURBO + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments, combinez les fonctions four à micro-ondes, grill, et chaleur pulsée.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

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

*Tourner les aliments à mi-cuisson

CONVECTION NATURELLE + MO

Pour préparer des plats plus rapidement en combinant le four à convection naturelle et le four à micro-ondes.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

CHALEUR PULSÉE + MO

Pour la cuisson de tout type de plat sur un seul niveau en combinant la circulation d'air chaud et le micro-ondes.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

CONVECTION FORCÉE + MO

Pour cuire rapidement tous les aliments avec une garniture liquide, en combinant les fonctions micro-ondes, convection naturelle et chaleur pulsée.
Accessoires nécessaires : grille métallique au niveau 1, récipient résistant aux micro-ondes et à la chaleur.

CONVECTION

Pour cuire et dorer parfaitement tout type de plat sur un seul niveau. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.
Accessoires nécessaires : lèche-frite ou grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

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

CHALEUR PULSÉE

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

DÉCONGÉLATION DYNAMIC SENSE

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

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

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

S FONCTIONS SPÉCIALES

GARDER AU CHAUD

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

LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

YAOURT
Pour faire du yaourt.
Accessoires nécessaires : grille métallique et récipient résistant à la chaleur.

DÉSHYDRATATION
Pour déshydrater des fruits et des légumes. Coupez-les en fines tranches et placez-les directement sur une grille.
Accessoires nécessaires : grille

CUISSON GROSSES PIÈCES
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
Accessoires nécessaires : lèchefrite au niveau 2.

CYCLE ÉCO
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
Accessoires nécessaires : grille métallique avec un plat ou une lèchefrite.

AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE
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.

COOK 3
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps sans mélanger les arômes et les odeurs.
Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas surgelées congelées et pour préparer un repas complet. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

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

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

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

COOK 3 MENU 1
Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de viande et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.
Exemple de repas complet
Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparez des lasagnes selon vos préférences (1,5-2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparer 6 à 10 pilons de poulet avec des pommes de terre en dés (500 à 800 g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 50-60 minutes, sortez la tarte, après 60-70 minutes, sortez les lasagnes, après 80-90 minutes, sortez le poulet aux pommes de terre.

COOK 3 MENU 2
Ce cycle est destiné à la cuisson d'un repas complet à base de poisson ou végétarien et d'un dessert. Le four doit être préchauffé.
Exemple de repas complet
Préparez une tarte aux fruits selon vos préférences dans un moule rond à placer sur la grille métallique au niveau 3. Préparez des lasagnes au pesto ou des cannellonis selon vos préférences (1,5-2 kg) dans un plat à placer sur la grille métallique au niveau deux. Préparez des filets de poisson en papillote (700-900g) avec des légumes en tranches (600-900g) directement dans la lèchefrite à placer au niveau 1. Après le préchauffage, faites cuire tous les plats en même temps. Après 45-55 minutes, sortez la tarte, après 55-65 minutes, sortez les lasagnes, après 60-70 minutes, sortez le poisson et les légumes.

AUTRES FONCTIONS

MINUTEUR
Pour garder du temps sans activer de fonction.

FAVORI
Pour récupérer la liste de 9 fonctions favorites.

RÉGLAGES
Pour ajuster les réglages du four.

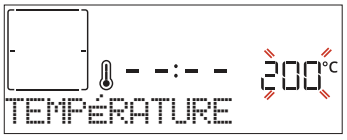
Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO »" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

UTILISATION QUOTIDIENNE

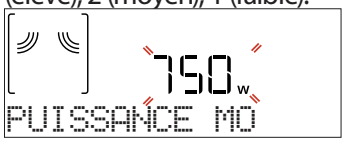
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.
Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu. Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

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

TEMPÉRATURE / PUISSANCE

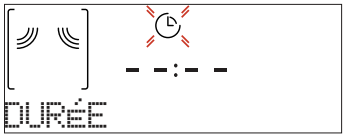


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).
La puissance du micro-ondes ou le niveau du grill peuvent être réglés de la même façon.
Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).



Remarque : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant + ou —. Combiné à d'autre fonctions, la puissance du micro-ondes sera réduite à 500 W max.

DURÉE



Lorsque l'icône ◷ clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ◷ : appuyez sur + ou — pour le modifier, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

DÉPART DIFFÉRÉ

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme « Convection naturelle » ou « Chaleur pulsée », une fois que vous avez réglé une durée de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône ◷ clignote.

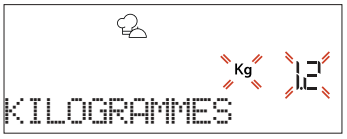


Appuyez sur + ou — pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.
Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu.
Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ⏮ pour changer d'autres réglages. En appuyant sur ◷, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. MENU DYNAMIQUE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.
Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / PORTIONS / LOT / MORCEAUX



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

DEGRÉ DE CUISSON

Dans certaines fonctions Dynamiques, il est possible de régler le niveau de cuisson souhaitée.



Quand cela vous est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et démarrer la fonction.

4. ACTIVER LA FONCTION

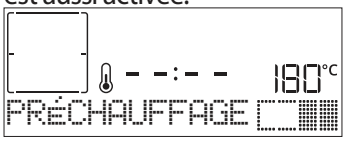
À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.
Pendant la phase de retard, appuyez sur ▷ pour sauter cette phase et démarrer la fonction immédiatement.
Veuillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻ .
Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur ⏮ pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendre un refroidissement complet.

JET START

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

5. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée, et les aliments peuvent être ajoutés. À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou ▷ .
Veuillez noter : 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 toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou — .

6. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

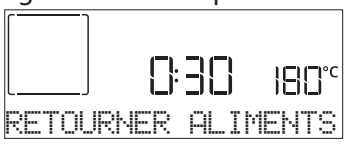
PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

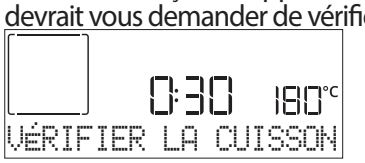
Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur ▷.
Veuillez noter : Pendant les fonctions Dynamiques, ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

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



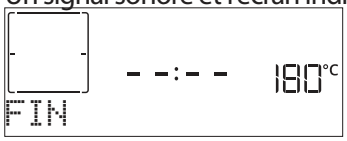
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson.
Veuillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson. La phase « AJOUTER ALIMENTS » dure 2 minutes : si aucune action n'est entreprise, la fonction sera terminée.
De la même façon, à l'approche de la fin de la cuisson, le four devrait vous demander de vérifier les aliments.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ▷ ou ✓ pour poursuivre la cuisson.
Veuillez noter : Appuyez sur ▷ pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

8. FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 20 fonctions favorites. Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 20 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ⏪.
Une fois que ✓ a été enfoncé, appuyez sur + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.
Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

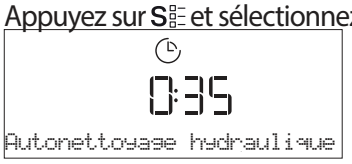
Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♡ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



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

9. FONCTION AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

Appuyez sur S et sélectionnez la fonction « Hydro Self Clean ».



Appuyez sur ▷ pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur ✓ une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▷ pour activer le cycle de nettoyage.
Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.
Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

10. MINUTEUR

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



Appuyez sur + ou — pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur ✓ pour activer la minuterie.
Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours. Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez. Une fois que la fonction est activée, la minuterie continue son compte à rebours sans interférence avec la fonction. Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuterie, appuyez sur ⏻ pour arrêter la fonction actuellement active.

11. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



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

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

- Si du métal entre en contact avec la paroi du compartiment de cuisson, des étincelles se produisent et peuvent endommager l'appareil ou détruire le verre intérieur de la porte.
- Les éléments métalliques, par exemple les cuillères à café contenues dans les verres, doivent rester à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Les accessoires placés directement les uns sur les autres produisent des étincelles.
- Ne pas combiner le gril avec la lèchefrite.
- Insérer les accessoires uniquement à leur hauteur respective.
- Des étincelles pourraient se former et endommager le compartiment de cuisson.
- L'appareil est endommagé par la formation d'étincelles.
- N'utilisez pas de plateaux en aluminium dans l'appareil. Le faire de fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson entraîne une surcharge.
- Ne mettez jamais le micro-ondes en marche sans y avoir placé les aliments. La seule exception admise est celle d'un court essai de vaisselle.

CONSEILS UTILES

CONSEILS POUR LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes ne pénètrent les aliments que jusqu'à une certaine profondeur, donc lors de la cuisson de plusieurs aliments à la fois, espacez-les autant que possible pour permettre d'exposer la plus grande superficie possible aux micro-ondes.
Les petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros: Pour une cuisson uniforme, coupez les aliments en morceaux de taille équivalente.
La plupart des aliments continueront de cuire après que le four à micro-ondes a fini de les cuire. Laissez par conséquent toujours reposer les aliments de façon à terminer la cuisson.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à micro-ondes.
La pellicule plastique doit être perforée avec une fourchette pour diminuer la pression et éviter une explosion causée par l'accumulation de vapeur lors de la cuisson.

LIQUIDES

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

ALIMENTS CONGELÉS

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

NOURRITURE POUR BÉBÉS

Lorsque vous réchauffez des aliments ou liquides dans un petit pot pour bébé ou un biberon, agitez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Assurez-vous que le couvercle du récipient ou la tétine du biberon sont enlevés avant de le réchauffer.

GÂTEAUX ET PAIN

Pour les gâteaux et le pain, nous recommandons d'utiliser la fonction « Chaleur pulsée » tandis que, pour les gâteaux contenant du liquide, nous recommandons la fonction « Air brassé ». En variante, pour raccourcir les temps de cuisson, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée + MO » avec le micro-ondes réglé à une puissance maximale de 160 W afin de maintenir les produits moelleux et parfumés.
Avec les fonctions « Chaleur pulsée » et « Air brassé », utilisez des plats à gâteaux en métal sombre et placez-les sur la grille métallique fournie..

VIANDES ET POISSONS

Pour obtenir un dorage parfait en surface tout en maintenant l'intérieur de la viande ou du poisson tendre et juteux, nous vous recommandons d'utiliser des fonctions combinant le chauffage par convection et la cuisson au micro-ondes.
Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, réglez le niveau de puissance du four à micro-ondes à 160 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

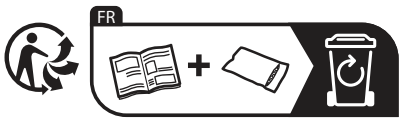
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez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

ACCESSOIRES

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

DÉPANNAGE

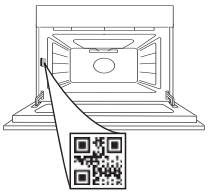
Problème	Cause possible	Solution
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre différents de F4E1.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
Le four ne s'allume pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	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 indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le Centre d'Appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
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 ».



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



Bauknecht

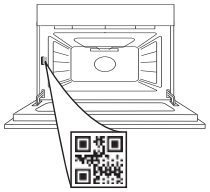
400020025770

DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

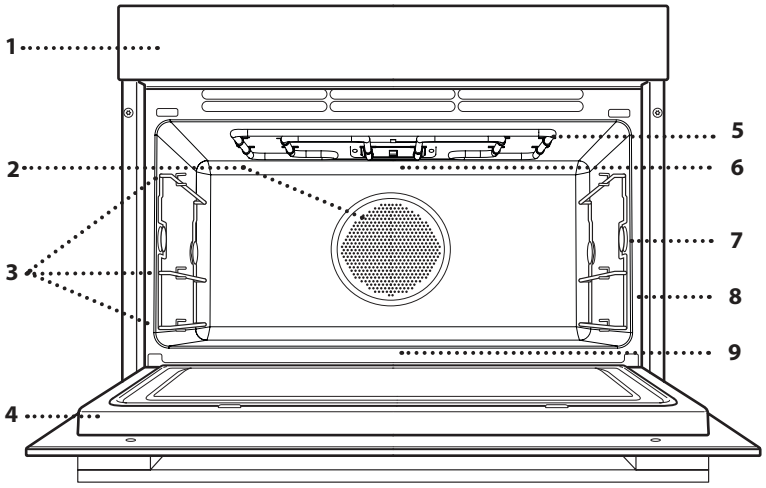
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

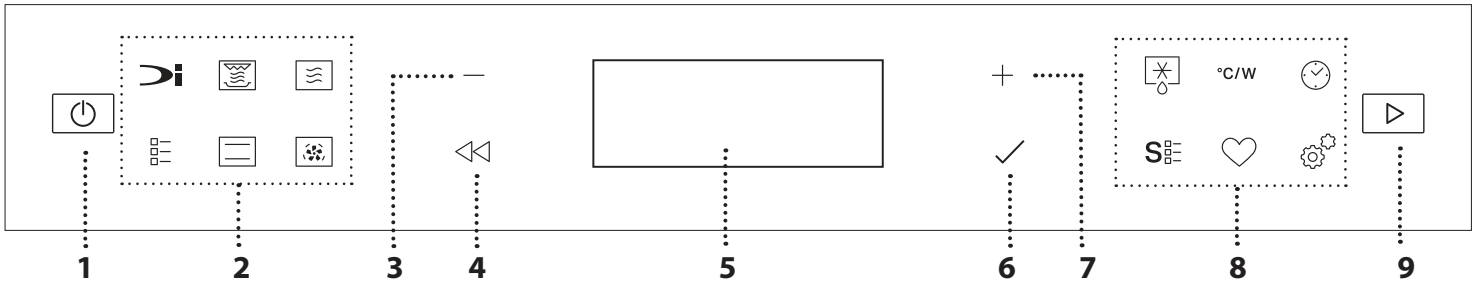


PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/ grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

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

4. TERUG
Om terug te gaan naar het vorige menu.
Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

5. DISPLAY

6. BEVESTIG
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

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

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

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

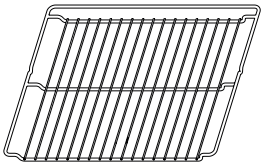
ACCESSOIRES

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

Zorg ervoor dat er een ruimte van minstens 30 mm vrij is tussen de bovenkant van de schotel en de wanden van de oven, zodat de stoom voldoende kan circuleren.

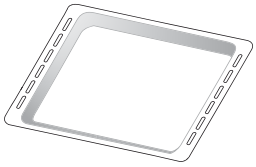
Accessoires kunnen tijdens de magnetronfunctie warmer worden. Het wordt aanbevolen om bescherming te gebruiken voor het hanteren van accessoires aan het einde van de cyclus.

ROOSTER



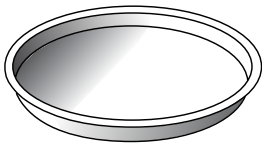
Het rooster is geschikt voor alle bereidingsmodi, dus ook voor bereiding in de magnetron. Als u de magnetron gebruikt, plaats het rooster dan altijd op niveau 1 (de onderste). Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en -schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal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

BAKPLAAT



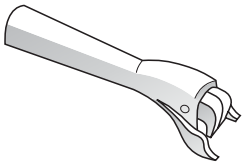
De bakplaat is geschikt voor alle bereidingsmodi, behalve voor "magnetron"-functies. Kan worden gebruikt om allerlei soorten voedsel te koken zonder pan. Gebruik het om het kookvocht op te vangen en plaats het onder het rooster.

CRISPERPLAAT



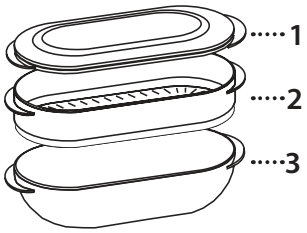
Alleen voor gebruik met de daarvoor bestemde functies. De crisperplaat moet altijd in het midden van het rooster worden geplaatst. De plaat kan voorverwarmd worden als deze leeg is met de speciale functie voor dit doel. Zet het voedsel rechtstreeks op de crisperplaat. Plaats de siliconen voetjes tussen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

HANDGREEP VOOR DE CRISPERPLAAT



Handig om de hete crisperplaat uit de oven te halen.

STOOMPAN*
(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)



Om voedsel als vis of groenten te stomen, plaats deze in de mand (2) en giet drinkwater (100 ml) op de bodem van de stoompan (3), voor de juiste hoeveelheid stoom. Om voedsel als aardappelen, pasta, rijst of granen te koken, plaats deze rechtstreeks op de bodem van de stoompan (de mand is niet nodig) en voeg een hoeveelheid drinkwater toe die past bij de hoeveelheid die wordt bereid.
Doe het bijgeleverde deksel (1) op de stoompan, voor de beste resultaten.
Plaats de stoompan op het rooster op niveau 1 en gebruik het alleen met de daarvoor bestemde bereidingsfuncties, of met de magnetronfunctie.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model..
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

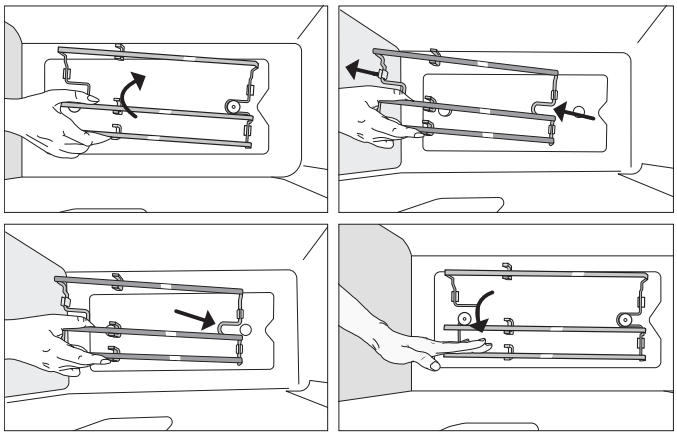
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders.
Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.
Duw de accessoires helemaal naar binnen en zorg ervoor dat ze de deur van het apparaat niet raken.

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

1. Om de ladderrekken te verwijderen, pakt u het externe deel van de geleider stevig vast en trekt u het omhoog om het uit de voorste steun te halen terwijl u aan de achterste steun draait, waarna u het hele deel uit de holte schuift.
2. Om de ladderrekken te verplaatsen, schuift u het achterste deel op de achtersteun. Duw het geheel vervolgens naar beneden totdat het ladderrek in de voorste steun is geplaatst.



EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

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



Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.
Druk op ✓ om uw selectie te bevestigen.

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

2. DE TIJD REGELEN

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

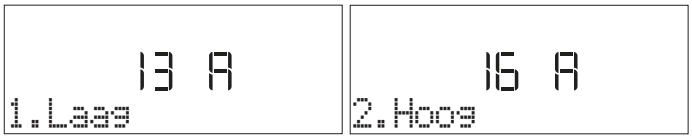


Druk op + of — om het huidige uur in te stellen en druk op ✓ :
Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

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

3. STROOMVERBRUIK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen. Selecteer VEMOGEN in het menu INSTELLINGEN dat beschikbaar is door op ⚙ te drukken en selecteer de gewenste vermogensinstelling.



4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

FUNCTIES

DYNAMISCH MENU

Met de Dynamische funties hoeft u alleen maar het type en gewicht of de hoeveelheid van het voedsel te selecteren om de beste resultaten te verkrijgen. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en blijft deze wijzigen naarmate het koken vordert.
Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.
Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken.
Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).

DYNAMIC REHEAT

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

Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing
Kant-en-klare maaltijd	250 - 800 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie. De maaltijd 1-2 minuten laten staan na het opwarmen verbetert altijd het resultaat.
Lasagne (diepvries)	400 g - 1,5 kg	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.
Soep	100 - 800 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.
Water	100 - 500 g	Verwarm onafgedekt in één schaal.

DYNAMISCH SMELTEN EN ZACHT LATEN WORDEN

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

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

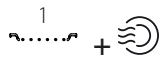
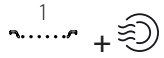
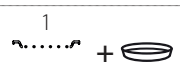
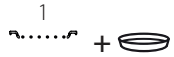
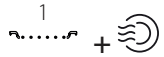
DYNAMIC COOK-TABEL

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

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
PASTA & GRANEN	Pasta koken	1-3 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de pasta. Voeg zout water en pasta toe op de bodem van de stoompan en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g pasta voor elke portie. Gebruik 400 g water voor elke portie pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet de bechamelsaus er bovenop en strooi er kaas op voor een perfecte bruining.	1 +
	Rijst	1 – 4 porties	Stel de aanbevolen bereidingstijd in voor de rijst. Doe water en rijst op de bodem van de stomer en plaats het deksel. Reken ongeveer 100 g rijst voor elke portie. Gebruik 300 g water voor elke portie rijst.	1 +
VLEES	Rosbief	800 g - 1,7 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 +
	Burgerpasteitjes	100 - 500 g	Vet de crisperplaat lichtjes in voor het voorverwarmen. De crisperplaat moet voorverwarmd worden voordat het voedsel erop geplaatst wordt. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 +
	Gebraden varkensvlees	800 g - 2,0 kg	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden.	1 +
	Varkensribben	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Verdeel gelijkmatig in de bak met het been aan de onderkant.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	De crisperplaat moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst. De oven zal u verwittigen wanneer het tijd is om het voedsel te plaatsen. Verdeel na het voorverwarmen gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 +
	Worsten & Saucijzen	200 g - 1,0 kg	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Doorboor de worsten met een vork om barsten te voorkomen. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 +
	Gebraden Kip	800 g - 2,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan.	1 +
	GEVOGELTEBORST STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 +
	Gepaneerde, gebraden kip	100 - 500 g	Borstel olie over de vis. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 +

ACCESSOIRES	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Hitte- en magnetronbestendige bak	Onderste deel stoompan en deksel	Volledige stoompan	Crisper-plaat

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
VIS	Geroosterde hele vis	400 g - 1,5 kg	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1 + 
	Geroosterde vissteak	200 - 800 g	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak.	1 + 
	VISFILETS STOMEN	100 - 500 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 + 
	Fish and chips (diepvries)	1-3 porties	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat en wissel de visfilets en de aardappelen af. Reken ongeveer 100 gram vis en 100 gram friet per portie.	1 + 
	Gebakken zeevruchten (diepvries)	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 +
	Vissticks [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel om te draaien.	1 +
GROENTEN	Gebakken aardappelen	300 g - 1,0 kg	Snijd in stukken, kruid met olie, zout en breng op smaak met kruiden. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat. Om perfecte resultaten te krijgen, wordt u tijdens het koken gevraagd om het voedsel door te roeren.	1 +
	Gevulde groenten	600 g - 2,0 kg	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	1 + 
	Aardappelgratin	400 g - 1,5 kg	Snijd in plakjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas.	1 + 
	WORTELGROENTEN STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 + 
	ZACHTE GROENTE STOMEN	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoompan. Snijd in stukjes en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 + 
	GROENTEN STOMEN (BEVROREN)	100 - 800 g	Voeg ongeveer 200 g water toe aan de stoommand en verdeel het voedsel gelijkmatig in de stoommand. Plaats het deksel.	1 + 
	Gebakken aardappels [diepvries]	200 - 600 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 + 
	Geroosterde paprika	100 - 500 g	Snijd in stukken en kruid met olie. Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	1 + 
HARTIGE BAKSELS	Brood	400 g - 1,0 kg	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen.	1 + 
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Bereid pizzadeeg volgens uw favoriet recept. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Voeg naar wens topping toe.	2
	Pizza, bevroren	250 - 700 g	Neem het uit de verpakking en verwijder alle aluminiumfolie.	1 + 
	Hartige cake	800 g - 1,5 kg	Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul het deeg volgens uw favoriete recept.	1 + 

Categorie	Gerecht	Gewicht/porties/stuks	Waarschuwing	Accessoire
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	400 g - 1,2 kg	Maak een vetvrij cakebeslag voor luchtige cake. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat.	
	Muffins	1 baksel	Maak deeg voor 16-18 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat.	
	Koekjes	1 baksel	Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat.	
	Appeltaart	800 g - 1,5 kg	Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel. Rol de deegafsnijsels uit om een afdekking voor de taart te maken. Maak de randen dicht en besmeer met ei.	
	Brownies	1 baksel	Bereid volgens uw favoriet recept. Bekleed de bakplaat met bakpapier en spreid het deeg hierop uit.	
EIEREN & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Plaats de zak altijd rechtstreeks op het rooster. Bereid slechts één zak per keer.	
	Kipnuggets [diepvries]	200 - 700 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	
	Uienringen [diepvries]	100 - 500 g	Verdeel gelijkmatig over de crisperplaat.	
	Roerei	2 - 10 stuks	Bereid volgens uw favoriet recept in een recipiënt.	

ACCESSOIRES	Rooster	Hittebestendigde ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	 Hitte- en magnetronbestendige bak	 Onderste deel stoompan en deksel	 Volledige stoompan	 Crisper-plaat

CRISP-MENU

CRISP

Voor het perfect bruinen van gerechten aan de bovenkant en de onderkant. Deze functie kan alleen worden gebruikt met de speciale crisperplaat.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CRISP FRY: Vers voedsel en diepvriesproducten

Deze gezonde en exclusieve functie combineert de kwaliteit van de crispfunctie met de eigenschappen van de warmeluchtcirculatie. Hiermee worden smakelijke, krokante bakresultaten verkregen, waarbij opmerkelijk minder olie nodig is dan voor de traditionele bereidingswijze, en in bepaalde recepten is er zelfs geen olie nodig.
Voor het beste resultaat met verse producten kunt u ze bestrijken of op smaak brengen met een klein beetje olie. Bereid diepvriesproducten direct zonder toevoeging van olie.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, crisperplaat, handgreep voor de crisperplaat.

MAGNETRON

Gebruik de magnetronfunctie alleen met voedsel of dranken erin om de juiste werking van het product te behouden.
Benodigde accessoires: rooster, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

VERMOGEN (W)	AANBEVOLEN VOOR
1000	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager vermogen kiezen.
750	Bereiden van groenten.
600	Bereiden van vlees, vis en gerechten die niet geroerd kunnen worden.
500	Bereiden van vleessauzen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven.
350	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade.
160	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas.
90	IJs zacht laten worden.

ACTIE	GERECHT	VERMOGEN (W)	DUUR (min)
Opwarmen	2 koppen	1000	1 - 2
Bereiden	Luchtige cake	750	5 - 6
Bereiden	Eiercustard	750	10 - 12
Bereiden	Gehaktbrood	600	15 - 25

MENU OVERIGE FUNCTIES

TRADITIONELE FUNCTIES

SNEL VOORVERW.

Om de oven voor een bereidingscyclus snel voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren.
Benodigde accessoires: rooster met pan of bakplaat

GRILL

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

GERECHT	GRILLNIVEAU	DUUR (min)
Toast	Hoog	5 - 6

TURBO GRILL

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

HETE LUCHT

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

COMBIFUNCTIES VAN DE MAGNETRON

GRILL + MAGN.

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en ovenluchtconvectie.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

CONVENTIONEEL + MAGN

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

TURBO HETELUCHT + MAGNETRON

Voor het bereiden van elk soort gerecht op slechts één hoogte met combinatie van heteluchtcirculatie en de magnetron.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

CONVECTIEBAKKEN + MAGNETRON

Om gerechten met een vloeibare vulling snel te bereiden door magnetron, conventionele verhitting en luchtconvectie te combineren.
Benodigde accessoires: rooster op niveau 1, magnetronbestendige en hittebestendige bak.

CONVENTIONEEL

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

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

TURBOHETELUCHT

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

DYNAMIC SENSE DEFROST

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

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

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

SPECIALE FUNCTIES

WARMHOUDEN

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

RIJZEN

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

YOGHURT

Voor het maken van yoghurt.
Benodigde accessoires: rooster en hittebestendige bak.

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

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

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

ZELFREINIGING
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.

COOK 3
Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben, zonder smaken en geuren te mengen.
Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, taarten, diepvriespizza's en een volledige maaltijd te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.

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

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

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

COOK 3 MENU 1
Deze cyclus is ontworpen om een volledige vleesmaaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.
Voorbeeld van een complete maaltijd
Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid lasagne naar wens (1,5 -2 kg) in een pan die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid 6-10 kipdrumsticks met aardappelblokjes (500 -800 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 wordt geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Haal na 50-60 minuten de taart eruit, na 60-70 minuten de lasagne, na 80-90 minuten de kip met aardappelen.

COOK 3 MENU 2
Deze cyclus is ontworpen om een volledige vis- of vegetarische maaltijd en een dessert te bereiden. De oven moet worden voorverwarmd.
Voorbeeld van een complete maaltijd
Bereid een fruittaart naar wens in een ronde pan die u op het rooster op niveau 3 zet. Bereid een pestolasagne of cannelloni naar wens (1,5 -2 kg) in een metalen of pyrex bak die op het rooster op niveau twee wordt geplaatst. Bereid visfilets in folie (700 -900 g) met gesneden groenten (600 -900 g) direct op de bakplaat die op niveau 1 moet worden geplaatst. Bak na het voorverwarmen alle gerechten tegelijk. Na 45-55 minuten haalt u de taart eruit, na 55-65 minuten de lasagne, na 60-70 minuten de vis met groenten.

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

FAVORIET
Om de lijst van de 9 favoriete functies op te vragen.

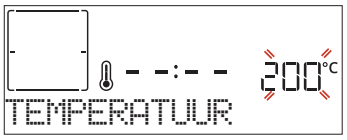
INSTELLINGEN
Om de instellingen van het apparaat te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan.
Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

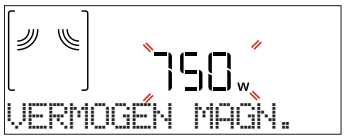
DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE
Druk op ⏻ om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.
De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt. Om een functie in een menu te selecteren, druk op + of — om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden. Door te drukken op ⏮ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

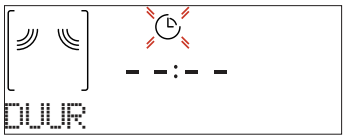
TEMPERATUUR / VERMOGEN


Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).
Het magnetronvermogen en het grillniveau kunnen op dezelfde manier worden ingesteld.
Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).



Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met + of —.
Het magnetronvermogen wordt teruggebracht naar maximaal 500 W in combinatie met andere functies.

DUUR



Wanneer het ◷ symbool knippert op het display, druk op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ✓ om te bevestigen.
Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ◷ te drukken: druk op + of — om het te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren in functies zonder magnetron, hoeft u geen bereidingstijd in te stellen (geen tijdinstelling): Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij functies die de magnetron niet inschakelen, zoals "Conventioneel" of "Turbohetelucht", kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Bij functies met magnetron is de eindtijd gelijk aan de duur. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het ◷ pictogram knippert.

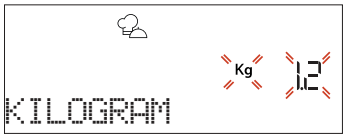


Druk op + of — om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op ✓ om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.
Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op ◁◁ drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op ◷ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

3. DYNAMISCH MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.
Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

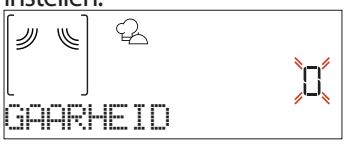
GEWICHT / PORTIES / BATCH / STUKKEN



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

GAARHEID

Bij sommige Dynamische functies kunt u het niveau van garing instellen.



Druk, wanneer dit gevraagd wordt, op + of — om het gewenste niveau te kiezen, van niet doorbakken (rare, -1) tot doorbakken (well done, +1). Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.

4. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

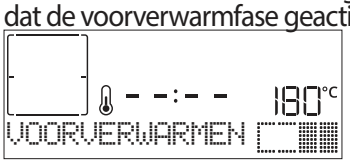
Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▷ drukken om de functie te starten.
Druk tijdens de uitstelfase op ▷ om deze fase over te slaan en de functie meteen te starten.
Let op: Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻.
Als de oven heet is en de functie een specifieke maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op het display. Druk op ◁◁ om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

JET START

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

5. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en dat er voedsel moet worden toegevoegd. Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden door ✓ of ▷ in te drukken.
Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.
De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of — worden gewijzigd.

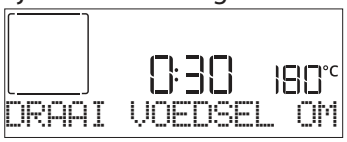
6. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

PAUZE

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.
Om de bereiding te hervatten sluit u de deur en drukt u op ▷.
Let op: Open bij Dynamische functies de deur enkel als dit gevraagd wordt.

VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

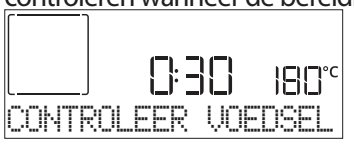
Bij sommige Dynamic Cook-recepten moet voedsel toegevoegd worden na de voorverwarmingsfase of moeten ingrediënten toegevoegd worden om de bereiding te voltooien. Op dezelfde wijze zijn er instructies om het voedsel tijdens de bereiding om te draaien of door te roeren.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur, druk vervolgens op ▷ om de bereiding verder uit te voeren.

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

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer de bereiding bijna klaar is.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op ▷ of ✓ om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op ▷ om deze acties over te slaan. Zo niet, gaat de oven verder met de bereiding als er een bepaalde tijd geen actie wordt uitgevoerd.

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op ▷ om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

8. FAVORIETEN

Voor een gemakkelijker gebruik kan de oven maximaal 20 van uw favoriete functies opslaan. Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 20 op uw lijst met favorieten.



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

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

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

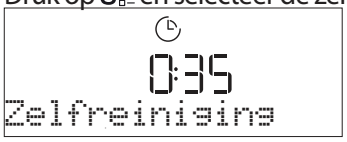
Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op ♡: het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of — om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op ▷ om te activeren.

9. ZELFREINIGINGSFUNCTIE

Druk op S en selecteer de zelfreinigingsfunctie.



Druk op ▷ om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op ✓ als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op ▷ om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

10. KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorgt u ervoor dat de oven uitgeschakeld is en drukt u op ⏱: Het ⏱ symbool knippert op het display.



Druk op + of — om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ✓ om de kookwekker in te schakelen.

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd. Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op ⏻ om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie. Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren. Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherm op te vragen drukt u op ⏻ om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

11. VERGRENDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u het minstens drie seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met ⏻ worden uitgeschakeld.

LET OP!
Neem deze instructies in acht wanneer u de magnetron gebruikt.

- Als metaal in contact komt met de wand van het kookcompartiment, ontstaan er vonken die het apparaat kunnen beschadigen of het binnenglas van de deur kunnen vernielen.
- Metalen onderdelen, bijvoorbeeld theelepels in glazen, moeten op een afstand van niet minder dan 2 cm van de wanden van het kookcompartiment en van de binnenkant van de deur blijven. Accessoires die direct op elkaar geplaatst worden, genereren vonken.
- Combineer de grill niet met de druipplaat.
- Plaats accessoires alleen op hun respectieve hoogtes.
- Er kunnen vonken ontstaan en het kookcompartiment kan beschadigd raken.
- Het apparaat raat beschadigd door de vorming van vonken.
- Gebruik geen aluminium bakjes in het apparaat. Gebruik van het apparaat zonder voedsel in het kookcompartiment leidt tot overbelasting.
- Start de magnetron nooit zonder het voedsel er eerst in te plaatsen. De enige uitzondering die is toegestaan, is een korte test voor gerechten.

NUTTIGE TIPS

TIPS VOOR BEREIDING IN DE MAGNETRON

De microgolven dringen slechts in beperkte mate in het voedsel. Wanneer meerdere items dus tegelijk bereid worden, moeten ze zo ver mogelijk uit elkaar gelegd worden, zodat een zo groot mogelijk oppervlak blootgesteld is aan de microgolven.
Kleine stukken zijn sneller gaar dan grote: om te zorgen voor een uniforme bereiding moet het voedsel in even grote stukken worden gesneden.
De meeste levensmiddelen garen verder nadat de bereiding met de magnetron voltooid is. Neem daarom de tijd om het gerecht te laten staan om de bereiding te voltooien.
Verwijder alle sluitstrips met metaaldraad van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst voor bereiding.
Plastic folie moet ingesneden of ingeprikt worden met een vork om de druk af te laten en zo het openbarsten te voorkomen, omdat zich tijdens het verhitten stoom vormt.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen kunnen oververhit raken tot boven het kookpunt zonder dat ze zichtbaar borrelen. Hete vloeistoffen kunnen dus plotseling overkoken. Om dit te voorkomen, gebruik recipiënt die bovenaan smal zijn, roer de vloeistof om alvorens de houder in de magnetron te zetten en laat het lepeltje erin staan. Roer de vloeistof na het verwarmen nogmaals voorzichtig om voordat u de houder uit de magnetron haalt.

BEVROREN VOEDSEL

Voor de beste resultaten adviseren wij u het voedsel rechtstreeks op het rooster te ontdooien. Gebruik zo nodig een lichtplastic schaal die geschikt is voor magnetrons.
Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien regelmatig omroert. Haal de stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien: de gescheiden delen zullen sneller ontdooien.

BABYVOEDING

Wanneer u babyvoeding in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld zodat er geen kans is op brandwonden.
Let erop dat u het deksel en de speen vóór het opwarmen verwijdert.

CAKES EN BROOD

Voor gebak en brood raden we de functie "Turbohetelucht" aan, voor gebak met vloeibare inhoud kunt u beter de functie "Hete lucht" gebruiken. Als u de bereidingstijden wilt verkorten, kiest u "Hetelucht + MG met de magnetron ingesteld op het maximale vermogen van 160 W om het product zacht en geurig te houden.
Gebruik met de functies "Turbohetelucht" en "Hete lucht" taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

VLEES EN VIS

Om snel een bruin korstje te krijgen, terwijl de binnenkant van het vlees of de vis zacht en mals blijft, is het raadzaam om de functies convectiebakken en magnetron samen te gebruiken.
Voor optimale bereidingsresultaten stelt u het magnetronniveau in op 160W.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.
Draag beschermende handschoenen.

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

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

EXTERNE 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 Smart Clean-functie voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSOIRES

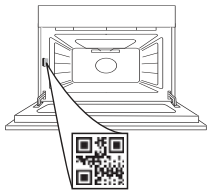
Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter anders dan F4E1.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De oven schakelt niet in.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het Callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
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".

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Op onze website **docs.bauknecht.eu**
- Gebruik makend van de QR-Code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



Bauknecht

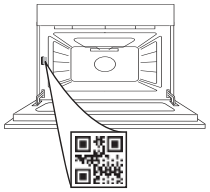
400020025770

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

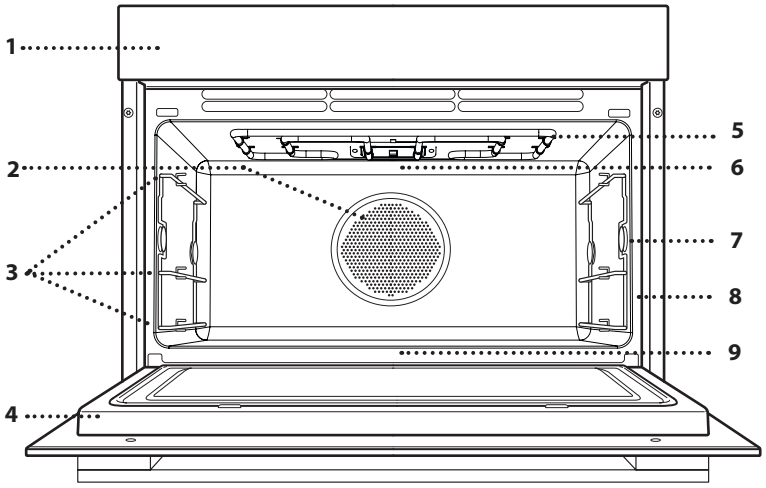
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

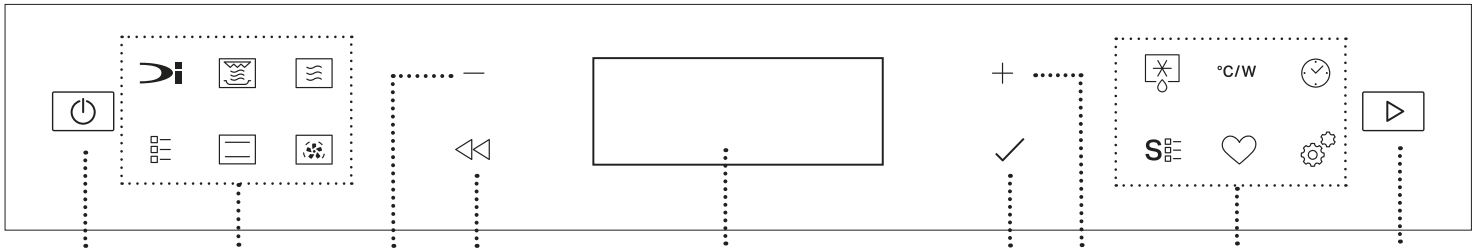


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola della cavità (non visibile) ed elemento riscaldante circolare (non visibile)
3. Ripiani a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della sonda per alimenti (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

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

2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.
Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

5. DISPLAY

6. CONFERMA

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

7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

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

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

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

9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

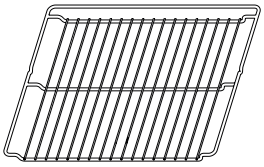
ACCESSORI

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

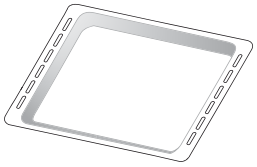
Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori alla fine del ciclo.

GRIGLIA



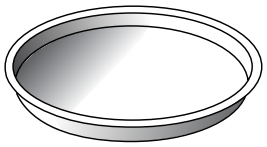
La griglia metallica è adatta a tutte le modalità di cottura, anche a quella a microonde. Quando si utilizza il microonde, posizionare la griglia metallica sempre al livello 1 (quello inferiore). È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

TEGLIA



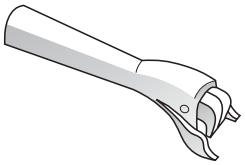
La teglia è adatta a tutte le modalità di cottura, ad eccezione delle funzioni "Microwave" (Microonde). Può essere utilizzata per cucinare tutti i tipi di alimenti senza contenitore. Utilizzarla per raccogliere i succhi di cottura, posizionandola sotto la griglia metallica.

PIATTO CRISP



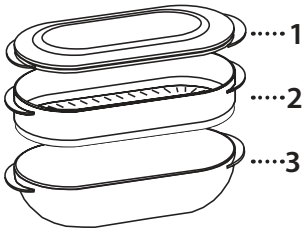
Da utilizzare solo con le funzioni designate.
Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro della griglia e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Per una maggiore stabilità, posizionare i piedini in silicone tra le barre della griglia metallica.

IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

VAPORIERA*
(SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore. Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.
Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).
Appoggiare sempre la vaporiera sulla griglia metallica al livello 1 e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.
*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

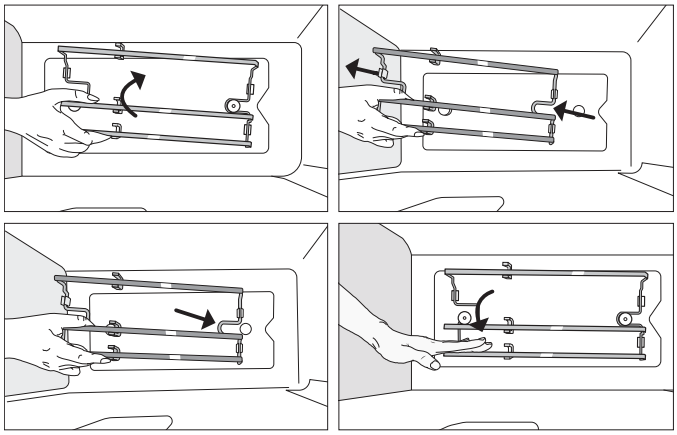
INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.
Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.
Spingere gli accessori fino in fondo, prestando attenzione a che non tocchino la porta dell'apparecchio.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA
Su entrambi i lati della cavità del forno sono presenti due guide a scaletta, ancorati a due supporti a forma di bottone. Le guide a scaletta sono rimovibili per rendere più comoda la pulizia.

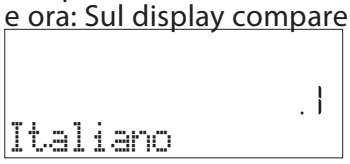
1. Per rimuovere le guide a scaletta, afferrare saldamente la parte esterna della guida e tirarla verso l'alto per estrarla dal supporto frontale mentre si ruota sul supporto posteriore, quindi sfilare l'intera parte dalla cavità.
2. Per riposizionare le guide a scaletta, far scorrere la parte posteriore sul supporto posteriore. Quindi, una volta ancorato, spingere il gruppo verso il basso fino a inserire le guide a scaletta nel supporto frontale.



PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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



Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.
Premere ✓ per confermare la selezione.
Note: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙ .

2. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere + o — per impostare l'ora corrente e premere ✓ :
sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.
Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.
Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙ .

3. IMPOSTAZIONE DEL CONSUMO ELETTRICO

il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16 A): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore (13A). Selezionare POTENZA nel menu IMPOSTAZIONI, accessibile premendo ⚙ , e selezionare l'impostazione di potenza desiderata.





4. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora utilizzando la funzione "Preriscaldamento rapido". Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.
Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

FUNZIONI

MENU DYNAMIC

Con le funzioni dinamiche è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente le impostazioni ottimali e continuerà a modificarle man mano che la cottura procede.
Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.
A causa della variabilità degli alimenti, la durata della cottura è impostata su un grado medio. Si consiglia sempre di controllare il grado di cottura interno degli alimenti e, nel caso, di prolungare il tempo di cottura per ottenere la giusta cottura.
Alcuni cicli automatici offrono la possibilità di impostare in anticipo un livello di cottura inferiore o superiore a quello predefinito (vedere il paragrafo Densità nella sezione Uso quotidiano).

DYNAMIC REHEAT

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto piatto o un recipiente adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Piatto pronto	250 - 800 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del processo di riscaldamento 1-2 minuti di tempo di attesa migliorano sempre il risultato.
Lasagne [surgelate]	400 g - 1,5 kg	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.
Zuppa	100 - 800 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.
Acqua	100 - 500 g	Riscaldare senza copertura in un unico contenitore.

DYNAMIC MELT & SOFT

Per sciogliere e ammorbidire gli alimenti. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti su un piatto o un contenitore adatto al microonde e resistente al calore, direttamente sulla griglia metallica al livello 1.

Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note
Ammorbidire il burro	100 - 500 g	Per ottenere risultati ottimali, posizionare il burro su un contenitore direttamente sulla griglia.
Ammorbidire il gelato	100 - 500 g	Se si mette il contenitore del gelato direttamente in forno, assicurarsi che il contenitore sia adatto al microonde.
Sciogliere il cioccolato	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il cioccolato a pezzi. Alla fine mescolare il cioccolato per completare il processo di scioglimento.
Sciogliere il formaggio	100 - 500 g	Per un risultato ottimale, tagliare il formaggio a pezzi. Alla fine mescolare il formaggio per completare il processo di scioglimento.

DYNAMIC COOK TABLE

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PASTA E CEREALI	Bollire la pasta	1 - 3 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua salata e la pasta insieme nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di pasta per ogni porzione. Utilizzare 400 g di acqua per ogni porzione di pasta.	1 +
	Lasagna	600 g - 2,0 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura.	1 +
	Riso	1 – 4 porzioni	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso insieme sul fondo della vaporiera e coprire. Considerare circa 100 g di riso per ogni porzione. Utilizzare 300 g di acqua per ogni porzione di riso.	1 +
CARNE	Roast Beef	800 g - 1,7 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 +
	Polpette di hamburger	100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldarlo. Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
	Arrosto di maiale	800 g - 2,0 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire.	1 +
	Costine di maiale	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul contenitore disponendo il lato con l'osso verso il basso.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Il piatto crisp deve essere preriscaldato prima di inserire gli alimenti. Il forno vi avviserà quando sarà il momento di inserire gli alimenti. Distribuire uniformemente sul piatto crisp dopo il preriscaldamento. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
	Salsicce & wurstel	200 g - 1,0 kg	Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
	Pollo arrosto	800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto.	1 +
	Petto di pollo al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1 +
	Pollo fritto impanato	100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +

ACCESSORI	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PESCE	Pesce intero arrosto	400 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 +
	Trancio di pesce arrosto	200 - 800 g	Spennellare con olio e condire a piacere.	1 +
	Filetti di pesce al vapore	100 - 500 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1 +
	Fish & chips [surgelati]	1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate. Considerare circa 100 g di pesce e 100 g di patate per ogni porzione.	1 +
	Frutti di mare fritti [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Bastoncini di pesce [surgelati]	200-600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di girare gli alimenti.	1 +
VERDURE	Patate arrosto	300 g - 1,0 kg	Tagliare a pezzi, condire con olio, sale e aromi. Distribuire uniformemente sul piatto crisp. Per ottenere risultati perfetti, durante la cottura vi verrà chiesto di mescolare gli alimenti.	1 +
	Verdure ripiene	600 g - 2,0 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi.	1 +
	Patate al gratin	400 g - 1,5 kg	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere di formaggio.	1 +
	Verdure da radice a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1 +
	Verdure morbide a vapore	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello della vaporiera. Coprire.	1 +
	Verdure a vapore [surgelate]	100 - 800 g	Aggiungere circa 200 g di acqua nella parte inferiore della vaporiera e distribuire uniformemente gli alimenti nel cestello. Coprire.	1 +
	Patatine fritte [surgelate]	200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Peperoni fritti	100 - 500 g	Tagliare a pezzi e condire con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
PRODOTTI DA FORNO SALATI	Pane per tramezzini	400 g - 1,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Preparare l'impasto per pizza secondo la propria ricetta preferita. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere il condimento che si preferisce.	2
	Pizza [surgelata]	250 - 700 g	Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	1 +
	Torta salata	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita.	1 +

Categoria	Alimenti	Peso / Porzioni / Pezzi	Note	Accessori
PRODOTTI DA FORNO DOLCI	Pan di spagna	400 g - 1,2 kg	Preparare un impasto per pan di Spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata.	1 +
	Muffin	1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia.	2
	Biscotti	1 teglia	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia.	2
	Torta di mele	800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo.	1 +
	Brownie	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno.	1
UOVA & SNACK	Popcorn	90 - 100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sulla griglia. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	1
	Nugget di pollo [surgelati]	200 - 700 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Anelli di cipolla [surgelati]	100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp.	1 +
	Uova strapazzate	2 - 10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente.	1 +

ACCESSORI	Griglia	Teglia resistente al calore su griglia	Leccarda / Teglia	Contenitore resistente al calore e adatto al MW	Fondo vaporiera e coperchio	Vaporiera intera	Piatto Crisp

MENU CRISP

CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min)
Torte lievitate	10 - 12
Hamburger*	9 - 15

* Ruotare il cibo a metà cottura

CRISP FRY: alimenti freschi e surgelati

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione Crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. Per ottenere i migliori risultati con gli alimenti freschi, spennellare o condire con una piccola quantità di olio. Cuocere direttamente i cibi surgelati senza aggiungere olio.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, piatto Crisp, maniglia per il piatto Crisp.

MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.
Accessori necessari: griglia metallica, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

POTENZA (W)	CONSIGLIATO PER
1000	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750	Cottura di verdure.
600	Cottura di carne, pesce e piatti che non possono essere mescolati.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno..
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolata.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Cottura	Pan di spagna	750	5 - 6
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 12
Cottura	Polpettone	600	15 - 25

MENU ALTRE FUNZIONI

FUNZIONI TRADIZIONALI

FAST PREHEAT (PRERISCALDAMENTO VELOCE)

Per preriscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno. Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".
Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

GRILL

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

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pane tostato	Alto	5 - 6

TURBO GRILL

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

VENTILATO

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.
Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda

FUNZIONI COMBINATE MICROONDE

GRILL + MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TURBO GRILL + MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min)
Pollo arrosto	350	Medio	20 - 30

* Ruotare il cibo a metà cottura

STATICO + MICROONDE

Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

TERMOVENTILATO + MICR

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano combinando solo circolazione dell'aria calda e microonde.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

COTTURA VENTILATA + MICROONDE

Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.
Accessori necessari: griglia metallica al livello 1, contenitore adatto al microonde e resistente al calore.

STATICO

Per cuocere e dorare perfettamente sia sopra sia sotto qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.
Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURATA (min)
Cupcake / tortini	160	20 - 25
Biscotti	165	15 - 20

TERMOVENTILATO

Ideale per la cottura di dolci e carne grazie alla circolazione dell'aria calda. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
Accessori necessari: teglia o griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DYNAMIC SENSE DEFROST

Per scongelare rapidamente diversi tipi di alimenti. Per ottenere risultati ottimali, collocare sempre gli alimenti in un contenitore direttamente sulla griglia metallica, ad eccezione nel caso dello scongelamento del pane con Crisp. Al termine, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti.

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP
Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia Crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Il piatto Crisp deve essere utilizzato in combinazione con questa funzione, posizionandolo direttamente sulla griglia metallica.

ALIMENTO	PESO
Scongelamento programmato	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Pollame	100 g - 3,0 kg
Pesce	100 g - 2,0 kg
Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g

FUNZIONI SPECIALI

MANTENIMENTO IN CALDO

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

LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non

attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

YOGURT

Per la preparazione dello yogurt.
Accessori necessari: griglia metallica e contenitore resistente al calore.

DISIDRATAZIONE

Per disidratare frutta e verdura. Tagliare a fette sottili e posizionare direttamente sulla griglia metallica.
Accessori necessari: Griglia

MAXI-COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
Accessori necessari: teglia al livello 2.

CICLO ECO

Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
Accessori necessari: griglia metallica con una teglia/leccarda.

HYDRO SELF 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.

COOK 3

Per cuocere contemporaneamente su tre livelli alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura senza mischiare sapori e aromi.
Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze surgelate e per preparare pasti completi. È necessario preriscaldare il forno.

BISCOTTI
Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di biscotti di pasta frolla simili per massimizzare i risultati. La funzione include un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

CROSTATA
Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di torte simili per massimizzare i risultati. La funzione include un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

PIZZA (surgelata)
Utilizzare questa funzione per cuocere tre teglie di pizze surgelate simili per massimizzare i risultati. La funzione include un preriscaldamento. Estrarre le tre teglie dal forno contemporaneamente.

COOK 3 MENU 1
Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di carne e un dessert. È necessario preriscaldare il forno.
Esempio di pasto completo
Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da posizionare sulla griglia metallica al livello 3. Preparare le lasagne secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia da posizionare sulla griglia metallica al livello due. Preparare 6-10 cosce di pollo con patate tagliate a cubetti (500-800 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 50-60 minuti togliere la crostata, dopo 60-70 minuti le lasagne, dopo 80-90 minuti il pollo con le patate.

COOK 3 MENU 2
Questo ciclo è progettato per cucinare un pasto completo a base di pesce o vegetariano e un dessert. È necessario preriscaldare il forno.
Esempio di pasto completo
Preparare una crostata di frutta secondo le proprie preferenze in una teglia rotonda da posizionare sulla griglia metallica al livello 3. Preparare le lasagne o i cannelloni al pesto secondo le proprie preferenze (1,5-2 kg) in una teglia metallica o pyrex da posizionare sulla griglia metallica al livello due. Preparare i filetti di pesce al cartoccio (700-900 g) con le verdure tagliate a fette (600-900 g) direttamente nella teglia da posizionare al livello 1. Dopo il preriscaldamento, cuocere tutti i piatti contemporaneamente. Dopo 45-55 minuti togliere la crostata, dopo 55-65 minuti le lasagne, dopo 60-70 minuti il pesce e le verdure.

ALTRE FUNZIONI

CONTA MINUTI
Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PREFERITI
Per richiamare la lista delle 9 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI
Per regolare le impostazioni del forno.
Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.
Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

USO QUOTIDIANO

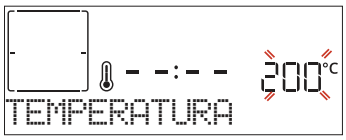
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.
Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu. Per selezionare una funzione da un menu, premere + o — per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.
Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

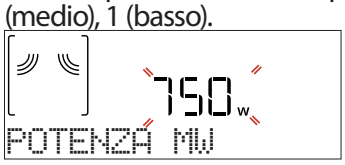
2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare. Premendo ⏮ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

TEMPERATURA / POTENZA

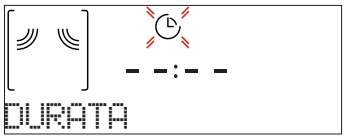


Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).
La stessa procedura può essere utilizzata per regolare la potenza delle microonde o il livello del grill.
Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).



Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura usando + o — .
Nelle funzioni combinate, la potenza delle microonde viene ridotta a un massimo di 500 W.

DURATA



Quando l'icona ◷ lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare.
Note: durante la cottura, premendo ◷ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o — per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.
Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

ORA DI FINE (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come le modalità "Statico" o "Termoventilato", una volta impostato il tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni a microonde, l'ora di fine equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ◷ lampeggia.

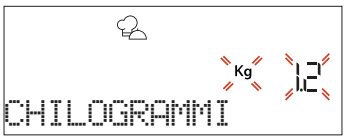


Premere + o — per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermare e attivare la funzione. Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.
Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o — per regolare l'ora di fine programmata oppure premere ⏮ per modificare altre impostazioni. Premendo ◷ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. MENU DYNAMIC

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.
Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

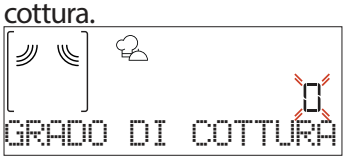
PESO / PORZIONI / INFORNATA / PEZZI



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o — , quindi premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA

In alcune funzioni dinamiche è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

4. AVVIARE LA FUNZIONE

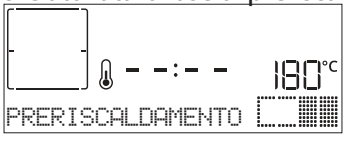
Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere ▷ per attivare la funzione prescelta.
Se è stato impostato un avvio ritardato, è possibile premere ▷ per annullare il ritardo e avviare subito la funzione.
Note: la funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⏻ .
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere ⏮ per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

JET START

A forno spento, premere ▷ per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (1000 W) per 30 secondi.

5. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti. A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o ▷ .
Note: 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. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o — .

6. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

PAUSA

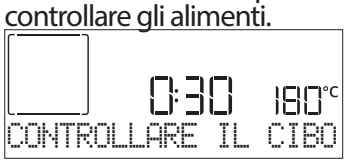
Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.
Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere ▷.
Note: durante le funzioni dinamiche, aprire la porta solo se richiesto.

AGGIUNGERE O GIRARE GLI ALIMENTI

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



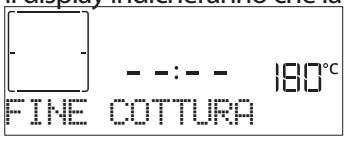
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.
Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere ▷ per continuare la cottura.
Note: se compare la richiesta di girare gli alimenti ma l'operazione non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.
Quando la cottura è quasi terminata, il forno chiede di controllare gli alimenti.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ▷ o ✓ per continuare la cottura.
Note: premendo ▷ è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

7. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



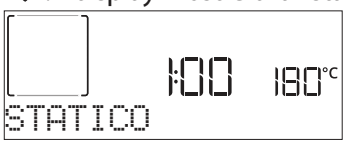
Premere ▷ per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

8. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 20 funzioni preferite. Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 20.



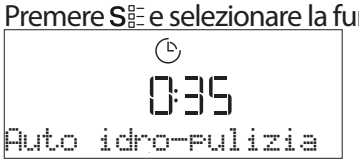
Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere ⏮ per ignorare la richiesta.
Dopo avere premuto ✓, premere + o — per selezionare il numero di posizione, quindi premere ✓ per confermare.
Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♡: il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o — per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▷.

9. FUNZIONE HYDRO SELF CLEAN

Premere S e selezionare la funzione "Hydro Self Clean".



Premere ▷ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere ✓. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▷ per attivare il ciclo di pulizia.
Note: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.
A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

10. CONTA MINUTI

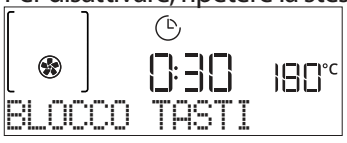
Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere ⏱: sul display lampeggerà l'icona ⏱.



Premere + o — per impostare il tempo desiderato, quindi premere ✓ per attivare il timer.
Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato. Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere ⏻ per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata. Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa. Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⏱), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere ⏻ per interrompere la funzione correntemente attiva.

11. BLOCCO TASTI

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



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

ATTENZIONE!
Osservare queste istruzioni quando si usa il microonde.

- Se il metallo entra in contatto con la parete del vano di cottura, si producono scintille che possono danneggiare l'apparecchio o distruggere il vetro interno della porta.
- I componenti metallici, ad esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono rimanere a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dall'interno della porta. Gli accessori posizionati direttamente l'uno sull'altro generano scintille.
- Non combinare la griglia con la leccarda.
- Inserire gli accessori solo alle rispettive altezze.
- Si potrebbero formare scintille che potrebbero danneggiare il vano di cottura.
- L'apparecchio è danneggiato dalla formazione di scintille.
- Non utilizzare vaschette di alluminio nell'apparecchio. Il funzionamento dell'apparecchio senza alimenti all'interno del vano di cottura provoca un sovraccarico.
- Mai avviare il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per i piatti.

CONSIGLI UTILI

CONSIGLI PER LA COTTURA A MICROONDE

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza per esporre la massima superficie alle microonde.
I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi: per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.
La maggior parte degli alimenti continua a cuocere dopo che la cottura a microonde è terminata. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno per la cottura a microonde.
Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

LIQUIDI

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti. Per questa ragione, si raccomanda di evitare i recipienti a collo stretto, di mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e di lasciarvi immerso un cucchiaino. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal microonde.

ALIMENTI SURGELATI

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sulla griglia metallica. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

ALIMENTI PER NEONATI

Quando si riscaldano alimenti o bevande per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio del recipiente e la tettarella del biberon prima di riscaldarli.

DOLCI E PANE

Per la cottura di dolci e pane si consiglia di usare la funzione "Termoventilato", mentre per le torte con farcitura liquida si consiglia la funzione "Ventilato". In alternativa, per abbreviare i tempi di cottura è possibile selezionare "Ventilato + Micr.", impostando le microonde alla potenza massima di 160 W per mantenere gli alimenti morbidi e fragranti.
Con le funzioni "Termoventilato" e "Ventilato", utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sulla griglia in dotazione.

CARNE E PESCE

Per ottenere velocemente una doratura perfetta di carne e pesce mantenendoli teneri all'interno, si consiglia di utilizzare funzioni che combinano la cottura ventilata e l'azione delle microonde.
Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di impostare la potenza delle microonde a 160 W.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.
Indossare guanti protettivi.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
  Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Hydro Self Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

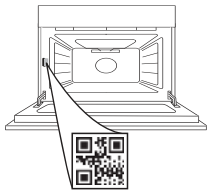
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera diversi da F4E1.	Errore forno.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si accende.	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 visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
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".

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- Usare il QR-Code
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia).
  Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



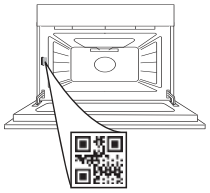
Bauknecht

400020025770

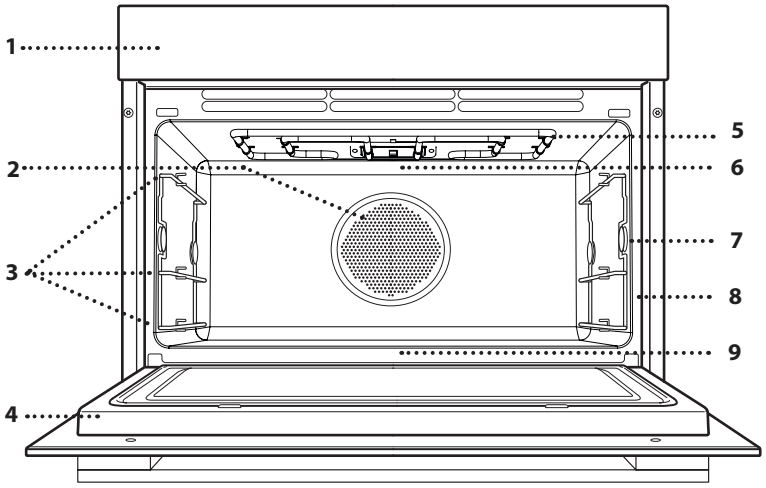
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

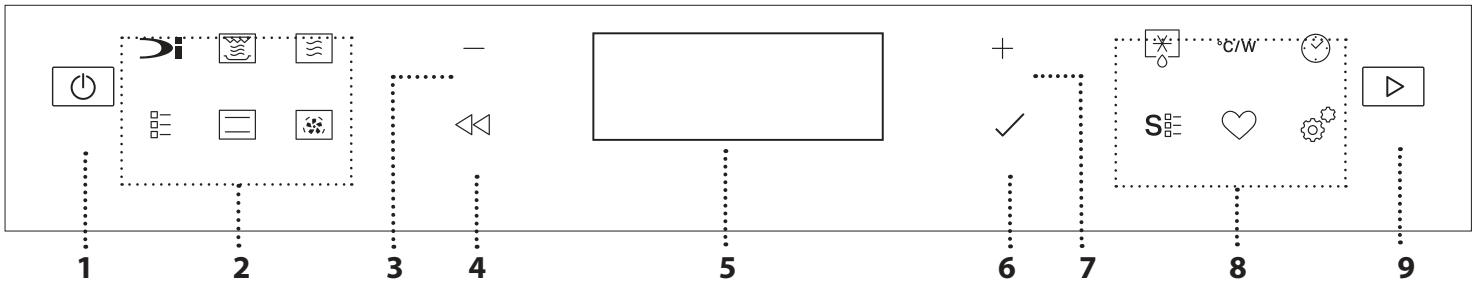


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Cavidad del ventilador (no visible) y elemento circular de calentamiento (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Punto de inserción de la sonda alimentaria (si existe)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO AL MENÚ Y A LAS FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS
Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS
Sirve para volver a la pantalla anterior.
Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS
Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO
Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

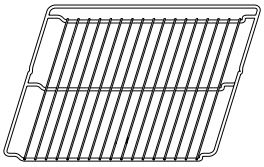
ACCESORIOS

Antes de comprar otros accesorios disponibles en el mercado, asegúrese de que son resistentes al calor y adecuados para la cocción al vapor.

Asegúrese de que haya un espacio de al menos 30 mm entre la parte superior del recipiente y las paredes del compartimento de cocción para que el vapor pueda fluir correctamente.

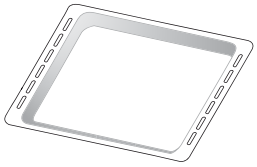
Los accesorios durante la función microondas pueden subir de temperatura. Se recomienda utilizar protección para manipular los accesorios al finalizar el proceso.

REJILLA



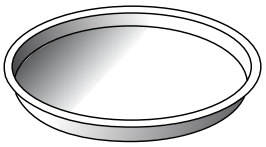
La balda de rejilla es adecuada para todos los modos de cocción, también en la cocción con microondas. Cuando utilice microondas, coloque la balda de rejilla siempre en el nivel 1 (el inferior). Puede colocar los alimentos directamente sobre la rejilla o usarla como soporte de bandejas pasteleras, cazuelas y otros recipientes de horno resistentes al calor y a los microondas.

BANDEJA DE HORNO



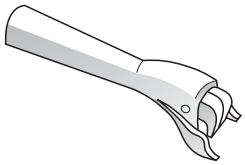
La bandeja de horno es apta para todos los modos de cocción excepto para las funciones «Microondas». Se puede utilizar para cocinar todo tipo de alimentos sin recipiente. Utilícelo para recoger los jugos de cocción, colocándolo debajo de la balda de rejilla.

BANDEJA CRISP



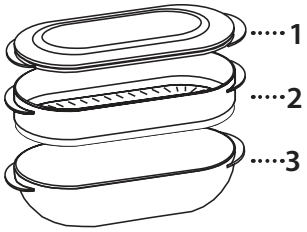
Utilizar solo con las funciones indicadas. La Bandeja Crisp debe colocarse siempre en el centro de la balda de rejilla y puede precalentarse cuando esté vacío, utilizando la función especial sólo para este fin. Coloque la comida directamente en la Bandeja Crisp. Coloque los pies de silicona entre las barras de la balda de hebilla para mayor estabilidad.

ASA DE LA BANDEJA CRISP



Muy práctica para sacar la bandeja Crisp caliente del horno.

VAPORERA*
(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



Para cocinar al vapor alimentos como pescados o verduras, colóquelos en el cesto (2) y ponga agua potable (100 ml) en el fondo de la vaporera (3) para crear la cantidad de vapor correcta. Para hervir alimentos como patatas, pasta, arroz o cereales, colóquelos directamente en el fondo de la vaporera (no es necesario el cesto) y añada la cantidad de agua adecuada a la cantidad de alimentos que esté cocinando.
Para obtener los mejores resultados, cubra la vaporera con la tapa (1) suministrada.
Coloque siempre la vaporera en el estante de alambre del nivel 1 y utilícelo sólo con las funciones de cocción adecuadas, o con la función de microondas.

El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
*Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

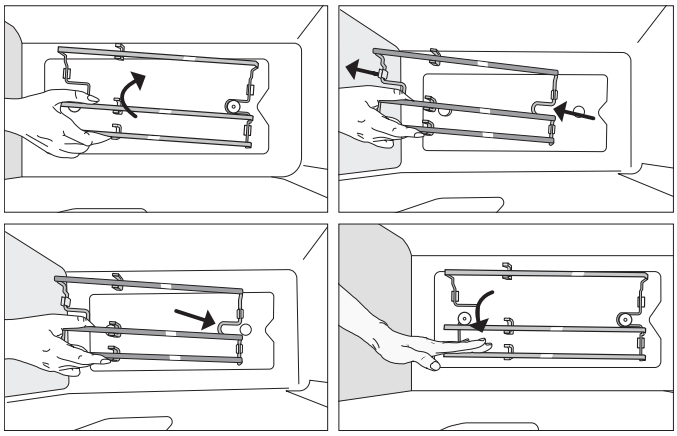
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.
Empuje los accesorios hasta el fondo, asegurándose de que no toquen la puerta del aparato.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

A ambos lados de la cavidad del horno hay dos rejillas de bandejas ancladas sobre dos soportes en forma de botón. Las rejillas de bandeja son extraíbles para facilitar la limpieza.

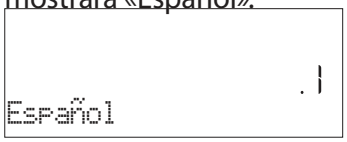
1. Para retirar las rejillas de bandeja sujete firmemente la parte externa de la guía y tire de ella hacia arriba para extraerla del soporte frontal mientras gira sobre el soporte trasero, luego deslice toda la pieza fuera de la cavidad.
2. Para reposicionar los portaescaleras, deslice la parte trasera sobre el soporte trasero. A continuación, una vez anclado, empuje el conjunto hacia abajo hasta que el portaescaleras quede insertado en el soporte frontal.



PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.
Pulse ✓ para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙ .

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



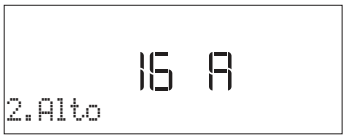
Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙ .

3. 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 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A). Seleccione POWER en el menú SETTINGS disponible pulsando ⚙ y seleccione la potencia deseada.





4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.
Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Precalentar rápido». Los olores y el humo son normales cuando el horno se utiliza las primeras veces, o cuando está muy sucio. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

FUNCIONES

MENÚ DINÁMICO

Con las Funciones Dinámicas, basta con seleccionar el tipo y el peso o la cantidad de los alimentos para obtener los mejores resultados.El horno calculará automáticamente los ajustes óptimos y seguirá modificándolos a medida que avance la cocción.
Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.
Debido a la variabilidad de los alimentos, la duración de la cocción se establece en un grado medio. Recomendamos siempre comprobar el punto de cocción interno de los alimentos y, en caso necesario, prolongar el tiempo de cocción para conseguir el punto de cocción adecuado.
Algunos ciclos automáticos ofrecen la posibilidad de programar previamente un nivel de cocción inferior o superior al predeterminado (véase el párrafo «Cocción» en la sección «Uso diario»).

RECALENTAMIENTO DINÁMICO

Sirve para recalentar alimentos precocinados que estén congelados o a temperatura ambiente. El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible.
Coloque los alimentos en el microondas-
plato o fuente seguros y resistentes al calor directamente en la balda de rejilla del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Comida preparada	250-800 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio. Al final del proceso de recalentamiento, los resultados siempre son mejores si se dejan reposar los alimentos 1 o 2 minutos.
Lasaña (congelada)	400 g - 1,5 kg	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.
Sopa	100-800 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.
Agua	100-500 g	Calentar sin tapar en un solo recipiente.

FUNDIDO Y ABLANDAMIENTO DINÁMICO

Para fundir y ablandar alimentos . El horno calcula automáticamente la configuración requerida para obtener los mejores resultados en el menor tiempo posible. Coloque los alimentos en un recipiente apto para microondas y resistente al calor directamente en el estante de alambre del nivel 1.

Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota
Ablandar mantequilla	100-500 g	Coloque la mantequilla en un recipiente directamente sobre la balda de rejilla para obtener mejores resultados.
Ablandar helados	100-500 g	Si coloca el recipiente del helado directamente en el horno, asegúrese de que el recipiente es apto para microondas.
Ablandar chocolate	100-500 g	Corte el chocolate en piezas para mejores resultados. Al final remover el chocolate para completar el proceso de fusión.
Fundición de queso	100-500 g	Corte el queso en piezas para mejores resultados. Al final remover el queso para completar el proceso de fusión.

TABLA DE COCCIÓN DINÁMICA

Para cocinar varios tipos de platos y alimentos y obtener unos resultados óptimos de la forma más rápida y fácil posible. Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTA & CEREALES	Hervir pasta	1 - 3 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer la pasta. Añada el agua salada y la pasta todo junto en el fondo de la vaporera y cúbralo con la tapa de la vaporera. Considere unos 100 g de pasta para cada ración. Utilice 400 g de agua para cada porción de pasta.	1 +
	Lasaña	600 g-2.0 kg	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto.	1 +
	Arroz	1- 4 porciones	Configure el tiempo recomendado para cocer el arroz. Añada agua y arroz a la base de la vaporera y cúbrala con la tapa. Considere unos 100 g de arroz para cada ración. Utilice 300 g de agua para cada porción de pasta.	1 +
CARNE	Asado de carne de res	800 g-1,7 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 +
	Hamburguesas	100-500 g	Engrase ligeramente la Bandeja Crisp antes de precalentarla. La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Cerdo asado	800 g-2,0 kg	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de trincharlo.	1 +
	Costillas de cerdo	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Distribuya de manera uniforme en el recipiente con la parte del hueso hacia abajo.	1 +
	Bacon	50-400 g	La Bandeja Crisp debe precalentarse antes de introducir los alimentos. El horno le avisará cuando sea el momento de introducir los alimentos. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp después de precalentar. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Salchichas y wurstel	200 g-1.0 kg	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que reviente. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que gire los alimentos durante la cocción.	1 +
	Pollo asado	800 g-2,5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba.	1 +
	Pechuga de ave al vapor	100-500 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 +
	Pollo frito empanado	100-500 g	Unte con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PESCADO	Pescado entero asado	400 g-1.5 kg	Unte con aceite y sazone al gusto.	1 +
	Filete de pescado asado	200-800 g	Unte con aceite y sazone al gusto.	1 + 
	Filetes de pescado al vapor	100-500 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 + 
	Pescado y patatas (congelados)	1-3 porciones	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp alternando los filetes de pescado y las patatas. Considere unos 100 g de pescado y 100 g de patatas fritas por cada ración.	1 + 
	Marisco frito [congelado]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +
	Palitos de pescado [congelados]	200-600 g	Distribuya uniformemente en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados perfectos, durante la cocción se le pedirá que gire los alimentos.	1 + 
VERDURAS	Papas asadas	300 g-1,0 kg	Corte en trozos, sazone con aceite, sal y aromatice con hierbas. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp. Para obtener resultados óptimos, se le pedirá que remueva los alimentos durante la cocción.	1 +
	Hortalizas rellenas	600 g-2.0 kg	Vacíe las verduras y rellénelas con una mezcla de la carne de las verduras, carne picada y queso rallado. Aderece con ajo, sal y hierbas al gusto.	1 + 
	Papas gratinadas	400 g-1.5 kg	Córtelas en rodajas y colóquelas en un recipiente grande. Aderece con sal y pimienta y cúbralas con nata. Añada queso por encima.	1 + 
	Verduras de raíz al vapor	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 + 
	Verduras blandas al vapor	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera. Corte en trozos y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 + 
	Verduras al vapor [congeladas]	100-800 g	Añada unos 200g de agua en la base de la vaporera y distribuya uniformemente los alimentos en la cesta de cocción al vapor. Colocar la tapa.	1 + 
	Patatas fritas [congeladas]	200-600 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +
	Pimientos fritos	100-500 g	Corte en trozos y sazone con aceite. Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +
PASTAS SALADAS	Pan de sándwich	400 g.-1,0 kg	Prepare la masa según su receta favorita para elaborar un pan ligero. Colóquela en un recipiente para pan antes de que suba. Utilice la función de leudado especial del horno.	1 + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Prepare la masa de pizza según su receta favorita. Déjela fermentar utilizando la función de leudado especial del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada la guarnición que prefiera.	2
	Pizza [congelada]	250-700 g	Extráigalo del embalaje con cuidado de retirar todo el papel de aluminio.	1 + 
	Tarta salada	800 g-1,5 kg	Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta preferida.	1 +

Categoría	Alimentos	Peso/porciones/piezas	Nota	Accesorio
PASTAS DULCES	Bizcocho	400 g-1,2 kg	Prepare una masa de bizcocho sin grasa. Vierta la mezcla en un molde forrado y engrasado.	1 +
	Muffins	1 Hornada	Prepare una masa para 16-18 piezas según su receta preferida y rellene los moldes de papel. Distribuya uniformemente en la bandeja de horno.	2
	Galletas	1 Hornada	Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y 2 huevos. Condimente con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en una bandeja de horno.	2
	Tarta de manzana	800 g-1,5 kg	Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela. Extienda los trozos de masa para hacer una tapa, selle los bordes y pincélelos con huevo.	1 +
	Brownies	1 Hornada	Prepare según su receta preferida. Extienda la masa en el molde cubierto con papel de horno.	1
HUEVOS Y APERITIVOS	Palomitas	90-100 g	Coloque siempre la bolsa directamente sobre el plato de cristal. Cocine sólo una bolsa cada vez.	1
	Nuggets de pollo [congelados]	200-700 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +
	Aros de cebolla (congelados)	100-500 g	Distribuya de manera uniforme en la Bandeja Crisp.	1 +
	Huevos revueltos	2 - 10 piezas	Prepárelo según su receta preferida en un solo recipiente.	1 +

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja resistente al calor en balda de rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Contenedor resistente al calor y al MW	Vapor de fondo y parte superior	Vaporera completa	Bandeja Crisp

MENÚ CRISP

CRISP

Para dorar perfectamente un alimento, tanto por arriba como por abajo. Con esta función es necesario utilizar siempre la Bandeja Crisp.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.

ALIMENTO	DURACIÓN (min)
Bizcocho	10 - 12
Hamburguesas*	9 - 15

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CRISP FRY: Alimentos frescos y congelados

Esta función saludable y exclusiva combina la calidad de la función crisp con las propiedades de la circulación de aire caliente. Permite obtener unos resultados de fritura crujiente y sabrosa reduciendo considerablemente el uso de aceite necesario en comparación con el modo tradicional e incluso eliminando por completo la necesidad de usar aceite en algunas recetas.

Para obtener mejores resultados con los alimentos frescos, cepíllelos o aderécelos con una pequeña cantidad de aceite. Cocine los alimentos congelados directamente sin añadir aceite.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, bandeja Crisp, asa de la bandeja Crisp.

MICROONDAS

Utilice la función microondas sólo cuando haya alimentos o bebidas en el interior para preservar el correcto funcionamiento del aparato.

Accesorios necesarios: estante de alambre, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

POTENCIA (W)	RECOMENDADO PARA
1000	Recalentar rápidamente bebidas u otros alimentos con alto contenido en agua. Si el alimento contiene huevo o nata, elija una potencia inferior.
750	Cocción de verduras.
600	Cocinar carne, pescado y platos que no se puedan remover.
500	Cocción de salsas con carne, o salsas que contengan queso o huevo. Acabado de pasteles de carne o pasta al horno.
350	Cocción lenta y suave. Perfecta para derretir mantequilla o chocolate.
160	Descongelar alimentos o ablandar manteca o queso.
90	Ablandar helados.

ACCIÓN	ALIMENTO	POTENCIA (W)	DURACIÓN (min)
Recalentar	2 tazas	1000	1-2
Cocinar	Bizcocho	750	5-6
Cocinar	Flan de huevo	750	10 - 12
Cocinar	Pastel de carne	600	15 - 25

MENÚ OTRAS FUNCIONES

FUNCIONES TRADICIONALES

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar rápidamente el horno antes de un ciclo de cocción. Espere a que termine la función antes de introducir los alimentos en el horno. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Aire forzado».

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno

PARRILLA

Para dorar y gratinar. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

ALIMENTO	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Tostada	Alto	5-6

TURBO GRILL

Para lograr un resultado perfecto, combinando el grill y la convección de aire del horno. Es recomendable girar los alimentos durante la cocción.

Accesorios recomendados: rejilla

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno

FUNCIONES MW COMBI

GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y gratinar rápidamente, combinando las funciones de microondas y las de grill.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

TURBO GRILL + MICROONDAS

Para cocinar y dorar rápidamente, combinando el microondas, el grill y la convección de aire del horno.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

ALIMENTO	POTENCIA (W)	NIVEL DEL GRILL	DURACIÓN (min)
Pollo asado	350	Medio	20 - 30

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

CONVENCIONAL + MICROONDAS

Para preparar platos al horno de forma más rápida combinando el horno convencional y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

AIRE IMPULS. + MICROONDAS

Para cocinar cualquier tipo de plato en un estante combinando la circulación de aire caliente y el microondas.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

HORNO DE CONVENCIÓN + MICROONDAS

Para cocinar de forma rápida todos los alimentos con relleno líquido combinando el microondas, el horno convencional y la convección de aire.

Accesorios necesarios: estante de alambre del nivel 1, recipiente apto para microondas y resistente al calor.

CONVENCIONAL

Para cocinar y dorar perfectamente tanto por arriba como por abajo cualquier tipo de plato en un solo estante. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

ALIMENTO	TEMP. (°C)	DURACIÓN (min)
Cupcake / Smallcake	160	20 - 25
Galletas	165	15 - 20

AIRE FORZADO

Para cocinar dulces y carnes con circulación de aire caliente. Para obtener mejores resultados, esta función dispone de una fase de precalentamiento: espere al final del precalentamiento para introducir los alimentos. Es posible utilizar esta función para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios estantes al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

Accesorios necesarios: bandeja de horno o estante de alambre y recipiente resistente al calor.

DESCONGELACIÓN SENSE DINÁMICA

Para descongelar rápidamente distintos tipos de alimentos. Coloque siempre los alimentos en un recipiente directamente sobre el estante de alambre para obtener mejores resultados, excepto para descongelar pan crujiente. Al final del proceso, deje reposar la comida durante 5 minutos.

DESCONGELAR PAN CRUJIENTE

Esta función exclusiva de Whirlpool permite descongelar pan congelado. Gracias a la combinación de las tecnologías de descongelado y Crisp, su pan tendrá el mismo sabor y la misma textura que recién horneado. Use esta función para descongelar y calentar rápidamente bollos congelados, baguettes y cruasanes. La Bandeja Crisp debe utilizarse en combinación con esta función, directamente colocada en la balda de rejilla.

ALIMENTO	PESO
DESCONGELACIÓN TEMPORIZADA	-
Carne	100 g - 2,0 kg
Aves	100 g - 3,0 kg
Pescado	100 g - 2,0 kg
Descongelar pan crujiente	50-800 g

FUNCIONES ESPECIALES

MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados, incluyendo carne, fritos o pasteles.

FERMENTACIÓN

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

YOGURT

Sirve para hacer yogurt.

Accesorios necesarios: estante de alambre y recipiente resistente al calor.

DESHIDRATACIÓN

Para deshidratar frutas y verduras. Córtelas en rodajas finas y colóquelas directamente sobre una rejilla de alambre.

Accesorios necesarios: rejilla

MAXI-COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

Accesorios necesarios: bandeja de horno en el nivel 2.

CICLO ECO

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

Accesorios necesarios: use una rejilla si usa una sartén o una bandeja de horno.

SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF 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.

COOK 3

Para cocinar diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en tres niveles al mismo tiempo sin mezclar sabores ni olores.
Esta función puede utilizarse para cocinar galletas, tartas, pizzas congeladas y para preparar comidas completas. Es necesario precalentar el horno.

GALLETAS
Utilice esta función para cocinar tres bandejas de galletas de mantequilla similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

TARTA
Utilice esta función para cocinar tres bandejas de tartas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

PIZZA (congelada)
Utilice esta función para cocinar tres bandejas de pizzas congeladas similares para maximizar los resultados. La función incluye un precalentamiento. Saque las tres bandejas del horno al mismo tiempo.

COCINA 3 MENÚ 1
Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa a base de carne y un postre. El horno requiere precalentamiento.
Ejemplo de comida completa
Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare una lasaña según sus preferencias (1,5-2 kg) en un molde que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare 6-10 muslos de pollo con patatas cortadas en dados (500-800 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 50-60 minutos saque la tarta, después de 60-70 minutos saque la lasaña, después de 80-90 minutos extraiga el pollo con patatas.

COCINA 3 MENÚ 2
Este ciclo está diseñado para cocinar una comida completa de pescado o vegetariana y un postre. El horno requiere precalentamiento.
Ejemplo de comida completa

- Prepare una tarta de frutas según sus preferencias en un molde redondo que se colocará en el estante de alambre del nivel 3. Prepare lasaña al pesto o canelones según sus preferencias (1,5-2 kg) en una bandeja metálica o de pyrex que se colocará en el estante de alambre del nivel dos. Prepare los filetes de pescado en papel de aluminio (700-900 g) con las verduras en rodajas (600-900 g) directamente en la bandeja de horno que se colocará en el nivel 1. Después del precalentamiento, hornear todos los platos al mismo tiempo. Después de 45-55 minutos saque la tarta, después de 55-65 minutos retire la lasaña, después de 60-70 minutos extraiga el pescado con verduras.

OTRAS FUNCIONES



TEMPORIZADOR
Para controlar el tiempo sin activar una función.



FAVORITOS
Para recuperar la lista de las 9 funciones favoritas.



AJUSTES
Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto.
Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off».
Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

USO DIARIO

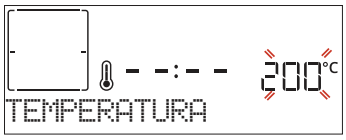
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.
Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú. Si desea seleccionar una función de un menú, pulse + o — para seleccionar la función deseada y pulse ✓ para confirmar.
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando ⏮ puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / POTENCIA

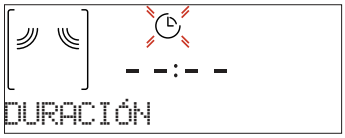


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).
La potencia del microondas o el nivel del grill se pueden ajustar del mismo modo.
Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).



Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con + o — .
Cuando se combina con otras funciones, la potencia del microondas se reducirá a un máximo de 500 W.

DURACIÓN



Cuando el icono ◷ parpadee en la pantalla, pulse + o — para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar.
Nota: Pulse ◷ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.
En las funciones que no son de microondas no es necesario configurar el tiempo de cocción si quiere cocinar de forma manual (sin tiempo programado): Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

En las funciones que no activen el microondas, como «Convencional» o «Aire forzado», una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. En las funciones de microondas, el tiempo final es igual a la duración. La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono ◷ parpadea.



Pulse + o — para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores de lo esperado. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para cambiar el tiempo final programado o pulsar ⏮ para cambiar otros ajustes. Si pulsa ◷ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

3. MENÚ DINÁMICO

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.
Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / PORCIONES / HORNADA / TROZOS



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o — para establecer el valor deseado, después pulse ✓ para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN

En algunas funciones dinámicas es posible ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar e iniciar la función.

4. ACTIVAR LA FUNCIÓN

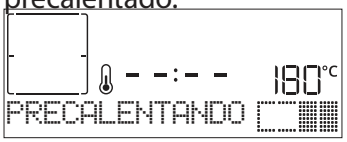
En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▷ para activar la función.
Durante la fase de inicio diferido, pulse ▷ para omitir esta fase e iniciar la función inmediatamente.
Nota: En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻ .
Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse ⏮ para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

ENCENDIDO RÁPIDO

Cuando el horno esté apagado, pulse ▷ para activar la cocción con la función microondas a la potencia máxima (1000 W) durante 30 segundos.

5. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentado.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá que añada los alimentos. En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando ✓ o ▷ .
Nota: 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. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o — .

6. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / AÑADIR O GIRAR ALIMENTO

PAUSA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

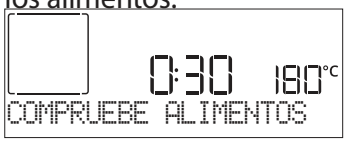
Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse ▷.
Nota: Durante las funciones dinámicas, abra la puerta solo cuando se le indique.

AÑADIR O GIRAR ALIMENTO

Algunas recetas de Dynamic Cook requerirán que los alimentos se añadan después de la fase de precalentamiento o que se añadan ingredientes para completar la cocción. Del mismo modo, le indicará que dé la vuelta a los alimentos o los remueva durante la cocción.



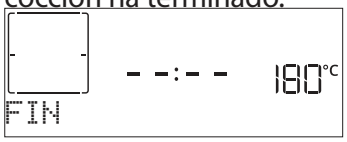
Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar.
Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla y cierre la puerta, después pulse ▷ para seguir cocinando.
Nota: Cuando sea necesario dar la vuelta, pasados dos minutos y aunque no se haya realizado ninguna acción, el horno continuará la cocción. La fase de «AÑADIR ALIMENTO» dura dos minutos: si no se ha llevado a cabo ninguna acción, la función terminará.
Del mismo modo, cuando la cocción esté a punto de terminar el horno le pedirá que compruebe el estado de los alimentos.



Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse ▷ o ✓ para seguir cocinando.
Nota: Pulse ▷ para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

7. FINAL DE COCCIÓN

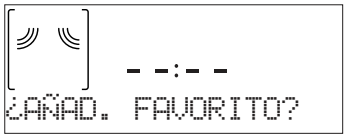
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



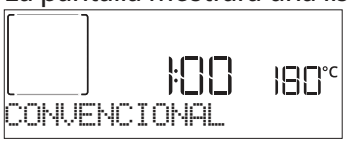
Pulse ▷ para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

8. FAVORITOS

Para que el horno sea aún más fácil de usar, puede memorizar hasta 20 funciones favoritas. Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 20 en su lista de favoritos.



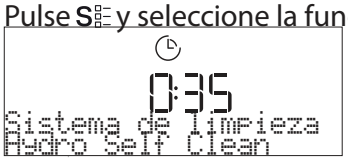
Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓, si desea ignorar la solicitud, pulse ⏮.
Una vez pulsado ✓, pulse + o — para seleccionar la posición, después pulse ✓ para confirmar.
Nota: Si la memoria está llena o si él número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.
Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ♡: La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando ✓, y después pulse ▷ para activarla.

9. FUNCIÓN SISTEMA DE LIMPIEZA HYDRO SELF CLEAN

Pulse S y seleccione la función «Hydro Self Clean».



Pulse ▷ para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse ✓ cuando haya acabado. Una vez completados todos los pasos, cuando sea necesario pulse ▷ para activar el ciclo de limpieza.
Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.
Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

10. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse ⏱: El icono ⏱ parpadeará en la pantalla.



Pulse + o — para seleccionar el tiempo que necesita y pulse ✓ para activar el temporizador.
Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará. Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función. Pulse ⏻ para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función. Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ⏱), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse ⏻ para detener la función activa.

11. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear el teclado, mantenga pulsado durante al menos tres segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón ⏻.

¡ATENCIÓN!
Tenga en cuenta estas instrucciones cuando utilice el microondas.

- Si el metal entra en contacto con la pared del compartimento de cocción, se producen chispas que pueden dañar el aparato o destruir el cristal interior de la puerta.
- Los componentes metálicos, por ejemplo las cucharillas contenidas en los vasos, deben permanecer a una distancia no inferior a 2 cm de las paredes del compartimento de cocción y del interior de la puerta. Los accesorios colocados directamente unos encima de otros generan chispas.
- No combine la parrilla con la bandeja de goteo.
- Inserte los accesorios solo a sus respectivas alturas.
- Podrían formarse chispas y dañar el compartimento de cocción.
- El aparato se daña debido a la formación de chispas.
- No utilice bandejas de aluminio en el aparato. El funcionamiento del aparato sin alimentos en el interior del compartimento de cocción provoca una sobrecarga.
- No encienda nunca el horno microondas sin haber introducido antes los alimentos. La única excepción permitida es si realiza una prueba corta de platos.

CONSEJOS ÚTILES

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas sólo penetran en los alimentos hasta cierta profundidad, cuando vaya a cocinar varios elementos a la vez sepárelos todo lo posible para que la mayor área de superficie posible quede expuesta a las microondas.
Las piezas pequeñas se cocinan más rápidamente que las grandes: corte los alimentos en piezas de igual tamaño para obtener una cocción uniforme.
La mayoría de los alimentos sigue cocinándose incluso después de haber apagado el microondas. Por lo tanto, deje siempre un tiempo de reposo para finalizar la cocción.
Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de introducirlas en el horno con funciones de cocción con microondas.
La película de plástico debe perforarse o pincharse con un tenedor para liberar la presión y evitar que reviente a medida que se genere el vapor durante la cocción.

LÍQUIDOS

Los líquidos pueden llegar a superar el punto de ebullición sin la presencia de burbujas visibles. Esto puede hacer que los líquidos calientes se desborden de forma repentina. Para prevenir esta posibilidad, evite usar recipientes con el cuello estrecho, remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno de microondas y deje la cucharilla en el recipiente.
Una vez caliente, vuelva a remover el líquido con cuidado antes de retirar el recipiente del horno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para obtener los mejores resultados se recomienda descongelar los alimentos directamente sobre el plato giratorio de cristal. De ser necesario, se puede utilizar un contenedor de plástico fino apto para microondas.
Los alimentos hervidos, guisos y salsas para carne se descongelan mejor si se remueven durante la descongelación. Separe en trozos cuando empiecen a descongelarse: las porciones separadas se descongelarán más rápidamente.

COMIDA PARA NIÑOS

Cuando caliente alimentos infantiles o líquidos en recipientes de alimentos o biberones, no olvide removerlos y comprobar su temperatura antes de servirlos. Así se asegura la distribución homogénea del calor y evitará el riesgo de quemaduras.
No olvide retirar la tapa del recipiente o la tetina del biberón antes de calentarlos.

TARTAS Y PAN

Para tartas y pan recomendamos utilizar la función «Aire forzado», mientras que para pasteles que contengan líquidos recomendamos la función «Horno de convección». Para acortar los tiempos de cocción, también puede seleccionar «Aire forzado + microondas», con el microondas a la máxima potencia de 160 W para mantener los productos tiernos y fragantes.
Con las funciones de «Aire forzado» y «Horno de convección», utilice moldes metálicos de color oscuro y colóquelos siempre sobre la rejilla suministrada.

CARNE Y PESCADO

Para obtener un dorado perfecto de la superficie y mantener el interior de la carne o el pescado tierno y jugoso, recomendamos usar las funciones que combinan calentamiento por convección y cocción por microondas.
Para obtener los mejores resultados de cocción, ajuste la potencia del microondas a un valor de 160 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

Lleve guantes protectores.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
  Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados 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 «Hydro Self Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

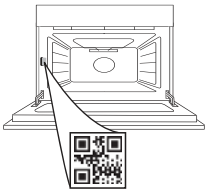
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla muestra la letra «F» seguida de un número o letra diferente de F4E1.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Centro de Atención Telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
El horno no enciende.	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.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.
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».

Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web **docs.bauknecht.eu**
- Usando el QR-Code
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Bauknecht

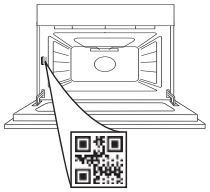
400020025770

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT

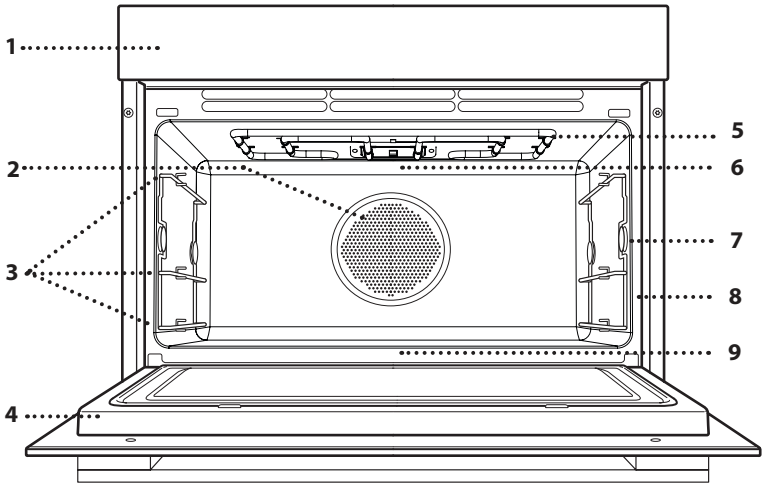
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte prosím svůj výrobek na stránce **www.register10.eu**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

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

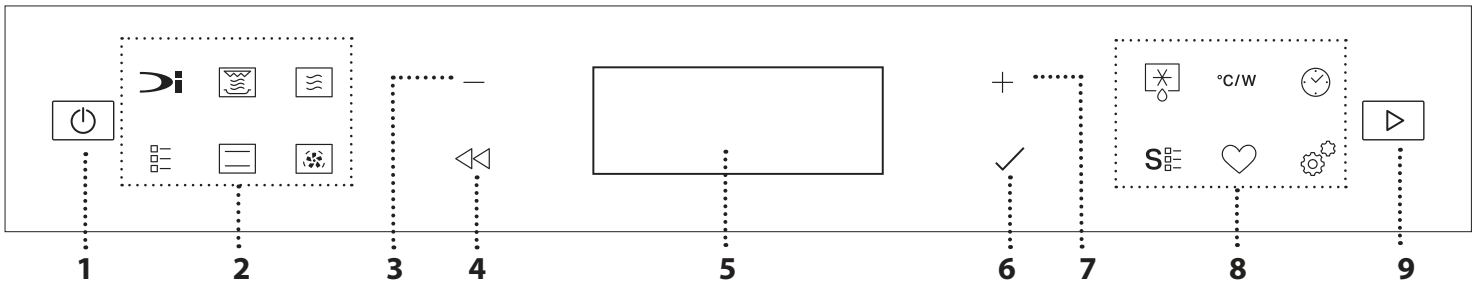


POPIS VÝROBKU



1. Ovládací panel
2. Dutinový ventilátor (není vidět) a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Boční mřížky (úroveň je indikována na přední části trouby)
4. Dvířka
5. Horní topné těleso / gril
6. Osvětlení
7. Místo pro zavedení sondy do masa (je-li součástí)
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. ON/OFF (ZAPNOUT/VYPNOUT)
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. NABÍDKA / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS
Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

4. ZPĚT
Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. VOLBY / FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím, nastavení a oblíbeným položkám.

9. SPUŠTĚNÍ
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

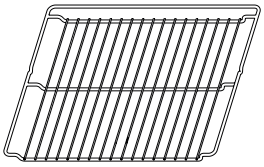
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Před nákupem dalšího příslušenství, které je na trhu k dispozici, se ujistěte, že je žáruvzdorné a vhodné pro přípravu jídla v páře.

Ujistěte se, že mezi horní částí jakékoliv nádoby a stěnami pečicího prostoru je mezera alespoň 30 mm, aby pára mohla dostatečně cirkulovat.

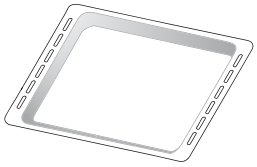
Příslušenství může během mikrovlnné funkce zvýšit teplotu. Na konci cyklu se doporučuje používat ochranu pro manipulaci s příslušenstvím.

DRÁTĚNÁ MŘÍŽKA



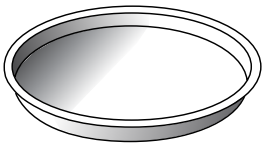
Rošt je vhodný pro všechny režimy vaření a to i pro mikrovlnné vaření. Při použití mikrovlnné trouby umístěte drátěnou polici vždy na úroveň 1 (spodní). Jídlo položte přímo na rošt nebo jej použijte jako podklad pro pekáče a plechy na pečení nebo jiné nádobí odolné teplu a mikrovlnám.

PLECH NA PEČENÍ



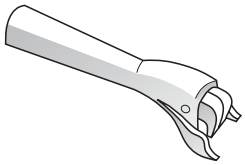
Plech na pečení je vhodný pro všechny režimy a funkce pečení kromě funkce „Mikrovlny“. Lze jej použít k vaření všech druhů potravin bez nádoby. Slouží k zachycení šťávy z vaření a umístění pod rošt.

TALÍŘ CRISP



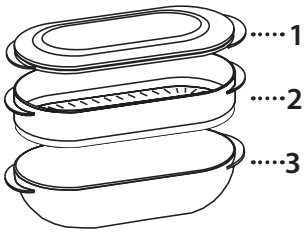
Pouze pro použití s určenou funkcí.
Talíř Crisp musí být vždy umístěn uprostřed roštu a je-li prázdný, lze jej předehřívat, a to použitím speciální funkce určené výhradně pro tento účel.
Jídlo položte rovnou na talíř Crisp. Pro zvýšení stability umístěte silikonové nožičky mezi tyče roštu.

RUKOJEŤ PRO TALÍŘ CRISP



Je užitečná při vyndávání horkého talíře „Crisp“ z trouby.

PAŘÁK*
(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)



Pro přípravu jídla v páře, jako jsou ryby nebo zelenina, umístěte potraviny do košíku (2) a do spodní části pařáku (3) nalijte pitnou vodu (100 ml), aby bylo zajištěno dostatečné množství vody pro tvorbu potřebného množství páry.
Přejete-li si připravovat jídla, jako např. těstoviny, rýži nebo obiloviny, umístěte je přímo na dno pařáku (košík není nutný) a přidejte adekvátní množství pitné vody, které odpovídá množství potraviny, kterou vaříte.
Pro dosažení co nejlepších výsledků přikryjte pařák dodaným víkem (1).
Pařák pokládejte vždy na rošt v úrovni 1 a používejte jej pouze v kombinaci s příslušnými funkcemi určenými pro vaření nebo s mikrovlnami.

Počet kusů příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
*V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

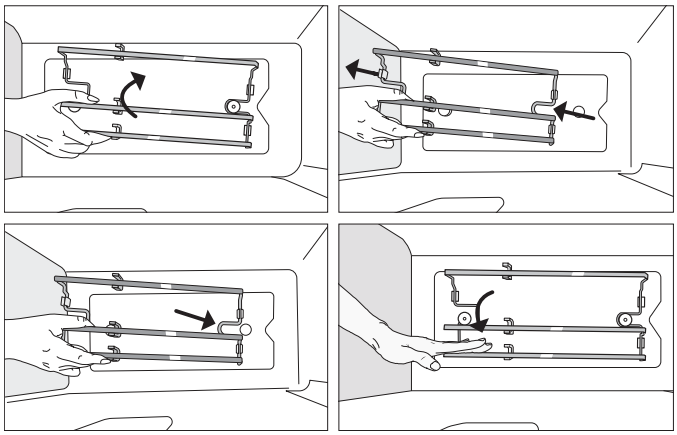
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.
Zatlačte příslušenství až na doraz a dbejte na to, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ ŽEBŘÍKOVÝCH STOJANŮ

Po obou stranách vnitřního prostoru trouby se nacházejí dva žebříkové stojany, které jsou ukotveny na dvou podpěrách ve tvaru knoflíků. Žebříkové stojany jsou odnímatelné, aby bylo čištění pohodlnější.

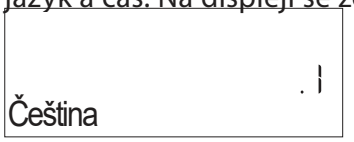
1. Chcete-li žebříkové stojany vyjmout, pevně uchopte vnější část vodítka a tahem nahoru ho vyjměte z čelní podpěry, zatímco budete otáčet zadní podpěrou. Následně celou část vysuňte z vnitřní části.
2. Chcete-li žebříkové stojany přemístit, posuňte zadní část na zadní podpěru. Poté po ukotvení zatlačte sestavu dolů, dokud nebude žebříkový stojan zasunut do čelní podpěry.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „Čeština".

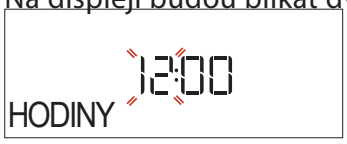


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete.
Pro potvrzení své volby stiskněte ✓.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK" v nabídce „NASTAVENÍ", která je dostupná po stisknutí ⚙.

2. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální hodinu. Poté stiskněte ✓:
Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty.
Stiskněte + nebo — a nastavte aktuální stav minut a pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ" vyberte položku „HODINY", která je dostupná po stisknutí ⚙.

3. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A). V nabídce NASTAVENÍ, kterou lze otevřít stisknutím tlačítka ⚙, vyberte položku POWER a zvolte požadované nastavení výkonu.





4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev. Před započetím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.
Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Zvolte funkci „Rychlý předehřev" a zahřívejte troubu na 200 °C po dobu přibližně jedné hodiny. Zápach a kouř jsou normální, když se trouba používá poprvé nebo když je silně znečištěná. Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

FUNKCE

DYNAMICKÁ NABÍDKA

S dynamickými funkcemi stačí jednoduše zvolit typ a hmotnost nebo množství potravin, abyste dosáhli nejlepších výsledků. Trouba automaticky vypočítá optimální nastavení a v průběhu pečení je dále mění. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.
Vzhledem k variabilitě potravin je doba tepelné úpravy nastavena na střední stupeň. Doporučujeme vždy překontrolovat vnitřní propečenost pokrmu a v případě potřeby prodloužit dobu tepelné úpravy tak, aby bylo docíleno náležitého propečení.
Některé automatické cykly umožňují předem nastavit nižší nebo vyšší stupeň propečení oproti výchozímu (viz odstavec týkající se propečení v části „Každodenní použití").

DYNAMICKÝ OHŘEV

Slouží k ohřevu již hotových mražených či chlazených jídel nebo jídel o pokojové teplotě. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Umístěte jídlo na mikrovlnný
bezpečný a žáruvzdorný jídelní talíř nebo misku přímo na drátěné polici na úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění
Připravená porce jídla na talíři	250–800 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii. Pro dosažení lepších výsledků nechte po ohřevu pokrm 1–2 minuty odstát.
Lasagne [zmrazené]	400 g až 1,5 kg	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.
Polévky	100 až 800 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.
Voda	100–500 g	Zahřívejte nezakryté v jedné nádobě.

DYNAMICKÉ ROZPOUŠTĚNÍ A ZMĚKČOVÁNÍ

K rozpouštění a změkčování potravin. Trouba automaticky vypočítává hodnoty nezbytné k dosažení co nejlepších výsledků v co nejkratším čase. Jídlo vložte do trouby v žáruvzdorné nádobě nebo nádobí vhodném do mikrovlnné trouby a to přímo na roštovou polici v úrovni 1.

Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění
Změkčení másla	100–500 g	Pro dosažení nejlepších výsledků položte máslo do nádoby přímo na drátěnou polici.
Změkčení zmrzliny	100–500 g	Pokud vložíte nádobu se zmrzlinou přímo do trouby, ujistěte se, že je nádoba vhodná pro mikrovlnnou troubu.
Roztavení čokolády	100–500 g	Čokoládu nakrájejte na kousky, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku. Nakonec čokoládu zamíchejte, aby se dokončilo její rozpouštění.
Tavení sýrů	100–500 g	Sýr nakrájejte na kousky, abyste dosáhli co nejlepšího výsledku. Nakonec sýr zamíchejte, aby se dokončilo jeho rozpouštění.

DYNAMICKÁ TABULKA PŘÍPRAV

Určené pro přípravu několika druhů jídel a potravin a pro co nejsnazší a nejrychlejší dosažení optimálních výsledků. Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění	Příslušenství
TĚSTOVINY A OBILOVINY	Vaření těstovin	1–3 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro těstoviny. Do dna pařáku přidejte osolenou vodu a těstoviny a přikryjte poklicí. Pro každou porci počítejte s přibližně 100 g těstovin. Na každou porci těstovin použijte 400 g vody.	1 +
	Lasagne	600 g – 2,0 kg	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Zalijte bešamelovou omáčkou a posypte sýrem pro dosažení ideální zlatavé barvy pokrmu.	1 +
	Rýže	1–4 porce	Nastavte doporučenou dobu vaření pro rýži. Na dno pařáku dohromady nalijte vodu, nasypte rýži a přikryjte pokličkou. Pro každou porci uvažujte přibližně 100 g rýže. Na každou porci rýže použijte 300 g vody.	1 +
MASO	Rostbíf	800 g až 1,7 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 +
	Maso – hamburger	100–500 g	Před předehřátím talíř Crisp lehce namažte. Před vložením pokrmu je třeba talíř Crisp předehřát. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 +
	Vepřová pečeně	800 g až 2,0 kg	Potřete olejem a poprašte solí a pepřem. Podle vlastní chuti dochuťte česnekem a bylinkami. Po ukončení přípravy ještě před porcováním nechejte alespoň 15 minut odpočívat.	1 +
	Vepřová žebra	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Rozložte rovnoměrně do nádoby stranou s kostí dolů.	1 +
	Slanina	50 až 400 g	Před vložením pokrmu je třeba předehřát talíř crisp. Trouba vás upozorní, že je čas vložit jídlo. Po předehřátí rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 +
	Párky & wurstel	200 g – 1,0 kg	Rozložte je rovnoměrně na talíř Crisp. Aby nedošlo k popraskání párků, propíchejte je vidličkou. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 +
	Pečené kuře	800 g – 2,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením. Poprašte solí a pepřem. Vložte do trouby prsním svalem nahoru.	1 +
	Drůbeží prsa vařená v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Smažené kuře v chlebu	100–500 g	Potřete olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba a odolná MW	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění	Příslušenství
RYBY	Pečená ryba v celku	400 g – 1,5 kg	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 +
	Pečený rybí steak	200–800 g	Potřete olejem a podle své chuti dochuťte bylinkami/kořením.	1 +
	Rybí filety v páře	100–500 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Ryby a hranolky [zmrazené]	1–3 porce	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp a střídejte rybí filety s bramborami. V každé porci si dejte přibližně 100 g ryby a 100 g hranolků.	1 +
	Smažené mořské plody [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Rybí prsty [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k obrácení jídla.	1 +
ZELENINA	Pečené brambory	300 g až 1,0 kg	Nakrájejte je na kousky, ochuťte olejem, osolte a ochuťte bylinkami. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp. Abyste docílili dokonalých výsledků, budete během přípravy vyzváni k promíchání jídla.	1 +
	Plněná zelenina	600 g – 2,0 kg	Vydlabejte zeleninu a naplňte ji směsí dužiny, mletého masa a drceného sýra. Dle vlastní chuti dochuťte česnekem, solí a bylinkami.	1 +
	Gratinované brambory	400 g – 1,5 kg	Nakrájejte na plátky a vložte do velké nádoby. Osolte, opepřete a zalijte smetanou. Vše posypte sýrem.	1 +
	Kořenová zelenina v páře	100 až 800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky, rovnoměrně je rozložte a vložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Měkká zelenina v páře	100 až 800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody. Nakrájejte na kousky, rovnoměrně je rozložte a vložte do napařovacího košíku. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Zelenina v páře [mražená]	100 až 800 g	Na dno parního hrnce nalijte asi 200 g vody a rovnoměrně rozdělte potraviny do parního koše. Zakryjte pokličkou.	1 +
	Smažené hranolky [mražené]	200–600 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Smažený pepř	100–500 g	Nakrájejte je na kousky a ochuťte olejem. Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
SLANÉ PEČIVO	Sendvičový chléb	400 g – 1,0 kg	Připravte těsto podle svého oblíbeného receptu na pšeničný chléb. Před kynutím umístěte do nádoby na chléb. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí.	1 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Těsto na pizzu připravte podle svého oblíbeného receptu. Na troubě nastavte příslušnou funkci kynutí a nechejte kynout. Těsto rozrolujte na lehce vymaštěný pečicí plech. Obložte ji surovinami podle své chuti.	2
	Pizza [mražená]	250–700 g	Vyjměte z obalu a dbejte na to, abyste beze zbytku odstranili celou alu fólii.	1 +
	Slaný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do formy na koláč pro 8⊠10 porcí a propíchejte je vidličkou. Těsto naplňte podle svého oblíbeného receptu.	1 +

Kategorie	Jídlo	Hmotnost / Porce / Kusy	Upozornění	Příslušenství
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	400 g – 1,2 kg	Připravte si piškotové těsto bez tuku. Nalijte ho na pečicím papírem vyložený a vymaštěný pečicí plech.	1 +
	Muffiny	1 dávka	Podle svého oblíbeného receptu si připravte lité těsto na 16⊠18 kusů a do formiček vložte papírové košíčky. Rovnoměrně je rozložte na pečicím plechu.	2
	Jemné pečivo	1 dávka	Vypracujte těsto z 500 g mouky, 200 g soleného másla, 200 g cukru a 2 vajec. Přidejte ovocnou esenci. Nechte vychladnout. Těsto rovnoměrně roztáhněte a vytvarujte podle svých představ. Sušenky pokládejte na pečicí plech.	2
	Jablečný koláč	800 g – 1,5 kg	Těsto vložte do koláčové formy, jejíž dno vysypte strouhankou, aby nasákla šťávu z ovoce. Naplňte krájeným čerstvým ovocem smíchaným s cukrem a skořicí. Rozválené zbytky těsta použijte jako horní vrstvu, přitiskněte u okrajů a pomašlujte vejcem.	1 +
	Brownies	1 dávka	Připravte podle svého oblíbeného receptu. Těsto rozetřete na pečicí plech vyložený pečicím papírem.	1
VEJCE	Popcorn	90–100 g	Sáček vždy pokládejte přímo na drátěnou polici. Vždy připravujte jen jeden sáček.	1
	Kuřecí nugety [mražené]	200–700 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Cibulové kroužky [zmražené]	100–500 g	Rovnoměrně rozložte na talíř Crisp.	1 +
	Míchaná vejce	2–10 kusů	Připravujte v jedné nádobě podle svého oblíbeného receptu.	1 +

PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Žáruvzdorný plech na mřížkovém roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Žáruvzdorná nádoba a odolná MW	Dno pařáku a víko	Celý pařák	Talíř crisp

MENU CRISP

CRISP

Pro dokonalé osmahnutí pokrmu dozlatova, a to jak na povrchu, tak vespod. Tuto funkci je nutné používat výhradně se speciálním talířem Crisp.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

JÍDLO	DOBA TRVÁNÍ (min)
Moučník z kynutého těsta	10–12
Hamburgery*	9–15

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

CRISP FRY: Čerstvé a mražené potraviny

Tato zdravá a exkluzivní funkce kombinuje kvalitu funkce úpravy dokřupava s vlastnostmi cirkulace teplého vzduchu. Umožňuje docílit křupavosti a chutných výsledků smažení na výrazně nižším množství oleje v porovnání s tradičním způsobem přípravy. V některých receptech lze olej dokonce i úplně vynechat.

Chcete-li dosáhnout nejlepších výsledků s čerstvými potravinami, potřete je pírkem nebo je ochuťte malým množstvím oleje. Mražené potraviny vařte přímo bez přidání oleje.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, talíř Crisp, rukojeť talíře Crisp.

MIKROVLNY

Funkci mikrovlnné trouby používejte pouze s jídlem nebo nápoji uvnitř, aby byla zachována správná funkčnost výrobku.

Požadované příslušenství: roštová mřížka, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

VÝKON (W)	DOPORUČENO PRO
1000	Rychlý ohřev nápojů nebo jídel s vysokým obsahem vody. Obsahuje-li jídlo vejce nebo smetanu, zvolte nižší výkon.
750	Příprava zeleniny.
600	Vaření masa, ryb a pokrmů, které nelze míchat.
500	Vaření masových omáček nebo omáček s obsahem sýra nebo vajec. Dopečení masových koláčů nebo zapečených těstovin.
350	Pomalé, mírné vaření. Velmi se hodí pro rozpouštění másla nebo čokolády.
160	Rozmrazování jídel nebo změknutí másla a sýrů.
90	Změknutí zmrzliny.

ČINNOST	JÍDLO	VÝKON (W)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Ohřev	2 hrnky	1000	1 - 2
Vaření	Piškotový koláč	750	5–6
Vaření	Vaječný krém	750	10 - 12
Vaření	Sekaná	600	15–25

NABÍDKA DALŠÍCH FUNKCÍ

TRADIČNÍ FUNKCE

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlé předehřátí trouby před zahájením cyklu pečení. Před vložením jídla do trouby vyčkejte na dokončení cyklu funkce. Jakmile skončí fáze předehřevu, trouba automaticky použije funkci „Horký vzduch".

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

GRILL

Pro osmahnutí dozlatova, grilování a gratinování. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

JÍDLO	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Topinky/toasty	Vysoký	5–6

TURBOGRILL

Pro dosažení dokonalých výsledků díky kombinaci grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby. Doporučujeme jídlo během grilování obracet.

Doporučené příslušenství: rošt

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa, moučníků či plněných koláčů pouze v jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech

FUNKCE MW COMBI

GRIL + MIKROVLNY

Pro rychlé uvaření a gratinování s využitím kombinovaných funkcí mikrovln a grilu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

TURBOGRIL + MV

Pro rychlé uvaření a osmahnutí vašeho jídla dozlatova díky kombinaci mikrovln, grilu a konvenčních funkcí vzduchu trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	VÝKON (W)	ÚROVEŇ VÝKONU GRILU	DOBA TRVÁNÍ (min)
Pečené kuře	350	Střední	20–30

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

TRADIČNÍ+MIKROVLNY

Pro rychlejší pečení s využitím kombinace klasické a mikrovlnné trouby.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

HORKÝ VZDUCH + MIKROVLNY

Pro přípravu jakéhokoli pokrmu pouze na jedné polici kombinující cirkulaci horkého vzduchu a mikrovlnnou troubu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

KONVENČNÍ PEČENÍ + MW

Pro rychlé vaření všech pokrmů s tekutou náplní, kombinace mikrovln, klasického ohřevu a konvekčního proudění vzduchu.

Požadované příslušenství: roštová mřížka na úrovni 1, nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorná nádoba.

TRADIČNÍ

Pro dokonalé propečení a opečení jakéhokoli pokrmu z horní i spodní strany pouze na jedné úrovni. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JÍDLO	TEPLOTA. (°C)	DOBA TRVÁNÍ (min)
Dortíky (cupcakes) / drobné moučníky	160	20 - 25
Jemné pečivo	165	15–20

HORKÝ VZDUCH

Pro pečení sladkých pokrmů a masa s využitím stálé cirkulace horkého vzduchu. Pro dosažení těch nejlepších výsledků má tato funkce fázi předehřevu: počkejte na konec předehřevu a vložte jídlo. Tuto funkci lze využít pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně. U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídly.

Požadované příslušenství: plech na pečení nebo roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DYNAMICKÝ SMYSL ROZMRAZENÍ

Pro rychlé rozmrazování různých druhů potravin. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy pokládejte potraviny v nádobě přímo na roštovou mřížku, s výjimkou rozmrazování křupavého chleba. Nakonec nechte pokrm 5 minut odstát.

CRISP BREAD DEFROST (ROZMRAZENÍ CHLEBA FUNKCÍ CRISP)

Tato exkluzivní funkce Whirlpool vám umožní rozmrazit chléb. Díky kombinaci technologií rozmrazování a úpravy do křupava bude váš chléb chutnat jako čerstvě upečený. Tuto funkci používejte k rychlému rozmrazení a nahřátí mražených žemlí, baget a croissantů. Talíř Crisp Plate je nutné používat v kombinaci s touto funkcí, přímo na roštu.

JÍDLO	HMOTNOST
Časované rozmrazování	–
Maso	100 g až 2,0 kg
Drůbež	100 g až 3,0 kg
Ryby	100 g až 2,0 kg
Crisp bread defrost (rozmrazení chleba funkcí crisp)	50–800 g

SPECIÁLNÍ FUNKCE

UDRŽOV. JÍDLA V TEPLE

Pro uchování teploty a křupavosti čerstvě připraveného jídla, včetně masa, smažených jídel nebo moučníků.

KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu

vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

JOGURT

Slouží k výrobě jogurtu.
Požadované příslušenství: roštová mřížka a žáruvzdorná nádoba.

DEHYDRACE

Sušení ovoce a zeleniny. Nakrájejte je na tenké plátky a položte přímo na roštovou mřížku.
Požadované příslušenství: rošt

MAXI VAŘENÍ

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.
Požadované příslušenství: plech na pečení v úrovni 2.

CYKLUS ECO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporná funkce „ECO" aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „ECO", tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.
Požadované příslušenství: na roštovou mřížku používejte pánev nebo pečicí plech.

FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF 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.

COOK 3

Slouží k současné přípravě několika různých jídel vyžadujících stejnou teplotu pečení, a to na třech úrovních, aniž by docházelo ke směšování chutí a vůní.
Tato funkce se používá k pečení sušenek, ovocných koláčů, mražené pizzy a přípravě kompletních pokrmů. Troubu je třeba předehřát.

SUŠENKY
Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných sušenek, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

OVOCNÝ KOLÁČ
Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných ovocných koláčů, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

PIZZA (mražená)
Tuto funkci použijte k přípravě tří plechů obdobných pizz, abyste docílili co nejlepších výsledků. Funkce zahrnuje předehřev. Všechny tři plechy vyndejte z trouby současně.

COOK 3 NABÍDKA 1
Tento cyklus je určen k přípravě kompletního masového pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.
Příklad kompletního jídla
Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne podle svých preferencí (1,5-2 kg) do pekáče, který uložte na mřížkový rošt umístěný na druhé úrovni. Připravte 6–10 kuřecích paliček s bramborami nakrájenými na kostičky (500–800 g) přímo na plech, který umístíte na úroveň 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 50–60 minutách vyjměte koláč, po 60–70 minutách lasagne a po 80–90 minutách kuře s bramborami.

COOK 3 NABÍDKA 2
Tento cyklus je určen k přípravě kompletního rybího nebo vegetariánského pokrmu a dezertu. Trouba vyžaduje předehřev.
Příklad kompletního jídla
Připravte ovocný koláč podle svých preferencí do kulaté koláčové formy, kterou umístěte na mřížkový rošt v úrovni 3. Připravte lasagne s pestem nebo cannelloni (válcovité plněné těstoviny) podle svých preferencí (1,5–2kg) do kovového pekáče nebo pekáče z ohnivzdorného skla (pyrex), který umístěte na roštovou mřížku do druhé úrovně. Připravte rybí filé ve fólii (700–900 g) s nakrájenou zeleninou (600–900 g) přímo na pečicí plech, který umístíte do úrovně 1. Po předehřátí pečte všechny pokrmy současně. Po 45–55 minutách vyndejte ovocný koláč, po 55–65 minutách lasagne a po 60–70 minutách rybu se zeleninou.

DALŠÍ FUNKCE

MINUTKA
Pro dodržení času bez aktivace funkce.

FAVORITES (OBLÍBENÉ)
Pro vyvolání seznamu 9 oblíbených funkcí.

NASTAVENÍ
Pro přizpůsobení nastavení trouby.

Je-li aktivní úsporný režim „ECO", jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne.
Je-li zapnuta funkce „DEMO", aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ" položku „DEMO" a zvolte „Off" (vypnout).
Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV." se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ : Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.
Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky. Pro výběr funkce obsažené v nabídce stiskněte + nebo — a vyberte požadovanou funkci. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ⏪ .

TEPLOTA / VÝKON

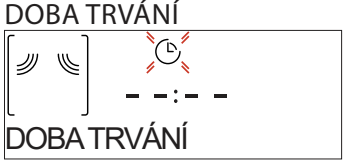


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté, pro potvrzení volby, stiskněte ✓ a pokračujte v provádění následujícího nastavení (je-li to možné).
Mikrovlnný výkon nebo výkon grilu se nastavuje stejným způsobem.
Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).



Upozornění: Po spuštění funkce lze teplotu změnit pomocí + nebo —.
Při použití mikrovln s jinou funkcí je maximální mikrovlnný výkon 500 W.

DOBA TRVÁNÍ



Jakmile ikona ◷ bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .
Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ◷ : stiskněte + nebo — pro opravu a poté, pro potvrzení, stiskněte ✓ .
U funkcí, které nevyužívají mikrovlny, nemusíte čas pečení nastavovat v případě, že chcete pečení řídit ručně (bez časování): Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

ČAS UKONČENÍ

Pokud u funkcí nevyužívajících mikrovlny, například „Tradiční" nebo „Horký vzduch", nastavíte dobu pečení, můžete odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. U funkcí s mikrovlnami je doba ukončení přípravy shodná s délkou trvání. Na displeji se objeví čas ukončení a současně bliká ikona ◷ .

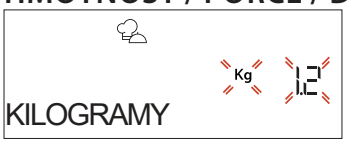


Stiskněte + nebo — pro nastavení času, kdy si přejete přípravu ukončit. Poté potvrďte stiskem ✓ a funkci spusťte. Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.
Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Gril trouby bude vámi požadované teploty dosahovat postupně, což znamená, že doby přípravy se o něco prodlouží. Po dobu čekání můžete stisknout + nebo — a upravit čas ukončení programu, popřípadě ⏮ pro změnu dalšího nastavení.
Stiskem ◷ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

3. DYNAMICKÁ NABÍDKA

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.
Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

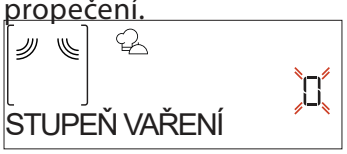
HMOTNOST / PORCE / DÁVKY / KUSY



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo — a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓ .

STUPEŇ VAŘENÍ

U některých dynamických funkcí lze nastavit úroveň propečení.



Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (–1) po well done (+1). Stiskněte ✓ nebo ▷ pro potvrzení a aktivujte funkci.

4. AKTIVUJTE FUNKCI

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte ▷ a kdykoli funkci aktivujte.
Během fáze odkladu můžete stisknout tlačítko ▷ , odklad přeskočit a ihned spustit danou funkci.
Upozornění: Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻ .
Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva. Stiskněte ⏮ pro návrat na předchozí obrazovku a zvolte jinou funkci, popřípadě vyčkejte až do úplného vychladnutí.

JET START

Je-li trouba vypnutá, pro zahájení přípravy pomocí mikrovln stiskněte ▷ a na dobu 30 sekund nastavte plný výkon (1 000 W).

5. PŘEDEHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn k vložení jídla. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte jídlo do trouby, zavřete dvířka a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte pečení.
Upozornění: 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. Pomocí + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

6. PŘERUŠENÍ PŘÍPRAVY / PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

PAUZA

Otevřením dvířek dojde k dočasnému pozastavení přípravy deaktivací vyhřívacích prvků.

Pokud si přejete proces přípravy obnovit, dvířka zavřete a stiskněte ▷.

Upozornění: U dynamických funkcí otevírejte dvířka, jen pokud jste k tomu vyzváni.

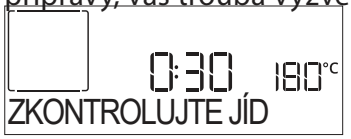
PŘIDÁVÁNÍ NEBO OTÁČENÍ JÍDLA

Některé recepty v rámci dynamické funkce budou vyžadovat vložení jídla a případných ingrediencí až po rozehřátí trouby. Obdobně budete během procesu přípravy vyzýváni k obrácení nebo promíchání jídla.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce.
Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷.

Vezměte prosím na vědomí: Je-li třeba jídlo obrátit, trouba po uplynutí 2 minut obnoví proces přípravy, a to i v případě, že z vaší strany nebyla provedena žádná akce. Fáze „VLOŽTE JÍDLO" trvá 2 minuty: nebude-li provedena žádná akce, funkce bude ukončena.
Stejným způsobem, až se bude blížit čas ukončení přípravy, vás trouba vyzve ke kontrole jídla.

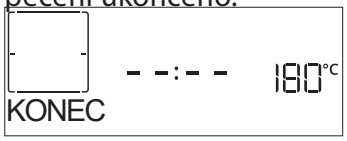


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat, co je třeba udělat. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ▷ nebo ✓.

Vezměte prosím na vědomí: Pro přeskočení těchto kroků stiskněte ▷. Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

7. KONEC PEČENÍ

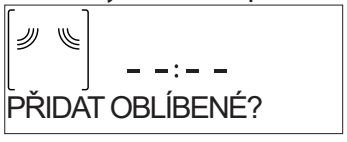
Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.



Stisknutím ▷ budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím + prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

8. OBLÍBENÉ

Pro usnadnění ovládání může trouba uložit až 20 z vašich oblíbených funkcí. Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 20.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte ✓. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím ⏪.
Poté, co stisknete ✓, stiskněte + nebo − a vyberte číslo pozice. Následně pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡: Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte + nebo −, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro spuštění, stiskněte ▷.

9. FUNKCE SAMOČIŠTĚNÍ VODOU HYDRO SELF CLEAN

Stiskněte tlačítko S a vyberte funkci „Hydro Self Clean".



Stisknutím ▷ se funkce aktivuje: displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte ✓. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka ▷.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.
Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

10. MINUTKA

Když je trouba vypnutá, displej je možné používat jako samostatný časový spínač. Pokud chcete funkci aktivovat, ujistěte se, že trouba je vypnutá, a poté stiskněte ⏱: Na displeji začne blikat ikona ⏱.



K nastavení požadované doby stiskněte + nebo − a časový spínač aktivujte stiskem ✓.
Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění. Poté, co byla minutka aktivována, můžete vybrat a spustit funkci. Pro zapnutí trouby stiskněte ⏻ a následně vyberte požadovanou funkci. Po spuštění funkce časový spínač pokračuje nezávisle v odpočtu a do samotné funkce nezasahuje. Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona ⏱), která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Pro opětovné zobrazení minutky stiskněte ⏻, čímž zastavíte právě probíhající funkci.

11. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na tři sekundy podržte. Stejným postupem klávesnici odemknete.



Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím ⏻.

VAROVÁNÍ!
Při používání mikrovlnné trouby dodržujte tyto pokyny.

- Při kontaktu kovu se stěnou varného prostoru vznikají jiskry, které mohou poškodit spotřebič nebo zničit vnitřní sklo dvířek.
- Kovové součásti, například čajové lžičky ve sklenicích, musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn varného prostoru a od vnitřní strany dvířek. Příslušenství umístěné přímo na sobě vytváří jiskry.
- Nespojujte gril s odkapávací miskou.
- Příslušenství vkládejte pouze do příslušných výšek.
- Mohlo by dojít k jiskření a poškození varného prostoru.
- Spotřebič se poškodí v důsledku vzniku jisker.
- Ve spotřebiči nepoužívejte hliníkové tácy. Provoz spotřebiče bez potravin uvnitř varného prostoru vede k přetížení.
- Mikrovlnnou troubu nikdy nespouštějte, aniž byste do ní nejprve vložili jídlo. Jedinou povolenou výjimkou je krátký test na nádobí.

UŽITEČNÉ RADY

KUCHAŘSKÉ TIPY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ V MIKROVLNNÝCH TROUBÁCH

Mikrovlny prostoupí jídlem pouze do určité hloubky. Pokud tedy připravujete najednou větší množství jídla, co nejvíce jej rozprostřete, abyste dosáhli co největší plochy a tím i vystavení mikrovlnám.
Malé kousky jsou hotové rychleji než velké: aby se jídlo uvařilo/propeklo rovnoměrně, nakrájejte je na stejně velké kousky.
Většina pokrmů po ukončení mikrovlnného ohřevu ještě „dochází". Pro dokonalou tepelnou úpravu proto vždy nechte po dokončení ohřevu pokrm ještě chvíli stát.
Připravujete-li jídlo v mikrovlnné troubě, odstraňte předtím, než je vložíte do trouby, veškeré drátěné uzávěry z plastových nebo papírových sáčků.
Plastovou fólii nařízněte nebo propíchněte vidličkou, aby se uvolnil tlak a obal tak během přípravy neprasknul tlakem nahromaděné páry.

TEKUTINY

Tekutiny se mohou zahřát nad bod varu, aniž by viditelně bublaly. Následně může dojít k náhlému vyvření horkých tekutin. Nepoužívejte proto nádoby s úzkým hrdlem, tekutinu před vložením nádoby do mikrovlnné trouby zamíchejte a nechte v ní ponořenou čajovou lžičku.
Po ohřátí ji promíchejte ještě jednou a následně opatrně vyjměte nádobu z mikrovlnné trouby.

ZMRAŽENÉ JÍDLO

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme provádět rozmrazování přímo na drátěné polici.
V případě potřeby lze použít rovněž lehkou plastovou nádobu vhodnou pro mikrovlnné trouby.
Vařená jídla, guláše a masové omáčky se lépe rozmrazí, jestliže je během rozmrazování občas zamícháte. Jakmile jídlo trochu povolí, oddělte jednotlivé části od sebe: oddělené části se tak rozmrazí rychleji.

JÍDLO PRO DĚTI

Při ohřívání jídla nebo nápojů ve skleničce pro příkrmy nebo kojenecké lahvi musíte pokrm nebo tekutinu protřepat či zamíchat a před podáváním zkontrolovat teplotu. Tím se teplo rovnoměrně rozloží a vyhnete se riziku opaření nebo popálení.
Před ohříváním sejměte z nádoby víčko a z kojenecké láhve dudlík.

DORTY, KOLÁČE, MOUČNÍKY A CHLÉB A PEČIVO

K pečení koláčů a pečiva doporučujeme funkci „Horký vzduch", k pečení koláčů s tekutou náplní pak funkci „Tradič. pečení". Chcete-li zkrátit dobu přípravy, zvolte „Horký vzduch a mikrovlny", přičemž mikrovlnný výkon nastavte nejvýše na 160 W, aby jídlo zůstalo měkké a voňavé.
Při použití funkce „Horký vzduch" a „Tradič. Pečení" používejte tmavě zbarvené kovové pečicí formy, které vždy pokládejte na dodaný rošt.

MASO A RYBY

Pro rychlé opečení povrchu dozlatova tak, aby vnitřek masového či rybího pokrmu zůstal měkký a šťavnatý, doporučujeme používat funkce kombinující konvekční ohřev a mikrovlny.
Za účelem dosažení co nejlepších výsledků nastavte výkon mikrovln na 160 W.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.
Nepoužívejte parní čističe.
Používejte ochranné rukavice.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky nebo abrazivní/žíravé prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.
Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechejte troubu vychladnout a teprve poté ji čistěte – nejlépe, je-li stále ještě teplá, aby se dobře odstraňovaly veškeré usazeniny nebo zbytky jídla. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného v důsledku pečení jídel s vysokým obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci samočištění „Hydro Self Clean“.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

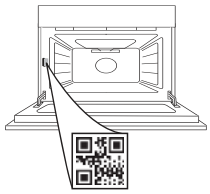
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí písmeno „F“, po němž následuje číslo nebo písmeno jiné než F4E1.	Porucha trouby.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo, které následuje za písmenem „F“.
Trouba se nezapíná.	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.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Trouba generuje hluk i přesto, že je vypnutá.	Chladicí ventilátor je v chodu.	Otevřete dvířka, podržte či vyčkejte, dokud proces ochlazování neskončí.
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“.

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



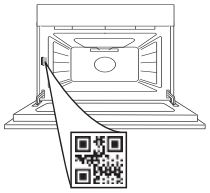
Bauknecht

400020025770

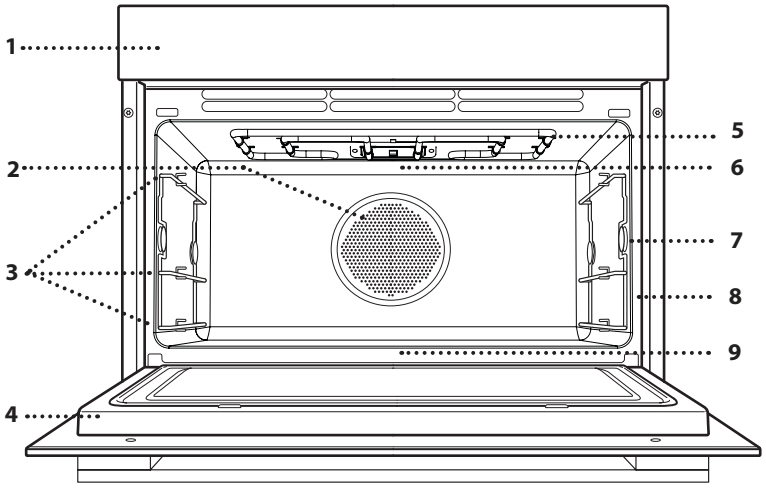
TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

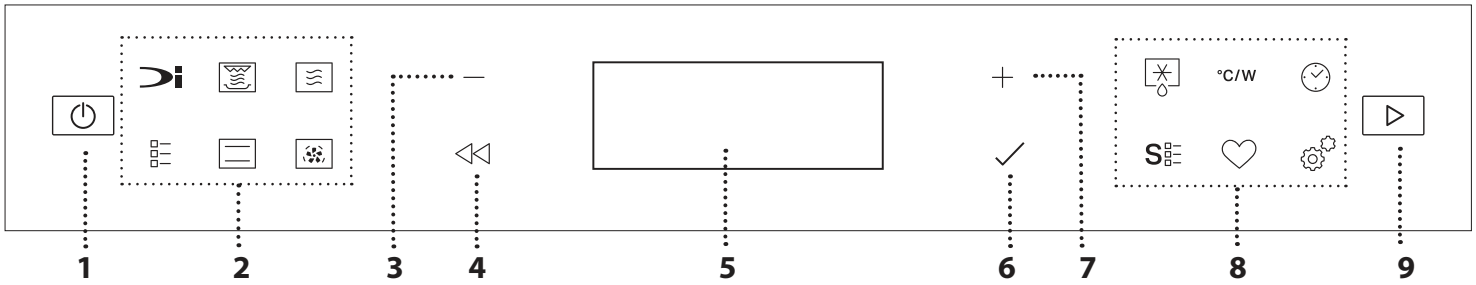


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ovnrummets blæser (ikke synlig) og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Ovnlys
7. Stegetermometerets isætningspunkt (afhængigt af model)
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmelegeme (ikke synligt)

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. ON / OFF
Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL MENU / FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede.
Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT
Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til valgmuligheder og favoritter.

9. START
Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

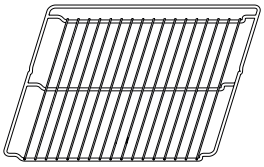
TILBEHØR

Inden der købes andre tilbehør, som er tilgængelige i handlen, skal man sørge for, at de er ildfaste og egner sig til dampning.

Sørg for, at der findes et mellemrum på mindst 30 mm mellem toppen af beholderen og ovnrummets vægge, så dampen kan strømme frit.

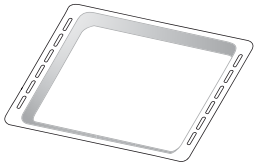
Tilbehørets temperatur kan stige under mikrobølgefunktionen. Det anbefales at bruge beskyttende udstyr til at håndtere tilbehør ved cyklussens afslutning.

RIST



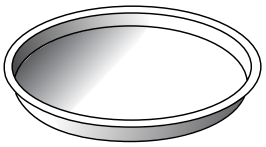
Risten er velegnet til alle tilberedningsmetoder, også til mikrobølgetilberedning. Når du bruger mikrobølger, skal du altid placere risten på niveau 1 (det nederste). Man kan anbringe madvaren direkte på risten eller bruge den til at understøtte bageplader og -forme eller andre ovnfaste fade, som tåler varme og mikrobølger.

BRADEPANDE



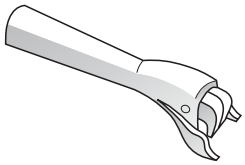
Bradepanden er velegnet til alle tilberedningsmetoder undtagen mikrobølgefunktioner. Kan bruges til at tilberede alle slags fødevarer uden beholder. Placér den under risten og brug den til at opsamle kødsaften.

CRISP-PANDE



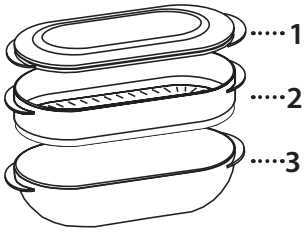
Må kun anvendes med de forudsete funktioner. Crisp-panden skal altid placeres på midten af risten, og kan forvarmes, når den er tom ved hjælp af den dertil beregnede specialfunktion. Anbring maden direkte på Crisp-panden. Placér silikonefødderne mellem stængerne på risten for ekstra stabilitet.

HÅNDTAG TIL CRISP-PANDE



Nyttig til at tage den varme Crisp-pande ud af ovnen.

DAMPKOGER*
(KUN PÅ VISSE MODELLER)



Anbring disse i kurven (2) og hæld vand (100 ml) i bunden af dampkogeren (3) for at opnå den rette mængde damp til at dampe retter, så som fisk eller grøntsager. Placer dem direkte på bunden af dampkogeren (kurven er ikke nødvendig), og tilføj en hensigtsmæssig vandmængde fra vandhanen til den mængde, du tilbereder for at koge mad, så som kartofler, pasta, ris eller mysli.
Dæk dampkogeren til med det medfølgende låg (1), for at få de bedste resultater.
Anbring altid dampkogeren på risten i ribbe 1 og brug den kun med de hensigtsmæssige tilberedningsfunktioner, eller med mikrobølgefunktion.

Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.
*Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

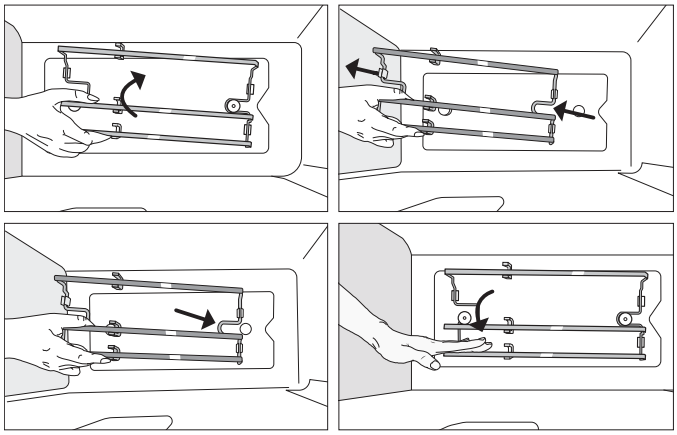
INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.
Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.
Skub tilbehøret helt ind, og sørg for, at det ikke rører ved apparatets låge.

AFTAGNING OG PÅSÆTNING AF SKINNESTATIVERNE
Der er skinnestativer i begge sider af ovnrummet, som er forankret på to knapformede støtter.
Skinnestativerne er aftagelige for at gøre rengøringen mere bekvem.

1. For at fjerne skinnestativerne skal du tage godt fat i den udvendige del af styreskinnen og trække den opad for at trække den ud af den forreste støtte, mens du drejer på den bageste støtte, og derefter skubbe hele delen ud af ovnrummet.
2. Skub den bageste del på den bageste støtte for at sætte skinstativerne på plads igen. Når den er forankret, skubbes enheden nedad, indtil skinnestativet er ind i den forreste støtte.



FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".



Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog, og vælg den ønskede.
Tryk på ✓ for at bekræfte dit valg.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

2. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.

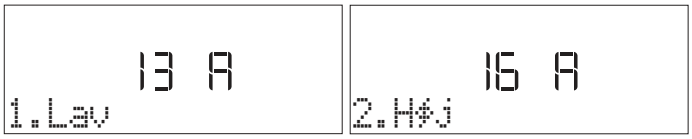


Tryk på + eller — for at indstille det nuværende timetal, og tryk på ✓ :
De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙.

3. INDSTIL EFFEKTFORBRUG

Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A). Vælg EFFEKT i menuen INDSTILLINGER ved at trykke på ⚙ og vælge den ønskede strømindstilling.



4. 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 med funktionen "Hurtig forvarme". Lugt og røg er normalt, når ovnen bruges de første par gange, eller når den er meget snavset. Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

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

FUNKTIONER

DYNAMISK MENU

Med de dynamiske funktioner skal man blot vælge fødevarens type og vægt eller mængde, for at opnå de bedste resultater. Ovnen vil automatisk beregne de optimale indstillinger og fortsætter med at ændre dem, efterhånden som tilberedningen skrider frem.
Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.
På grund af fødevarernes forskellighed er tilberedningstiden indstillet ud fra en gennemsnitlig karakter. Vi anbefaler altid at tjekke, om maden er gennemstegt indvendigt, og eventuelt forlænge tilberedningstiden for at opnå den rette gennemstegning.
Visse automatiske cyklusser giver mulighed for tidligere at indstille et tilberedningsniveau, der er lavere eller højere end standardindstillingen (se afsnittet om stegetid i afsnittet Daglig brug).

DYNAMIC REHEAT

Bruges til at genopvarme en færdiglavet ret, som er frosset eller ved rumtemperatur. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Læg maden på en mikrobølge-
bestandig og varmebestandig tallerken eller fad direkte på risten på niveau 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Tallerkenret	250 - 800 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie. 1-2 minutters hviletid, efter afslutningen af genopvarmningsprocessen, forbedrer altid resultatet.
Lasagne [frossen]	400g - 1,5 kg	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.
Suppe	100 - 800g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.
Vand	100 - 500 g	Opvarm utildækket i en enkelt beholder.

DYNAMISK SMELTNING & BLØDGØRING

Til smeltning og blødgøring af fødevarer. Ovnen beregner automatisk de indstillinger, der kræves for at opnå de bedst mulige resultater, på så kort tid som muligt. Anbring retten på en ovn- og mikrobølgefast tallerken eller fad direkte på risten i rille 1.

Mad	Vægt/portioner/stykker	Bemærk
Blødgøring af smør	100 - 500 g	Placér smørret i en beholder direkte på risten for at få det bedste resultat.
Blødgøring af is	100 - 500 g	Hvis du sætter isbeholderen direkte i ovnen, skal du sørge for, at beholderen kan tåle mikrobølger.
Smeltning af chokolade	100 - 500 g	Skær chokoladen i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i chokoladen for at fuldføre smelteprocessen.
Smeltning af ost	100 - 500 g	Skær osten i stykker for at få det bedste resultat. Rør til sidst rundt i osten for at fuldføre smelteprocessen.

DYNAMISK TILBEREDNINGSTABEL

Til tilberedning af adskillige retter og fødevarer og til på hurtigste og nemmeste måde at opnå optimale resultater. Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

Kategori	Mad	Vægt/portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
PASTA OG KORNPRODUKTER	Pastakogning	1 - 3 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for pastaen. Hæld saltet vand og pasta i dampkogerens bund, og læg låget på. Brug cirka 100g pasta pr. portion. Brug 400g vand pr. portion pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Hæld bechamelsauce over og drys med ost, for at få en perfekt bruning.	1 +
	Ris	1 - 4 portioner	Indstil den anbefalede tilberedningstid for risen. Hæld vand og ris i dampkogerens bund, og læg låg på. Brug cirka 100g ris pr. portion. Brug 300g vand pr. portion ris.	1 +
KØD	Oksesteg	800 g - 1,7 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 +
	Hakkebøf	100 - 500 g	Smør crisp-pladen let, før den forvarmes. Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Flæskesteg	800 g - 2,0 kg	Smør med olie og gnid med salt og peber. Smag til med hvidløg og krydderier. Lad hvile i mindst 15 minutter efter endt tilberedning, før udskæring.	1 +
	Svineribben	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Fordel jævnt i beholderen med bensiden nedad.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-pladen skal forvarmes, før maden sættes i. Ovnen giver dig besked, når det er tid til at sætte maden ind. Fordel jævnt i crisp-panden efter forvarmningen. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Pølser & wienerpølser	200 g - 1,0 kg	Fordel jævnt på crisp-panden. Prik i pølserne med en gaffel, så de ikke springer. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
	Stegt kylling	800 g - 2,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag. Gnid med salt og peber. Sæt i ovnen med brystsiden opad.	1 +
	Dampet fjerkræbryst	100 - 500 g	Hæld ca. 200g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 +
	Paneret stegt kylling	100 - 500 g	Smør med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp- pande

Kategori	Mad	Vægt/portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
FISK	Bagt hel fisk	400 g - 1,5 kg	Smør med olie og krydr efter smag.	1 +
	Ovnstegt fiskekotelet	200 - 800 g	Smør med olie og krydr efter smag.	1 +
	Dampede fiskefileter	100 - 500 g	Hæld ca. 200g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 +
	Fisk & pommes frites [frosne]	1-3 portioner	Fordel jævnt i crisp-pladen, skiftevis med fiskefileter og kartofler. Brug cirka 100g fisk og 100g pommes frites pr. portion.	1 +
	Stegte skaldyr [frosne]	200-600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Fiskepinde [frosne]	200-600 g	Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at vende maden.	1 +
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	300 g - 1,0 kg	Skær i stykker, krydr med olie, salt og smag til med krydderurter. Fordel jævnt i crisp-panden. For at få perfekte resultater vil du under tilberedningen blive bedt om at røre rundt i maden.	1 +
	Fyldte grøntsager	600 g - 2,0 kg	Skrab grøntsagerne ud og fyld dem med en blanding af deres eget kød, hakket kød og revet ost. Smag til med hvidløg, salt og krydderier.	1 +
	Kartoffelgratin	400 g - 1,5 kg	Snit og anbring i en stor beholder. Krydr med salt, peber og hæld fløde over. Drys med ost.	1 +
	Dampede rodfrugter	100 - 800g	Hæld cirka 200g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på.	1 +
	Dampede bløde grøntsager	100 - 800g	Hæld cirka 200g vand i bunden af dampkogeren. Skær ud i stykker og anbring dem jævnt fordelt i dampkogerens kurv. Læg låg på.	1 +
	Dampede grøntsager [frosne]	100 - 800 g	Hæld ca. 200g vand i bunden af dampkogeren, og fordel maden jævnt i dampkurven. Læg låg på.	1 +
	Stegte kartofler [frosne]	200 - 600 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Stegt peberfrugt	100 - 500 g	Skær i stykker, og krydr med olie. Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
SALTET BAGVÆRK	Sandwichbrød	400 g - 1,0 kg	Lav dejen til et let brød som sædvanligt. Læg dejen i en brødform, før den stilles til hævning. Anvend ovnens dedicerede hævningsfunktion.	1 +
	Pizza	400 g - 1,2 kg	Tilbered pizzadej efter din foretrukne opskrift. Lad den hæve ved hjælp af ovnens dedicerede funktion. Rul dejen ud i en let smurt bageplade. Tilsæt fyld efter ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 - 700 g	Tages ud af emballagen, sørg for at fjerne eventuel aluminiumsfolie.	1 +
	Salt kage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform til 8-10 portioner med dejen og prik den med en gaffel. Hæld din foretrukne opskrifts fyld heri.	1 +

Kategori	Mad	Vægt/portioner/ stykker	Bemærk	Tilbehør
KAGER	Sandkage	400 g - 1,2 kg	Forbered en fedtfattig sandkagedej. Hæld den i en beklædt og smurt bradepande.	1 +
	Muffins	1 portion	Tilbered en dej til 16-18 stykker efter din foretrukne opskrift og hæld den i papirforme. Fordel jævnt på bradepanden.	2
	Småkager	1 portion	Lav en portion af 500g mel, 200g saltet smør, 200g sukker og 2 æg. Smag til med frugtessens. Lad køle af. Læg dejen jævnt ud og form den som du vil. Læg småkagerne på en bradepande.	2
	Æblekage	800 g - 1,5 kg	Beklæd en tærteform med dejen og drys bunden med rasp, for at opsuge saften fra frugten. Fyld med hakket frisk fugt, blandet med sukker og kanel. Rul dejresterne ud som låg, luk kanterne og pensl med æg.	1 +
	Brownies	1 portion	Tilbered efter din foretrukne opskrift. Læg dejen i bageformen beklædt med bagepapir.	1
ÆG & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Anbring altid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose ad gangen.	1
	Kyllingenuggets [frosne]	200 - 700g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Løgringe [frosne]	100 - 500 g	Fordel jævnt i crisp-panden.	1 +
	Røræg	2 - 10 stykker	Tilbered efter din foretrukne opskrift i én beholder.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig bakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Varme- og mikrobølgebestandig beholder	Dampkogerbund og låg	Hel dampkoger	Crisp-pande

CRISP MENU

CRISP

Bruges til at brune en ret på perfekt måde, både rettens top og bund. Denne funktion må kun bruges med den specielle Crisp-pande.
Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MAD	VARIGHED (min)
Surdejskage	10 - 12
Hamburgere*	9 - 15

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

CRISP FRY: Friske og frosne fødevarer

Denne sunde og eksklusive funktion kombinerer crisp-funktionens kvalitet med cirkulation af varmluft. Dette giver sprøde og velsmagende stegeresultater, med en betragtelig reduktion af den nødvendige olie i forhold til traditionel tilberedning og eliminerer endog behovet for olie i visse opskrifter.
For at opnå det bedste resultat med friske fødevarer påfører eller krydrer du med lidt olie. Tilbered frosne fødevarer direkte uden tilsætning af olie.
Påkrævet tilbehør: Rist på niveau 1, Crisp-tallerken, håndtag til Crisp-panden.

MIKROBØLGE

Brug kun mikrobølgefunktionen med mad eller drikkevarer i ovnen, for at bevare produktets korrekte funktion.
Påkrævet tilbehør: Rist, ovn- og mikrobølgefast beholder.

EFFEKT (W)	ANBEFALET TIL
1000	Hurtig genopvarmning af drikkevarer eller madvarer med et højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
750	Tilberedning af grøntsager.
600	Tilberedning af kød, fisk og retter, der ikke kan røres rundt i.
500	Tilberedning af kødsovs eller sovse med ost eller æg. Færdiggørelse af kødpostej eller indbagt pasta.
350	Langtidsstegning. Perfekt til at smelte smør eller chokolade.
160	Optøning af frosne madvarer eller blødgøring af smør og ost.
90	Blødgøring af is.

HANDLING	MAD	EFFEKT (W)	VARIGHED (min)
Genopvarmning	2 kopper	1000	1 - 2
Tilberedning	Sandkage	750	5 - 6
Tilberedning	Vaniljecreme	750	10 - 12
Tilberedning	Farsbrød	600	15 - 25

MENUEN ANDRE FUNKTIONER

TRADITIONELLE FUNKTIONER

HURTIG FORVARME

Bruges til hurtigt at forvarme ovnen inden en tilberedningscyklus. Vent til funktionen er færdig, før der sættes mad i ovnen. Ovnen vælger automatisk funktionen "Varmluft", når forvarmningen er fuldført.
Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

GRILL

Bruges til at brune, grille og gratinere. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

MAD	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Toast	Høj	5 - 6

TURBO GRILL

Kombinering af grill- og varmluftsbagningsfunktioner for de bedste resultater. Vi anbefaler at vende maden under tilberedningen.
Anbefalet tilbehør: rist

VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød, bagning af kager og tærter med fyld på kun en ribbe. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande

MB KOMBI-FUNKTIONER

GRILL + MB

Bruges til hurtigt at tilberede og gratinere retter ved at kombinere mikrobølge- og grillfunktionerne.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

TURBO GRILL + MB

Til hurtig tilberedning og bruning af din mad ved at kombinere mikrobølge-, grill- og varmluftsfunktioner.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

MAD	EFFEKT (W)	GRILLNIVEAU	VARIGHED (min)
Stegt kylling	350	Middel	20 - 30

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

OVER-/UNDERV. + MB

Til hurtigere tilberedning af bagte retter, ved at kombinere over-/undervarme og mikrobølger.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

VARMLUFT + MIKRO.

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe med en kombination af cirkulerende varm luft og mikrobølger.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

VARMLUFTSBAGNING + MB

Til hurtig tilberedning af alle retter med flydende fyld, ved at kombinere mikrobølger, over-/undervarme og varmluftsfunktionen.
Påkrævet tilbehør: Rist i ribbe 1, ovn- og mikrobølgefast beholder.

OVER-/UNDERVARME

Til perfekt tilberedning og bruning både foroven og forneden af alle slags retter på kun én hylde. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

MAD	TEMP. (°C)	VARIGHED (min)
Cupcake / Småkage	160	20 - 25
Småkager	165	15 - 20

VARMLUFT

Til tilberedning af søde sager og kød med varmluftscirkulation. For at opnå de bedste resultater har denne funktion en forvarmningsfase: Vent med at sætte maden i, til forvarmningen er slut. Den kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.
Påkrævet tilbehør: Bradepande eller rist og varmebestandig beholder.

DYNAMISK SENSE OPTØNING

Til hurtig optøning af forskellige typer af madvarer. Placér altid maden i en beholder direkte på risten for at opnå det bedste resultat, undtagen ved optøning af sprødt brød. Lad stå i 5 minutter efter afslutning.

OPTØNING AF BRØD
Denne eksklusive Whirlpool funktion giver dig mulighed for at optø frossent brød. Ved at kombinere både Optøning og Crisp, kommer dit brød til at smage of føles som om det lige var bagt. Brug denne funktion til hurtigt at optø og varme frosne rundstykker, flutes og croissanter. Crisp-panden skal anvendes sammen med denne funktion, placeret direkte på risten.

MAD	VÆGT
Timed optøning	-
Kød	100g - 2,0 kg
Fjerkræ	100g - 3,0 kg
Fisk	100g - 2,0 kg
Optøning sprødt brød	50 - 800 g

SPECIALFUNKTIONER

HOLD VARM

Bruges til at holde nyligt tilberedte retter varme og sprøde, heriblandt kød, stegte retter eller kager.

HÆVNING

Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT
Bruges til at tilberede yoghurt.
Påkrævet tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING
Til dehydrering af frugt og grøntsager. Skær i tynde skiver, og læg dem direkte på risten.
Påkrævet tilbehør: rist

MAXI-COOKING
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.
Påkrævet tilbehør: bradepande i rille 2.

ØKO-CYKLUS
Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.
Påkrævet tilbehør: Rist med gryde eller bradepande.

HYDRO SELVRENSENDE
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.

COOK 3
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på tre niveauer, uden at blande smag og duft.
Denne funktion kan anvendes til at bage småkager, tærter, frosne pizzaer og til at tilberede et fuldt måltid. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

SMÅKAGER
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med ens butterdejssmåkager for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

TÆRTE
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med tærter for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

PIZZA (frossen)
Brug denne funktion til at tilberede tre plader med frosne pizzaer for at maksimere resultatet. Funktionen omfatter en forvarmning. Tag de tre plader ud af ovnen på samme tid.

COOK 3 MENU 1
Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt kødbaseret måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en lasagne efter din smag (1,5-2kg) i et fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered 6-10 kyllingelår med kartofler i tern (500-800 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 50-60 minutter, tag lasagnen ud efter 60-70 minutter, og tag kyllingen med kartofler ud efter 80-90 minutter.

COOK 3 MENU 2
Denne cyklus er designet til at tilberede et fuldt fiske- eller vegetarisk måltid og en dessert. Forvarmning af ovnrummet er påkrævet.
Eksempel på et fuldt måltid
Tilbered en frugttærte efter dine ønsker i en rund form, der skal placeres på risten på niveau 3. Tilbered en pesto-lasagne eller cannelloni efter din smag (1,5 -2 kg) i et metal- eller pyrex-fad, der skal stilles på risten på niveau to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med skiveskårne grøntsager (600-900 g) direkte i bradepanden, der skal placeres på niveau 1. Efter forvarmning bages alle retterne på samme tid. Tag tærten ud efter 45-55 minutter, tag lasagnen ud efter 55-65 minutter, og tag fisken med grøntsager ud efter 60-70 minutter.

ANDRE FUNKTIONER

TIMER
Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

FAVORIT
Bruges til at få adgang til listen over 9 favoritfunktioner.

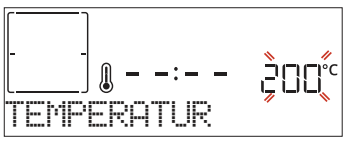
INDSTILLINGER
Til justering af ovnens indstillinger.
Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut.
Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off".
Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION
Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.
Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu. Man vælger en funktion fra en menu ved at trykke på + eller — for at vælge den ønskede, og herefter trykke på ✓ for at bekræfte.
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion.

2. INDSTIL FUNKTIONEN
Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge. Tryk på ⏮ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen.

TEMPERATUR / EFFEKT



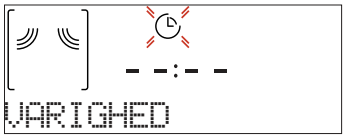
Når værdien blinker på displayet anvendes + eller — til at ændre den, hvorefter man trykker på ✓ , for at bekræfte, og fortsætte med at ændre den efterfølgende indstilling (hvis dette er muligt). Mikrobølgeeffekten eller grillniveauet kan indstilles på samme måde.

Der er tre defineret tre effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).



Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen ændres vha. + eller —.
I kombination med andre funktioner reduceres mikrobølgeeffekten til 500 W max.

VARIGHED



Når ikonet ◷ blinker på displayet, anvendes + eller — til at indstille den ønskede varighed af tilberedningen. Tryk herefter på ✓ for at bekræfte.
Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ◷: Tryk på + eller — for at ændre, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.
Ved brug af funktioner uden mikrobølger er det ikke nødvendigt at indstille tilberedningstiden, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen. Når denne tilstand vælges, kan du ikke programmere en forsinket start.

SLUTTID (FORSINKET START)

I funktioner der ikke aktiverer mikrobølgerne, så som "Over-/undervarme" eller "Varmluft", kan funktionens start udskydes, ved at programmere dens sluttid. I mikrobølge-funktioner svarer sluttiden til varigheden. På displayet vises sluttiden mens ikonet ◷ blinker.

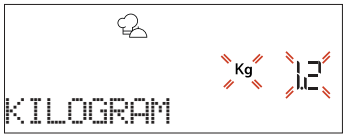


Tryk på + eller — for at indstille tidspunktet, som tilberedningen ønsket afsluttet på, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og aktivere funktionen. Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.
Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase: Ovnen vil gradvist varme op til den ønskede temperatur, hvilket vil sige, at tilberedningstiden kan være en smule længere end forventet. Under ventetiden kan man trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ⏮ for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på ◷, for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

3. DYNAMISK MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter. Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

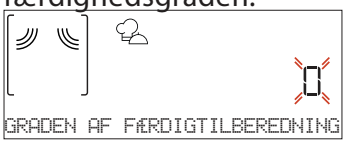
VÆGT / PORTIONER / BATCH / STYKKER



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING

I visse dynamiske funktioner er det muligt at justere færdighedsgraden.



Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau fra rødstegt (-1) til gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller ▷ for at bekræfte og starte funktionen.

4. AKTIVÉR FUNKTIONEN

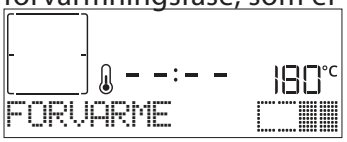
Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på ▷ for at aktivere funktionen.
Tryk, under forsinkelsens fase, på ▷ for at springe denne fase over og starte funktionen med det samme.
Bemærk: Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.
Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Tryk på ⏮ for at vende tilbage til det foregående skærmbillede og vælge en anden funktion eller vent, for at fuldføre afkølingen.

JET START

Når ovnen er slukket, trykker du på ▷ for at aktivere tilberedning med mikrobølgefunktionen, indstillet på højeste niveau (1000 W) i 30 sekunder.

5. FORVARMNING

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og at maden kan stilles i ovnen. Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller ▷.
Bemærk: 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. Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller —.

6. PAUSE I TILBEREDNING / TILSÆT ELLER VEND MADEN

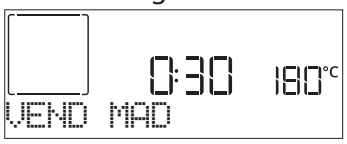
PAUSE

Når lågen åbnes vil tilberedningen blive afbrudt midlertidigt ved, at varmeelementerne inaktiveres. Luk lågen og tryk på ▷, for at genoptage tilberedningen.
Bemærk: Under de dynamiske funktioner bør lågen kun åbnes på opfordring herom.

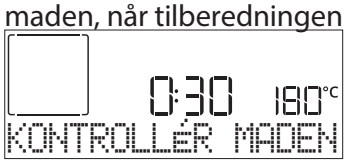
TILSÆT ELLER VEND MADEN

Visse opskrifter med dynamisk tilberedning kræver, at madvaren sættes i efter forvarmningsfasen, eller at det tilføjes ingredienser, for at fuldføre

tilberedningen. På samme måde vil der være opfordringer om at vende eller røre i maden under tilberedningen.



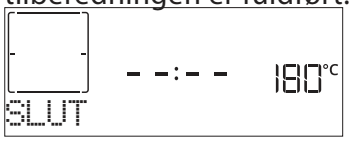
Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres.
Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på ▷ for at fortsætte tilberedningen.
Bemærk: Når der opfordres til at vende maden, vil ovnen genoptage tilberedningen efter 2 minutter, også selvom handlingen ikke er udført. Fasen "SÆT MAD IND" varer i 2 minutter: Hvis handlingen ikke udføres, vil funktionen blive afsluttet.
På samme måde vil ovnen anmode dig om at kontrollere maden, når tilberedningen er næsten færdig.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ▷ eller ✓ for at fortsætte tilberedningen.
Bemærk: Tryk på ▷ for at springe disse handlinger over. I modsat fald vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

7. ENDT TILBEREDNING

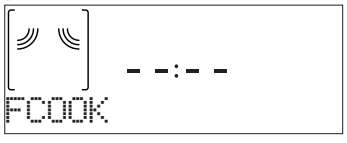
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

8. FAVORITTER

For at gøre det nemmere at bruge ovnen kan den gemme op til 20 af dine favoritfunktioner. Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 20 på din liste over favoritter.



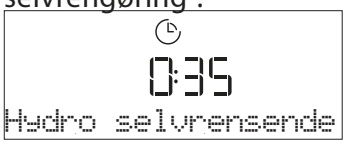
Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ , i modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ⏮ .
Når du har trykke på ✓ , skal du trykke på + eller — for at vælge nummeret på positionen, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.
Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.
For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt, skal du trykke på ♡ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller — for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ og tryk herefter på ▷ for at aktivere.

9. FUNKTIONEN HYDRO SELVRENGØRING

Tryk på S, og vælg funktionen "Hydro selvrengøring".



Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de nødvendige handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓ , når du er færdig. Tryk på anmodning på ▷ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.
Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.
Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

10. TIMER

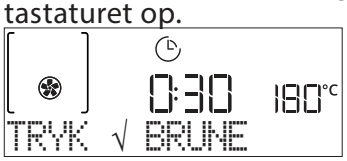
Når ovnen er slukket, kan displayet bruges som minutur. Sørg for, at ovnen er slukket, når denne funktion aktiveres, og tryk så på ⏱ : Ikonet ⏱ blinker på displayet.



Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet. Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum. Når minuturet er aktiveret kan man også markere og aktivere en funktion. Tryk på ⏻ for at tænde for ovnen, og vælg herefter den ønskede funktion. Når funktionen er startet vil minuturet fortsætte nedtællingen, uden at påvirke selve funktionen. Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men det fortsætter nedtællingen. Vend tilbage til minuturets skærmbillede ved at trykke på ⏻ når du vil stoppe den igangværende funktion.

11. TRYK √ BRUNE

Tryk og hold trykket i mindst tre sekunder, for at blokere tastaturet. Gentag proceduren for at låse tastaturet op.



Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen ⏻ .

OBS!
Overhold disse anvisninger, når du bruger mikrobølgeovnen.

- Hvis metal kommer i berøring med ovnrummets væg, skabes der gnister, som kan beskadige apparatet eller ødelægge det indvendige glas i lågen.
- Metaldele, f.eks. teskeer i glas, skal holdes i en afstand af mindst 2 cm fra væggene i ovnrummet og fra indersiden af lågen.
  Tilbehør, der placeres direkte oven på hinanden, skaber gnister.
- Kombinér ikke grillen med drypbakken.
- Indsæt kun tilbehør i deres respektive højder.
- Der kan dannes gnister og beskadigelse af ovnrummet.
- Apparatet er beskadiget på grund af gnistdannelse.
- Brug ikke aluminiumsbakker i apparatet. Brug af apparatet uden mad i ovnrummet kan føre til overbelastning.
- Start aldrig mikrobølgeovnen uden først at sætte mad i den. Den eneste tilladte undtagelse er en kort test af tallerkener.

NYTTIGE TIPS

TIPS OM MIKROBØLGETILBEREDNING

Mikrobølger trænger kun ind til en vis dybde af fødevaren og hvis der tilberedes adskillige madvarer på samme tid, skal man derfor fordele dem mest muligt, så den maksimale overflade bliver udsat for mikrobølgerne.
Små stykker tilberedes hurtigere end store stykker: Skær madvaren i lige store stykker for at opnå ensartet tilberedning.
De fleste madvarer fortsætter med at tilberedes, efter at tilberedningen i mikrobølgeovnen er færdig. Lad derfor altid maden hvile for at færdiggøre tilberedningen helt.
Fjern eventuelle metalposelukkere fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen til tilberedning med mikrobølger.
Plastfilm skal snittes eller perforeres med en gaffel, for at mindske trykket og hindre, at filmen springer, når der samler sig damp under tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan ophede til op over kogepunktet uden synlige bobler. Det kan få varme væsker til pludselig at koge over. Undgå brug af beholdere med høj, smal hals, rør rundt i væsken, før beholderen sættes i mikrobølgeovnen, og lad en teske blive i beholderen, for at dette ikke skal ske.
Rør rundt igen efter opvarmningen, før beholderen forsigtigt tages ud af mikrobølgeovnen.

FROSNE FØDEVARER

For at opnå de bedste resultater, anbefaler vi at tø madvaren op direkte på risten. Om nødvendigt kan der anvendes en let plastikbeholder, der er egnet til mikrobølger.
Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der indimellem røres rundt under optøningen. Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op: De adskilte portioner vil hurtigere tø op.

BABYMAD

Når du opvarmer babymad eller væske i en sutteflaske eller en beholder, skal du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.
Sørg altid for at fjerne glassets låg eller flaskens sut før opvarmning.

KAGER OG BRØD

Til kager og brødprodukter anbefaler vi at bruge fuunktionen “Varmluft”, mens vi anbefaler at bruge funktionen “Over-/Undervarme” til kager med flydende fyld. Vælg, som alternativ, funktionen “Varmluft + mikro.” med mikrobølgeeffekten indstillet på højst 160 W, for at afkorte tilberedningstiden men stadig holde produkterne bløde og sprøde.
Brug tærteforme af mørkt metal til funktionerne “Varmluft” og “Over-/Undervarme”, og anbring dem på den medfølgende rist.

KØD OG FISK

Det anbefales at anvende funktioner, som kombinerer varmluft og mikrobølger, for at opnå en perfekt bruning af overfladen, mens kødet eller fisken holdes blød og saftig.
Indstil mikrobølgeeffektniveauet på 160W, for at opnå de bedst mulige tilberedningsresultater.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre.
  Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

INDVENDIGE OVERFLADER

- Lad altid ovnen køle af efter brug, og rengør den herefter, helst mens den stadig er varm, for at eliminere aflejringer eller pletter af føderester.
  Lad ovnen køle helt af, og tør herefter eventuel kondens fra tilberedning af fødevarer med et højt vandindhold væk med en klud eller en svamp.
- Aktivér funktionen "Hydro selvrengøring" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.

TILBEHØR

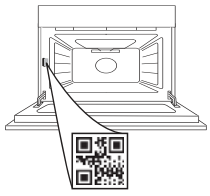
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser bogstavet 'F', efterfulgt af et tal eller et andet bogstav end F4E1.	Funktionsfejl.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet 'F'.
Ovnen tænder ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strøm til stede og om ovnen er forbundet til strømforsyningen. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret
Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.	Aktiv køleventilator.	Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.
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".

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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



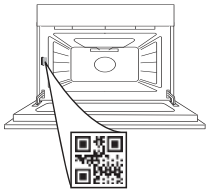
Bauknecht

400020025770

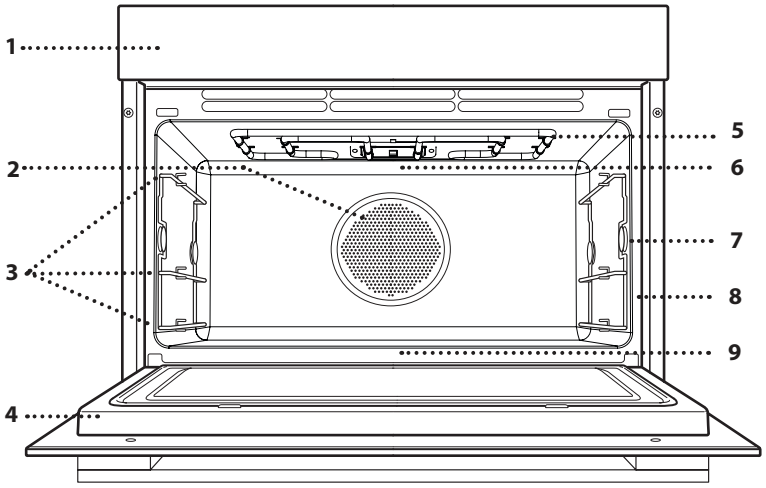
KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

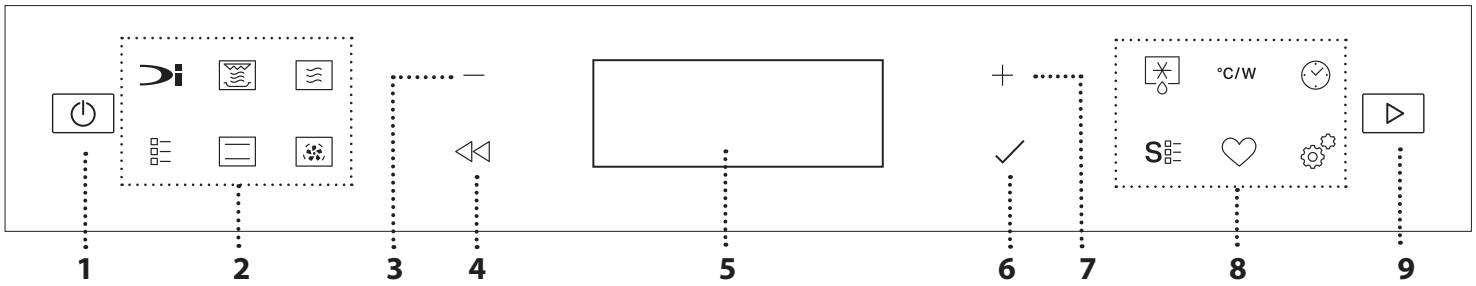


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Uunitilan puhallin (ei näkyvissä) ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Kannatintelineet (taso ilmoitetaan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Lamppu
7. Paistomittarin asetuskohta (mallikohtainen varuste)
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. PÄÄLLÄ/POIS
Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. VALIKKO / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN
Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTYS
Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

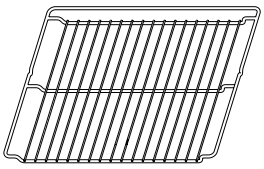
VARUSTEET

Ennen muiden markkinoilla saatavilla olevien varusteiden ostamista, varmista niiden kuumuuden kestävyys ja soveltuvuus höyrystykseen.

Varmista, että jätetään vähintään 30 mm:n väli minkä tahansa astian ja kypsennysosaston seinämien välille, jotta höyry voi kiertää riittävästi.

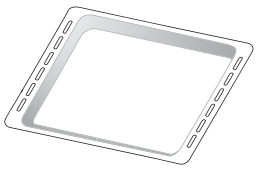
Mikroaaltotoiminnon aikana tarvikkeiden lämpötila voi nousta. Kun lisävarusteita käsitellään syklin lopussa, on hyvä käyttää suojaimia.

RITILÄ



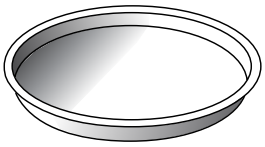
Ritilä soveltuu kaikkiin kypsennystapoihin, myös mikroaaltoja käyttävään kypsennykseen. Kun käytät mikroaaltouunia, aseta ritilä aina tasolle 1 (alemmalle). Voit laittaa ruoan suoraan ritilälle tai käyttää sitä leivinpeltien, vuokien tai muiden kuumuutta ja mikroaaltoja kestävien uuniastioiden kannatintasona.

LEIVINPELTI



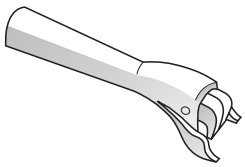
Leivinpelti sopii kaikkiin kypsennystapoihin ja -toimintoihin, mikroaaltotoimintoja lukuun ottamatta. Sitä voidaan käyttää kaikenlaisten ruokien valmistamiseen ilman astiaa. Aseta se ritilän alle keräämään kypsennyksen aikana tippuvia nesteitä.

CRISP-ALUSTA



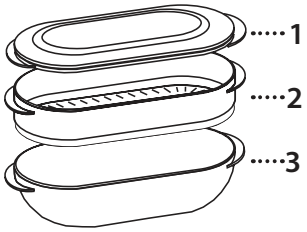
Saa käyttää ainoastaan sille tarkoitettujen toimintojen kanssa.
Crisp-alusta on laitettava aina ritilän keskelle ja se voidaan esilämmittää tyhjänä käyttämällä tähän tarkoitukseen tarkoitettua erikoistoimintoa. Aseta ruoka suoraan Crisp-alustalle. Aseta silikonijalat ritilän tankojen väliin vakauden lisäämiseksi.

CRISP-ALUSTAN KAHVA



Sen avulla Crisp-alusta voidaan poistaa uunista kätevästi.

HÖYRYASTIA*
(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)



Jos haluat höyrystää ruokia kuten kala tai kasvikset, aseta ne koriin (2) ja kaada juomavettä (100 ml) höyryastian (3) pohjalle, jotta aikaansaadaan oikea määrä höyryä. Sen sijaan jos haluat keittää sellaisia ruokia kuten perunoita, pastaa, riisiä tai viljaruokia, aseta ne suoraan höyrytysastian pohjalle (koria ei tarvita) ja lisää tarvittava määrä juomavettä keitettävän ruuan määrän mukaan.
Saat parhaan tuloksen, jos peität höyryastian toimitetulla kannella (1).
Aseta höyrytysastia aina ritilälle tasolle 1 ja käytä sitä vain tilanteeseen sopivien kypsennystoimintojen tai mikroaaltotoiminnon kanssa.

Varusteiden määrä vaihtelee ostetun mallin mukaan.
*Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

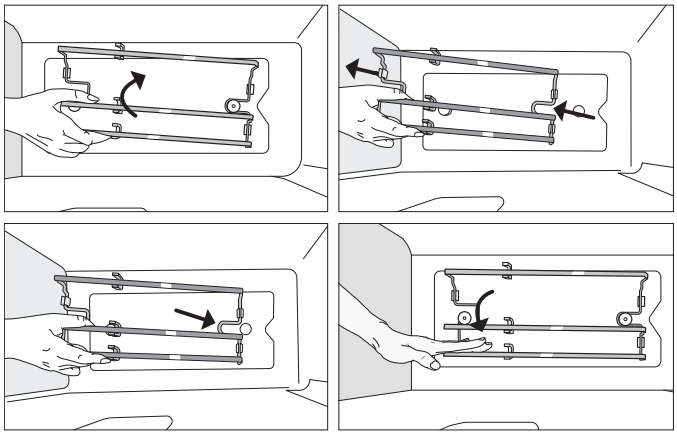
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.
Työnnä lisävarusteet kokonaan sisään ja varmista, etteivät ne kosketa laitteen luukkua.

KANNATINTELINEIDEN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Uunitilan molemmilla puolilla on kaksi kiskotelinettä, jotka on kiinnitetty kahteen napinmuotoiseen tukeen. Kiskotelineet ovat irrotettavissa, mikä helpottaa puhdistusta.

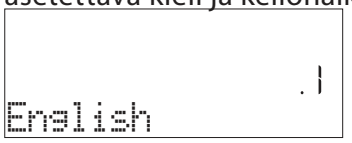
1. Kun haluat irrottaa kiskotelineet, tartu tukevasti kiskon ulkoiseen osaan ja vedä sitä ylöspäin, jotta se irtoaa etutelineestä samalla kun käännät takatukea, ja liu'uta sitten koko osa ulos uunitilasta.
2. Kiskotelineet palautetaan paikoilleen liu'uttamalla takaosa takatuen varaan. Kun kiskoteline on kiinnitetty, työnnä kokoonpanoa alaspäin, kunnes kiskoteline on työnnetty etutuen varaan.



ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee “Suomi”.



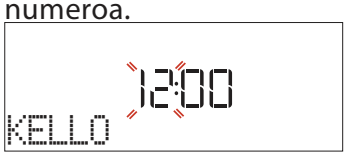
Selaa kielivalintoja painamalla + - tai — -painiketta ja valitse haluamasi.

Vahvista valintasi painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙ .

2. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + - tai — -painiketta ja paina sitten ✓ :

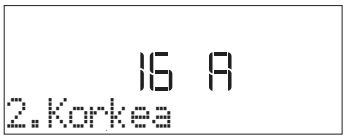
Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse “KELLO”-valikkokohta “ASETUKSET”-valikosta painamalla ⚙ .

3. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16 A): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13 A). Valitse käytettävissä olevasta ASETUKSET-valikosta kohta TEHO painamalla ⚙ ja valitsemalla sitten halutun tehoasetuksen.





4. 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 tunniksi käyttämällä “Nopea esikuumennus” -toimintoa. Hajut ja savu ovat normaaleja, kun uunia käytetään ensimmäisiä kertoja tai kun se on erittäin likainen. Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

TOIMINNOT

DYNAAMINEN RUOKALISTA

DYNAMIC-toimintojen kanssa valitaan yksinkertaisesti elintarvikkeiden tyyppi ja paino tai määrä parhaiden tulosten saamiseksi. Uuni laskee automaattisesti optimaaliset asetukset ja se muuttaa niitä kypsennyksen edetessä.
Voit käyttää parasta toimintoa noudattava vastaavan kypsennystaulukon ohjeita.
Elintarvikkeiden vaihtelevuuden vuoksi kypsennysaika on asetettu keskimääräiseksi. Suosittelemme aina tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden ja tarvittaessa pidentämään kypsennysaikaa oikean kypsyyden saavuttamiseksi.
Joissakin automaattisissa jaksoissa on mahdollista asettaa kypsennystaso etukäteen oletusarvoa alhaisemmaksi tai korkeammaksi (katso kappale Doneness (kypsyysaste) kohdassa Daily Use (Päivittäinen käyttö)).

DYNAMIC REHEAT

Joko pakastetun tai huoneenlämpöisen valmisruoan lämmittämiseen. Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestävälle lautaselle tai astiaan suoraan ritilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Aterialautanen	250-800 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota. Lämmityksen lopussa 1–2 minuutin odotusaika parantaa aina lopputulosta.
Lasagne [pakaste]	400 g - 1.5 kg	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.
Keitto	100 - 800 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.
Vesi	100 – 500 g	Kuumenna ilman kantta yhdessä astiassa.

DYNAMIC SULATUS & PEHMENNYS

Ruoan sulattamiseen ja pehmennykseen . Uuni laskee automaattisesti tarvittavat asetukset, joilla saavutetaan parhaat tulokset lyhimmässä ajassa. Aseta ruoka mikroaaltoja ja kuumuutta kestävään astiaan suoraan ritilälle tasolla 1.

Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa
Voin pehmennys	100 – 500 g	Parhaimman tuloksen saat, kun asetat voin astiaan suoraan ritilälle.
Jäätelön pehmennys	100 – 500 g	Jos laitat jäätelöastian suoraan uuniin, varmista, että astia kestää mikroaaltoja.
Suklaan sulatus	100 – 500 g	Leikkaa suklaa paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi suklaata, jotta se sulaa kokonaan.
Juuston sulatus	100 – 500 g	Leikkaa juusto paloiksi parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Sekoita lopuksi juustoa, jotta se sulaa kokonaan.

DYNAMIC-KYPSENNYSTAULUKKO

Erityyppisten ruokien ja ruokalajien kypsentämiseen ja parhaiden tulosten saamiseen helpoimmailla ja nopeimmalla tavalla. Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
PASTA & VILJAT	Pastan keittäminen	1–3 annosta	Aseta pastalle suositeltu kypsennysaika. Lisää suolavesi ja pasta kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä höyrytyskannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa pastaa. Käytä 400 grammaa vettä jokaista pasta-annosta kohden.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Kaada bechamel-kastiketta päälle ja ripottele juustoa, jotta pinta ruskistuisi kauniisti.	1 +
	Riisi	1 - 4 annosta	Aseta riisille suositeltu kypsennysaika. Lisää vesi ja riisi kaikki yhdessä höyrytysastian pohjalle ja peitä kannella. Varaa annosta kohden noin 100 grammaa riisiä. Käytä 300 grammaa vettä jokaista riisiannosta kohden.	1 +
LIHA	Paahtopaisti	800 g - 1,7 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 +
	Hampurilaiset	100 – 500 g	Voitele Crisp-alusta kevyesti ennen esilämmitystä. Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 +
	Porsaan paahtopaisti	800 g - 2,0 kg	Sivele öljyllä ja hiero pintaan suolaa ja pippuria. Mausta valkosipulilla ja yrteillä makusi mukaan. Anna kypsennyksen loputtua levätä vähintään 15 minuuttia ennen kuin ryhdyt leikkaamaan lihaa.	1 +
	Porsaan grillikylki	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita tasaisesti astiaan luupuoli alaspäin.	1 +
	Pekoni	50 - 400 g	Crisp-alusta on esilämmitettävä ennen ruoan laittamista sille. Uuni ilmoittaa, kun on aika laittaa ruoka sisään. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle esilämmityksen jälkeen. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 +
	Makkarat ja nakit	200 g - 1,0 kg	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Pistele makkarat, jotta ne eivät halkeaisi. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 +
	Paahdettu kana	800 g - 2,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Laita uuniin rintapuoli ylöspäin.	1 +
	Höyrytetty linnunrinta	100 – 500 g	Lisää höyryastian pohjalle noin 200 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	1 +
	Leivitetty paistettu kana	100 – 500 g	Sivele öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
KALA	Paahdettu kokonainen kala	400 g - 1,5 kg	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1 +
	Paistettu kalapihvi	200 - 800 g	Sivele pintaan öljyä ja mausta makusi mukaan.	1 +
	Höyrytetyt kalafileet	100 – 500 g	Lisää höyryastian pohjalle noin 200 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	1 +
	Fish & chips [pakastettu]	1–3 annosta	Levitä tasaisesti crisp-alustalle vaihdellen vuorotellen kalafileitä ja perunoita. Varaa kutakin annosta varten noin 100 grammaa kalaa ja 100 grammaa ranskalaisia perunoita.	1 +
	Paistetut äyriäiset [pakastettu]	200-600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +
	Kalapuikot [pakaste]	200-600 g	Levitä tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana kääntämään ruokaa.	1 +
VIHANNEKSET	Paistinperunat	300 g - 1,0 kg	Leikkaa paloiksi, mausta öljyllä, suolalla ja yrteillä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle. Täydellisen tuloksen saamiseksi sinua pyydetään ruoanvalmistuksen aikana sekoittamaan ruokaa.	1 +
	Täytetyt kasvikset	600 g - 2,0 kg	Tyhjennä vihannes ja täytä hedelmälihasta, jauhelihasta ja juustoraasteesta sekoitetulla täytteellä. Mausta valkosipulilla, suolalla ja yrteillä makusi mukaan.	1 +
	Perunagratiini	400 g - 1,5 kg	Viipaloi ja laita suureen astiaan. Mausta suolalla ja pippurilla ja kaada päälle kermaa. Sirottele päälle juustoa.	1 +
	Höyrytetyt kasvikset ja juurekset	100 - 800 g	Lisää noin 200 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella.	1 +
	Höyrytetyt pehmeät vihannekset	100 - 800 g	Lisää noin 200 grammaa vettä höyrystimen pohjalle. Leikkaa paloiksi ja asettele tasaisesti höyrytysastian koriin. Peitä kannella.	1 +
	Höyrytetyt vihannekset [pakaste]	100 - 800 g	Lisää höyryastian pohjalle noin 200 grammaa vettä ja laita ruoka tasaisesti höyryastian koriin. Peitä kannella.	1 +
	Ranskalaiset perunat [pakaste]	200 – 600 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +
	Paistettu paprika	100 – 500 g	Leikkaa paloiksi ja mausta öljyllä. Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +
SUOLAISET LEIVONNAISET	Vuokaleipä	400 g - 1,0 kg	Valmista kevyt leipätaikina suosikkireseptisi mukaan. Muotoile limpuksi ennen nostatusta. Käytä uunin omaa nostatustoimintoa.	1 +
	Pitsa	400 g - 1,2 kg	Valmista pizzataikina suosikkireseptisi mukaan. Anna nousta uunissa sen omaa nostatustoimintoa käyttäen. Levitä taikina kevyesti rasvatulle leivinpellille. Lisää haluamasi päällyste.	2
	Pizza [pakaste]	250 - 700 g	Ota pois pakkauksestaan varoen irrottamasta alumiinifoliota.	1 +
	Voileipäkakku	800 g - 1,5 kg	Vuoraa 8–10 annoksen piirakkavuoka taikinalla ja pistele taikina haarukalla. Täytä suosikkireseptisi mukaisesti.	1 +

Luokka	Ruoka	Paino / annokset / palat	Huomaa	Lisävaruste
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	400 g - 1,2 kg	Valmista rasvaton sokerikakkutaikina. Kaada vuorattuun ja voideltuun leivontavuokaan.	1 +
	Muffinssit	1 paistoerä	Valmista 16–18 palan taikina suosikkireseptisi mukaan ja jaa se paperivuokiin. Jaa tasaisesti leivinpellille.	2
	Pikkuleivät	1 paistoerä	Sekoita taikina, johon tulee 500 g jauhoja, 200 g suolattua voita, 200 g sokeria, 2 munaa. Mausta hedelmäesanssilla. Anna jäähtyä. Levitä taikina tasaisesti ja muotoile haluamaasi muotoon. Laita pikkuleivät leivinpellille.	2
	Omenapiiras	800 g - 1,5 kg	Vuoraa piirakkavuoka taikinalla, ripottele pohjalle leivänmuruja, joiden tarkoituksena on imeyttää hedelmistä valuva mehu. Täytä paloiksi leikatuilla, sokerin ja kanelin kanssa sekoitetuilla tuoreilla hedelmillä. Kaulitse taikinasta kansi, sinetöi reunat ja sivele munalla.	1 +
	Browniet	1 paistoerä	Valmista suosikkireseptisi mukaan. Levitä taikina leivinpaperilla peitetylle leivinpellille.	1
KANAMUNA & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Laita pussi aina suoraan ritilälle. Valmista vain yksi pussi kerrallaan.	1
	Broiler nuggetit [pakaste]	200 - 700 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +
	Sipulirenkaat [pakaste]	100 – 500 g	Sijoittele tasaisesti crisp-alustalle.	1 +
	Munakokkeli	2–10 kappaletta	Valmista suosikkireseptisi mukaan yhteen astiaan.	1 +

VARUSTEET	Ritilä	Kuumuutta kestävä pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Kuumuutta ja mikroaaltoja kestävä astia	Höyrytysastian alaosa ja kansi	Koko höyryastia	Crisp-alusta

CRISP-VALIKKO

CRISP

Ruskistaa ruuat täydellisesti ylä- ja alapuolelta. Tätä toimintoa saa käyttää ainoastaan erityisen Crisp-alustan kanssa.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

RUOKA	KESTO (min)
Kohotettu kakku	10 - 12
Hampurilaiset*	9 - 15

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

CRISP FRY: Tuoreet elintarvikkeet ja pakasteet

Tässä terveellisessä ja eksklusiivisessa toiminnossa yhdistyvät crisp-toiminnon laadukkuus lämpimän ilmankierron ominaisuuksien kanssa. Sillä saavutetaan rapeita ja maukkaita paistamistuloksia, huomattavasti pienemmällä öljymäärällä verrattuna perinteiseen kypsennystapaan; joissakin resepteissä ei edes tarvita öljyä lainkaan.
Parhaan tuloksen tuoreiden elintarvikkeiden kanssa saat sivelemällä tai maustamalla ne pienellä määrällä öljyä. Kypsennä pakasteet suoraan ilman öljyä.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, Crisp-alusta, Crisp-alustan kahva.

MIKROAALTO

Käytä mikroaaltotoimintoa vain, kun mikron sisällä on ruokaa tai juomaa, jotta tuotteen oikea toiminta säilyy.
Tarvittavat varusteet: ritilä, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TEHO (W)	SUOSITELLAAN
1000	Juomien tai erittäin vesipitoisten ruokien nopea lämmittäminen uudelleen. Jos ruoka sisältää kananmunaa tai kermaa, valitse pienempi teho.
750	Vihannesten kypsennys.
600	Lihan, kalan ja sellaisten ruokien valmistaminen, joita ei voi sekoittaa.
500	Lihaa, juustoa tai munaa sisältävien kastikkeiden kypsennys. Lihapiirakoiden tai uunipastan viimeistely.
350	Hidas, varovainen kypsennys. Sopii hyvin voin tai suklaan sulatukseen.
160	Pakasteiden sulatus tai voin ja juuston pehmennys.
90	Jäätelön pehmennys.

TOIMENPIDE	RUOKA	TEHO (W)	KESTO (min)
Kuumennus	2 kuppia	1000	1 - 2
Kypsennä	Sokerikakku	750	5 - 6
Kypsennä	Vanukas	750	10 - 12
Kypsennä	Lihamureke	600	15 - 25

MUUT TOIMINTOVALIKOT

PERINTEISET TOIMINNOT

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti ennen kypsennysjaksoa. Odota, että toiminto päättyy ennen kuin laitat ruuan uuniin. Kun esikuumennus on päättynyt, uuni valitsee automaattisesti toiminnon “Kiertoilma”.
Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

GRILLI

Ruskistukseen, grillaukseen ja gratinointiin. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.
Suositeltavat varusteet: ritilä

RUOKA	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahtoleipä	Korkea	5 - 6

TURBO GRILLI

Täydelliset tulokset yhdistämällä grillin ja uunin ilmatoiminnot. Suosittelemme kääntämään ruokaa kypsennyksen aikana.
Suositeltavat varusteet: ritilä

KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen ja piirakoiden paistaminen vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa

MW COMBI-TOIMINNOT

GRILLI + MIKROAALLOT

Kypsennä ja gratinoi ruuat nopeasti yhdistämällä mikroaalto- ja grillitoiminnot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

TURBOGRILLI + MA

Kypsentää ja ruskistaa ruoan nopeasti yhdistäen uunin mikroaalto-, grilli- ja ilmankiertotoiminnot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	TEHO (W)	GRILLIN TASO	KESTO (min)
Paahdettu kana	350	Keskitaso	20 – 30

*Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

YLÄ- JA ALALÄMPÖ + MA

Valmistaa nopeammin leivotut ruoat yhdistämällä perinteisen uunin ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

KIERTOILMA + MA

Kaikenlaisten ruokien valmistukseen vain yhdellä tasolla yhdistämällä kuuma ilmankierto ja mikroaallot.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

PERINTEINEN PAISTO + MIKRO

Kypsentää nopeasti kaikki ruoat, joissa on nestemäinen täyte, yhdistämällä mikroaallot, perinteisen kuumentamisen ja ilmankierron.
Tarvittavat varusteet: ritilä tasolla 1, mikroaaltoja ja kuumuutta kestävä astia.

PERINTEINEN

Kypsentää ja ruskistaa täydellisesti sekä ylä- että alapuolelta minkä tahansa ruokalajin vain yhdellä tasolla. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

RUOKA	LÄMPÖT. (°C)	KESTO (min)
Kuppikakut / Vuokaleivokset	160	20 - 25
Pikkuleivät	165	15 - 20

KIERTOILMA

Kypsentää makeat ruoat sekä lihan kuumaa ilmaa kierrättäen. Parhaiden tulosten saavuttamiseksi tässä toiminnossa on esilämmitysvaihe: lisää ruoka vasta, kun esilämmitys on päättynyt. Voidaan käyttää saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentämiseen useammalla tasolla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tai ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

DYNAMIC SENSE -SULATUS

Erilaisten elintarvikkeiden nopeaan sulattamiseen. Aseta ruoka astiaan aina suoraan ritilälle, jotta saat parhaan tuloksen, Crisp Leipä sulatettu -toimintoa lukuun ottamatta. Anna ruoan seistä lopuksi 5 minuuttia.

CRISP LEIPÄ SULATETTU
Tällä eksklusiivisella Whirlpool-toiminnolla sulatetaan pakastettua leipää. Yhdistämällä sekä sulatus- ja Crisp-teknologiat leipäsi maistuu ja tuntuu vastaleivotulta. Tällä toiminnolla voit sulattaa ja kuumentaa nopeasti pakastettuja sämpylöitä, patonkeja ja kroissantteja. Tämän toiminnon kanssa on käytettävä Crisp-alustaa, joka asetetaan suoraan ritilälle.

RUOKA	PAINO
Ajastettu huurteenpoisto	–
Liha	100 g - 2.0 kg
Broileri	100 g - 3,0 kg
Kala	100 g - 2.0 kg
Crisp leipä sulatettu	50 - 800 g

ERIKOISTOIMINNOT

LÄMPIMÄ NÄPITO

Pidä juuri kypsennetyt ruuat kuumana ja rapeana mukaan lukien liha, paistetut ruuat tai kakut.

KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

JOGURTTI
Valmista jogurttia.
Tarvittavat varusteet: ritilä ja kuumuutta kestävä astia.

KUIVAUS
Hedelmien ja vihannesten kuivaamiseen. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi ja aseta suoraan ritilälle.
Tarvittavat varusteet: ritilä

ISOT LIHAPALAT
Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.
Tarvittavat varusteet: leivinpelti tasolla 2.

SÄÄSTÖJAKSO
Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen yhdellä tasolla. Kun tämä ECO-toiminto on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää ECO-jaksoa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.
Tarvittavat varusteet: ritilä pannun tai leivinpellin kanssa.

HYDRO SELF 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.

COOK 3
Erilaisten kolmella tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen ilman, että maut ja tuoksut sekoittuvat. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, torttujen ja pakastepizzojen paistamiseen sekä kokonaisten aterioiden valmistukseen. Uuni tarvitsee esilämmittää.

PIKKULEIVÄT
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pikkuleipäpellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

TORTTU
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen torttupellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

PIZZA (pakastettu)
Käytä tätä toimintoa kolmen samanlaisen pakastepizzapellillisen paistamiseen tulosten maksimoimiseksi. Toiminto sisältää esilämmityksen. Ota kolme peltiä uunista samanaikaisesti.

COOK 3 VALIKKO 1
Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen lihapohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.
Esimerkki kokonaisesta ateriasta
Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista lasagne mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista 6–10 broilerin koipea perunakuutioiden kanssa (500–800 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 50–60 minuutin kuluttua, lasagne 60–70 minuutin kuluttua ja kana perunoiden kanssa 80–90 minuutin kuluttua.

COOK 3 VALIKKO 2
Tämä jakso on suunniteltu kokonaisen kala- tai kasvispohjaisen aterian ja jälkiruoan valmistamiseen. Uuni on esilämmitettävä.
Esimerkki kokonaisesta ateriasta
Valmista hedelmätorttu mieltymystesi mukaan pyöreään vuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle 3. Valmista pestolasagne tai -cannellonit mieltymystesi mukaan (1,5–2 kg) metalli- tai pyrexvuokaan, joka asetetaan ritilälle tasolle kaksi. Valmista kalafileet foliossa (700–900 g) ja viipaloidut vihannekset (600–900 g) suoraan leivinpellille, joka asetetaan tasolle 1. Kypsennä kaikki ruokalajit esilämmityksen jälkeen samaan aikaan. Ota torttu pois uunista 45–55 minuutin kuluttua, lasagne 55–65 minuutin kuluttua ja kala vihannesten kanssa 60–70 minuutin kuluttua.

MUUT TOIMINNOT

AJASTIN
Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

SUOSIKKI
Siirtää 9 suosikkitoiminnon luetteloon.

ASETUKSET
Säätää uunin asetukset.

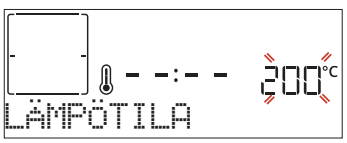
Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Kun "DEMO"-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä "DEMO"-tilaan "ASETUKSET"-valikosta ja valitsemalla "Pois päältä".
Valitsemalla "TEH.ASE. PALAU." tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

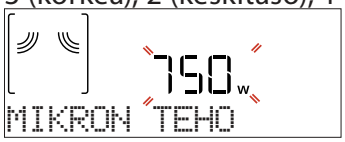
1. VALITSE TOIMINTO
Käynnistä uuni painamalla ⏻ : näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.
Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi. Haluttu toiminto valitaan valikosta painamalla + tai —, minkä jälkeen se vahvistetaan painamalla ✓.
Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten.

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET
Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ⏮.

LÄMPÖTILA / TEHO

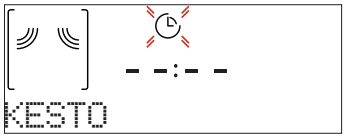


Kun arvo vilkkuu näytöllä, voit muuttaa sitä painamalla + tai —, minkä jälkeen vahvista se painamalla ✓; jatka sitten seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).
Mikroaaltoteho tai grillin taso voidaan asettaa samalla tavalla. Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).



Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa voidaan muuttaa käyttämällä + - tai — -painiketta.
Kun mikroaaltoja käytetään yhdessä muiden toimintojen kanssa, mikroaaltojen teho lasketaan korkeintaan 500 wattiin.

KESTO



Kun näytöllä vilkkuu kuvake ◷, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + - tai — -painiketta ja vahvista sitten painamalla painiketta ✓.
Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ◷: korjaa sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.
Muissa kuin mikroaaltotoiminnoissa kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Toiminnoissa, joissa mikroaallot eivät ole käytössä, kuten esimerkiksi “Perinteinen” tai “Kiertoilma”, kypsennysajan asettamisen jälkeen voit viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisajan. Mikroaaltotoiminnoissa päättymisaika on sama kuin kestoaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun kuvake ◷ vilkkuu.

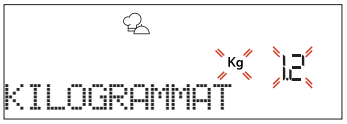


Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + - tai — -painiketta; vahvista ja aktivoi toiminto sitten painamalla ✓. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.
Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, mikä tarkoittaa, että kypsennysajat ovat hieman odotettua pitempiä. Odotusaikana voit korjata ohjelmoitua päättymisaikaa painamalla + tai — tai muuttaa muita asetuksia painamalla ⏮. Jos haluat katsella tietoja, painamalla ◷ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

3. DYNAAMINEN RUOKALISTA

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille. Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

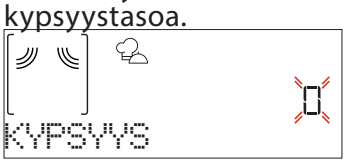
PAINO / ANNOKSET / ERÄ / PALAT



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Kehotettaessa aseta tarvittava arvo painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.

KYPSYYS

Eräissä Dynamic-toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai —. Vahvista ja käynnistä toiminto painamalla ✓ tai ▷.

4. AKTIVOI TOIMINTO

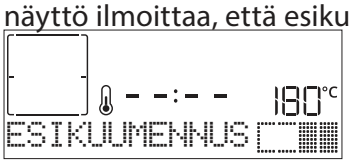
Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ▷.
Jos haluat hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi, paina viivevaiheen aikana ▷.
Huomaa: Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.
Jos uuni on kuuma ja toimintoon tarvitaan jotain erityistä maksimilämpötilaa, näyttöön tulee tästä ilmoittava viesti. Edelliseen näkymään palataan painamalla ⏮; tällöin voidaan joko valita jokin toinen toiminto tai odottaa uunin jäähtymistä.

JET START

Kun uuni on sammutettu, painamalla ▷ aktivoit kypsennyksen mikroaaltouunitoiminnolla täydellä teholla (1000 W) 30 sekunniksi.

5. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan; ruoka voidaan nyt laittaa uuniin. Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla ✓ tai ▷.
Huomaa: 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 aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + - tai — -painikkeita.

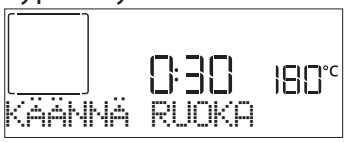
6. KYPSENNYKSEN KESKEYTTÄMINEN / RUOAN LISÄÄMINEN TAI KÄÄNTÄMINEN

TAUKO

Kun avaat luukun, kypsennys keskeytyy väliaikaisesti, sillä kuumennusvastukset kytkeytyvät pois päältä.
Kypsennystä jatketaan sulkemalla luukku ja painamalla ▷.
Huomaa: Kun käytät Dynamic-toimintoja, avaa luukku vain silloin, kun niin kehotetaan tekemään.

LISÄÄ TAI KÄÄNNÄ RUOKAA

Eräissä Dynamic Cook -resepteissä on ruoka lisättävä esikuumennusvaiheen loputtua tai siihen on lisättävä aineosia ennen kypsennyksen viemistä loppuun. Uuni kehottaa myös kääntämään tai sekoittamaan ruokaa kypsennyksen aikana.



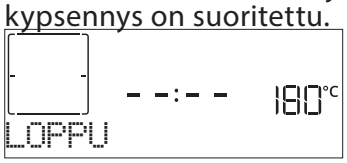
Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide.
Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla ▷.
Huomaa: Kun tarvitaan kääntämistä, mutta toimenpidettä ei suoriteta, uuni jatkaa kypsennystä 2 minuutin jälkeen. "LISÄÄ RUOKA" -vaihe kestää 2 minuuttia: jos mitään toimenpidettä ei suoriteta, toiminto päättyy.
Samalla tavoin uuni saattaa kehottaa tarkastamaan lähellä kypsymistä olevan ruoan kypsyysasteen.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy toimenpide, joka on suoritettava. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla ▷ tai ✓.
Huomaa: Hyppää näiden toimintojen yli painamalla ▷. Muutoin, jos mihinkään toimenpiteisiin ei ryhdytä tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

7. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

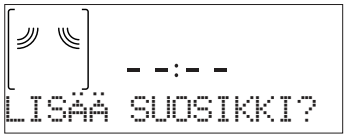
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla ▷ tai aseta uusi kestoaika painamalla +, jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

8. SUOSIKIT

Jotta uunin käyttö olisi helpompaa, se voi tallentaa jopa 20 suosikkitoimintoa. Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–20 suosikkiluettelossasi.



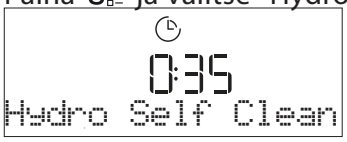
Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓, muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ⏮.
Painettuasi ✓, valitse numeron sijoitus painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓.
Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.
Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♡: Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai —, vahvista painamalla ✓ ja aktivoi sitten painamalla ▷.

9. HYDRO SELF CLEAN -TOIMINTO

Paina S☰ ja valitse "Hydro Self Clean" -toiminto.



Aktivoi toiminto painamalla ▷: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja kun olet valmis, paina ✓. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla ▷.
Huomaa: Uunin luukkua ei ole suositeltavaa avata puhdistusjakson aikana, jotta sieltä ei karkaisi vesihöyryä, mikä puolestaan vaikuttaisi haitallisesti lopulliseen puhdistustulokseen.
Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

10. AJASTIN

Kun uuni kytketään pois päältä, näyttöä voidaan käyttää ajastimena. Ennen toiminnon aktivoimista on varmistettava, että uuni on sammutettu, minkä jälkeen painetaan ⏱: Näytöllä vilkkuu kuvake ⏱.



Aseta tarvittavan ajan pituus painamalla + - tai — -painikkeita ja aktivoi sitten ajastin painamalla ✓.
Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus. Kun ajastin on aktivoitu, voit myös valita ja aktivoida jonkin toiminnon. Käynnistä uuni painamalla ⏻ ja valitse sitten haluamasi toiminto. Kun toiminto on käynnistynyt, ajastin jatkaa lähtölaskentaa itsenäisesti, puuttumatta itse toimintoon. Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake ⏱), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastimen näyttö palautetaan pysäyttämällä parhaillaan aktiivisena oleva toiminto painamalla ⏻.

11. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna vähintään kolmen sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla ⏻.

HUOMIO!
Noudata näitä ohjeita mikroaaltoja käyttäessäsi.

- Jos metalli joutuu kosketuksiin kypsennystilan seinämän kanssa, syntyy kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa laitetta tai tuhota luukun sisäosan lasin.
- Metalliosat, esimerkiksi laseissa olevat teelusikat, on pidettävä vähintään 2 cm:n etäisyydellä kypsennystilan seinistä ja luukun sisäpuolelta. Suoraan toistensa päälle asetetut tarvikkeet synnyttävät kipinöitä.
- Älä yhdistä grilliä ja uunipannua.
- Aseta lisävarusteet vain niille kuuluvalle korkeudelle.
- Tällöin saattaisi syntyä kipinöitä, jotka voivat vahingoittaa kypsennystilaa.
- Kipinöiden muodostuminen vaurioittaa laitetta.
- Älä käytä laitteessa alumiinipeltejä. Laitteen käyttäminen ilman kypsennystilassa olevaa johtaa ylikuormitukseen.
- Älä koskaan käynnistä mikroaaltouunia asettamatta ruokaa ensin uuniin. Ainoa sallittu poikkeus on lyhyt astioiden testaus.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

MIKROAALTOKYPSENNYSTÄ KOSKEVIA VINKKEJÄ

Mikroaallot tunkeutuvat elintarvikkeisiin vain tiettyyn syvyyteen asti, minkä vuoksi samanaikaisesti useampia kappaleita kypsennettäessä on ne leviteltävä siten, että mikroaalloille altistuu mahdollisimman paljon pintaa.
Pienet palat kypsyvät nopeammin kuin suuret palat: tasaisen kypsennyksen takaamiseksi leikkaa ruoka samankokoisiksi paloiksi.
Useimmat ruoat jatkavat kypsymistään sen jälkeen, kun mikroaaltouuni on lopettanut niiden kypsentämisen. Sen vuoksi ruoan on annettava seistä jonkin aikaa kypsennysvaiheen saattamiseksi loppuun.
Poista kaikki paperi- ja muovipussien metallilankoja sisältävät pussinsulkijat, ennen kuin laitat pussin uuniin mikroaaltoja varten.
Muovikelmuun tulee tehdä reikiä tai sitä on pisteltävä haarukalla, jotta paine poistuu, eikä suojus halkea kun höyryä muodostuu kypsennyksen aikana.

NESTEET

Nesteet saattavat kuumentua yli kiehumispisteen ilman silminnähtävää kuplimista. Tämä voi aiheuttaa kuumien nesteiden kiehumisen yli. Tämän estämiseksi vältä kapeakaulaisten astioiden käyttämistä, sekoita nestettä ennen kuin laitat astian mikroaaltouuniin ja jätä astiaan teelusikka.
Sekoita kuumentamisen jälkeen uudelleen ennen kuin otat astian varovaisesti pois mikroaaltouunista.

PAKASTERUOKA

Parhaimman tuloksen saamiseksi suosittelemme sulattamista suoraan ritilän päällä. Tarpeen vaatiessa on mahdollista käyttää mikroaaltouuniin sopivaa kevyttä muoviastiaa.
Keitetyt ruoat, muhennokset ja lihakastikkeet sulavat paremmin, jos niitä sekoitetaan sulatuksen aikana.
lrrottele kappaleet toisistaan sulamisen alettua: erotellut annokset sulavat nopeammin.

LASTENRUOKA

Sekoita purkissa tai tuttipullossa oleva vauvanruoka tai -juoma kuumennuksen jälkeen, ja tarkasta aina, että se on sopivan lämpöistä, ennen kuin annat sen vauvalle. Näin varmistat, että ruoka tai juoma on tasaisen lämpöistä ja ettei se polta.
Varmista, että astian kansi tai tuttipullon tutti on poistettu ennen kuumennusta.

KAKUT JA LEIPÄ

Kakkuja ja leipämäisiä tuotteita varten suosittelemme käyttämään “Kiertoilma”-toimintoa, kun taas nesteitä sisältäville kakuille suosittelemme “Konvektiouuni”-toimintoa.Vaihtoehtoisesti kypsennysaikojen lyhentämiseksi voit valita “Kiertoilma + MA”-toiminnon, korkeintaan 160 watin mikroaaltoteholla, jotta tuotteet pysyvät pehmeinä ja tuoksuvina.
Käytä “Kiertoilma” ja “Konvektiouuni”-toimintojen kanssa tummia metallisia kakkuvuokia ja sijoita ne toimitetun ritilän päälle.

LIHA JA KALA

Kauniin pintaruskistuksen saamiseksi nopeasti, lihan tai kalan sisäosan pysyessä kuitenkin mehukkaana ja mureana, suosittelemme käyttämään toimintoja, joissa yhdistyvät perinteinen kuumennus ja mikroaallot.
Parhaiden mahdollisten kypsennystulosten saamiseksi aseta mikroaaltojen tehotasoksi 160 W.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.
Älä käytä höyrypesuria.
Käytä suojakäsineitä.

Älä käytä teräsvillaa, hankaavia kaapimia tai hankaavia/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa laitteen pintaa.
Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Anna uunin jäähtyä jokaisen käyttökerran jälkeen ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin; näin saat pois ruoasta jääneet tahrat ja roiskeet. Kuivaa runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntynyt kosteus antamalla uunin jäähtyä kokonaan ja pyyhi se sitten liinalla tai sienellä.
- Aktivoi Hydro Self Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten.
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

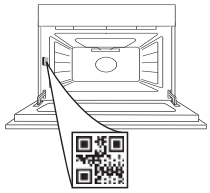
VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain, joka ei ole F4E1.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Uuni ei käynnisty.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun
Uuni on meluisa myös pois päältä kytkettynä.	Jäähdytystuuletin aktiivinen.	Avaa luukku tai odota, että jäähdytys on päättynyt.
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”.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:
- Käymällä verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Käyttämällä QR Code
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



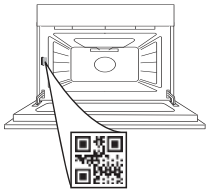
Bauknecht

400020025770

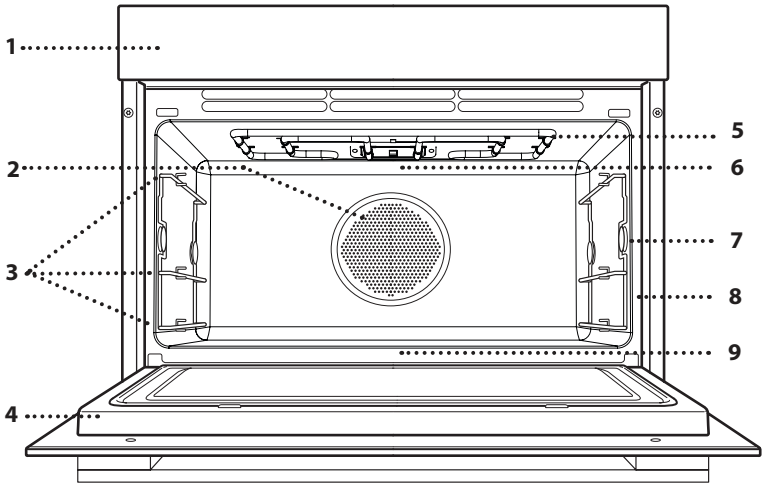
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT
For å oppnå en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON

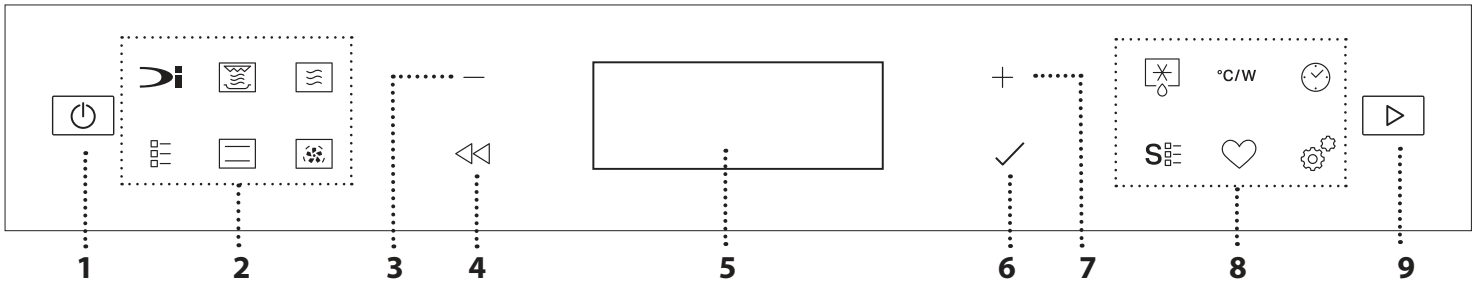


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Ovnsromsvifte (ikke synlig) og sirkulært varmeelement (ikke synlig)
3. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
4. Dør åpen
5. Øvre varmeelement/grill
6. Lampe
7. Punkt for innføring av steketermometeret (om dette finnes)
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synlig)

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL



1. PÅ/AV
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. MENY / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS
For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner, innstillinger og favoritter.

9. START
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

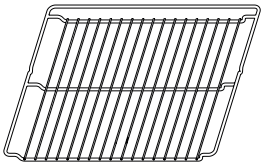
TILBEHØR

Før du kjøper annet tilbehør som er tilgjengelig på markedet, sørg for at det er varmebestandig og egnet for damping.

Sørg for at det er et gap på minst 30 mm mellom toppen av alle beholdere og veggene i ovnsrommet for å tillate at dampen kan flyte tilstrekkelig.

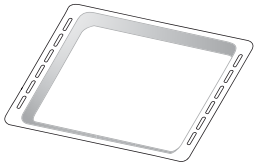
Tilbehør under mikrobølgefunksjon kan øke i temperatur. Det anbefales å bruke beskyttelse for å håndtere tilbehør når syklusen er avsluttet.

RIST



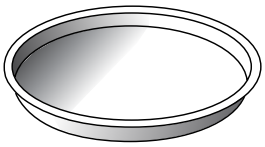
Risten egner seg for alle tilberedningsmoduser, også for tilberedning med mikrobølger. Når du bruker mikrobølger, må du alltid plassere risten på nivå 1 (det nederste). Du kan plassere maten direkte på risten eller bruke den til å støtte stekebrettene og bokser eller andre varmebestandige former til oppvarming eller bruk i mikrobølgeovn.

BAKEBRETT



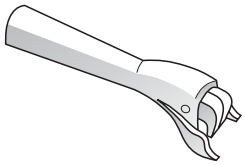
Bakebrettet egner seg for alle tilberedningsmoduser med unntak av "mikrobølgefunksjonene". Kan brukes til å tilberede alle slags matvarer uten beholder. Bruk den til å samle opp kokesaften ved å plassere den under risten.

CRISP-PANNE



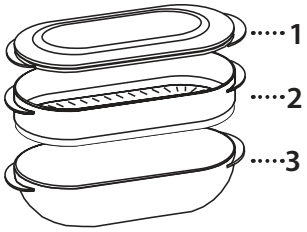
Må kun brukes med funksjonene som er angitt. Crisp-pannen må alltid plasseres midt på risten og kan forvarmes når den er tom, ved å benytte en spesialfunksjon kun beregnet for dette formålet. Plasser maten direkte på crisp-pannen. Plasser silikonføttene mellom stengene på risten for ekstra stabilitet.

HÅNDTAK FOR CRISP-PANNE



Brukbar for å fjerne den varme crisp-pannen fra ovnen.

DAMPKOKER*
(KUN VED NOEN MODELLER)



For å dampe matvarer som fisk eller grønnsaker, plassere disse i kurven (2) og hell drikkevann (100 ml) ned i bunnen av dampkokeren (3) for å oppnå den riktige mengden damp. For å koke mat som poteter, pasta, ris eller korn, plassere disse direkte i bunnen av dampkokeren (kurven er ikke nødvendig) og tilsett en passende mengde av drikkevann for mengden mat du tilbereder.
For best resultat, dekke dampkokeren med lokket (1) som følger med.
Plasser alltid dampkokeren på risten på nivå 1 og bruk den kun med tilberedningsfunksjonene den er egnet for, eller mikrobølgefunksjonen.

Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt.
*Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

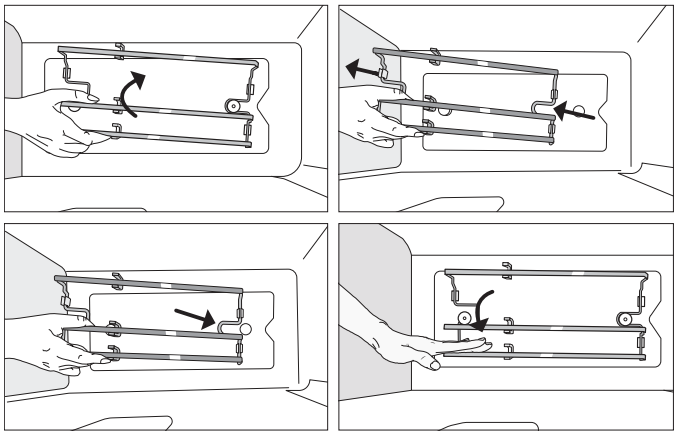
SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.
Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.
Skyv tilbehøret helt inn, og pass på at det ikke berører apparatets dør.

DEMONTERING OG MONTERING AV STIGEHYLLENE
På begge sider av ovnsrommet er det to stativ som er festet på to knappformede støtter. Stigehyllene er avtakbare for å gjøre rengjøringen enklere.

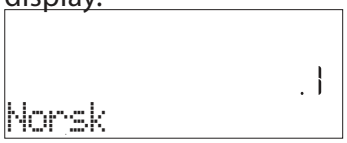
1. For å fjerne stigehyllene, ta et godt tak i den ytre delen av guiden og trekk den oppover for å trekke den ut fra den fremre støtten mens du roterer på den bakre støtten, og skyv deretter hele delen ut av ovnsrommet.
2. For å flytte stativet, skyv den bakre delen på den bakre støtten. Når den er festet, skyver du enheten ned til stigestativet er satt inn i frontstøtten.



FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.



Trykk på + eller — bla igjennom listen over tilgjengelige språk og velg språket du ønsker.
Trykk på ✓ for å bekrefte valget ditt.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙.

2. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



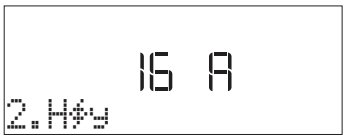
Trykk på + eller — for å stille inn nåværende time og trykk ✓ :
De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk på + eller — for å stille inn minuttene og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke ⚙.

3. STILL INN STRØMFORBRUK

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A). Velg EFFEKT i menyen INNSTILLINGER ved å trykke på ⚙ og velge ønsket effektinnstilling.





4. 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 omtrent en time, ved å benytte funksjonen "Rask forvarming". Lukt og røyk er normalt når ovnen brukes de første gangene, eller når den er sterkt tilsmusset. Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

FUNKSJONER

DYNAMISK MENY

Med Dynamic-funksjonene velger en ganske enkelt type og vekt eller mengden matvarene for å oppnå de beste resultatene. Ovnen beregner automatisk de optimale innstillingene og fortsetter å endre dem etter hvert som tilberedningen pågår.
For at denne funksjonen skal brukes optimalt, følges indikasjonene i den tilhørende tilberedningstabellen.
På grunn av variasjon i matvarene er steketiden satt på en gjennomsnittlig temperatur. Vi anbefaler alltid å sjekke den innvendige ferdighetsgraden på maten, og ved behov forlenge steketiden for å oppnå riktig resultat.
Noen automatiske sykluser gir mulighet til å forhåndsinnstille et lavere eller høyere tilberedningsnivå enn standardinnstillingen (se avsnittet om ferdighetsgrad i avsnittet Daglig bruk).

DYNAMIC REHEAT

For å varme opp ferdiglaget mat som enten er frossen eller har romtemperatur. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en middagstallerken som tåler mikrobølger
og er varmebestandig eller tallerkenen direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Tallerkenrett	250 - 800 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet. På slutten av oppvarmingsprosessen, vil resultatet alltid bli bedre dersom du lar maten stå i 1-2 minutter.
Lasagna [frossen]	400g - 1,5 kg	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.
Suppe	100 - 800 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.
Vann	100 – 500 g	Varm opp uten lokk i en enkelt beholder.

DYNAMISK SMELTING & MYKNING

For smelting og mykgjøring av mat. Ovnen beregner automatisk verdiene som er nødvendige for å oppnå de beste resultatene på kortest tid. Legg maten på en mikrobølgesikker og varmebestandig beholder direkte på risten på nivå 1.

Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk
Smør mykgjøring	100 – 500 g	Plasser smøret i en beholder direkte på risten for best resultat.
Mykgjøring av iskrem	100 – 500 g	Hvis du setter iskremboksen direkte i ovnen, må du sørge for at boksen tåler mikrobølger.
Smelting av sjokolade	100 – 500 g	Skjær sjokoladen i biter for best resultat. Rør sjokoladen til slutt for å fullføre smelteprosessen.
Smelting av ost	100 – 500 g	Skjær osten i biter for best resultat. Rør osten til slutt for å fullføre smelteprosessen.

DYNAMIC TILBEREDNINGSTABELL

For tilberedning av flere slags retter og matvarer og for å oppnå optimale resultat på den letteste og raskeste måten. For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk	Tilbehør
PASTA OG FROKOSTBLANDINGER	Koke pasta	1- 3 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for pastaen. Tilsett salt vann og pasta i bunnen av dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn 100 g pasta per porsjon. Bruk 400 g vann til hver porsjon pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Hell bechamel-saus på toppen og dryss med ost for å oppnå perfekt bruning.	1 +
	Ris	1 - 4 porsjoner	Still inn anbefalt tilberedningstid for risen. Tilsett vann og ris i bunnen på dampkokeren og dekk til med damplokk. Beregn ca. 100 g ris per porsjon. Bruk 300g vann for hver porsjon ris.	1 +
KJØTT	Oksestek	800 g - 1,7 kg	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 +
	Hamburger	100 – 500 g	Smør crisp-platen lett før forvarming. Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Svinestek	800 g - 2,0 kg	Pensle med olje og gni med salt og pepper. Krydre med hvitløk og urter etter eget behov. Når tilberedningen er avsluttet la det hele hvile i minst 15 minutter før du skjærer i kjøttet.	1 +
	Svinesteik	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Fordel jevnt utover beholderen med siden med bein vendt nedover.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Crisp-platen må forvarmes før du setter inn maten. Ovnen vil varsle deg når det er på tide å sette inn maten. Fordel jevnt utover Crisp-pannen etter forvarming. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Pølser og Wurstel	200 g – 1,0 kg	Fordel jevnt ut over crisp-pannen. Stikk i pølsene med en gaffel for å hindre at de sprekker. For å få perfekte resultater vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 +
	Grillet kylling	800 g - 2,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke. Gni med salt og pepper. Sett inn i ovnen med brystsiden vendt oppover.	1 +
	Fjærkrebryst dampet	100 – 500 g	Tilsett ca. 200 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 +
	Panert stekt kylling	100 – 500 g	Pensle med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/ bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Dampkoker bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk	Tilbehør
FISK	Grillet, hel fisk	400 g – 1,5 kg	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 +
	Fiskestek	200 – 800 g	Pensle med olje og krydre som du måtte foretrekke.	1 +
	Dampede fiskefileter	100 – 500 g	Tilsett ca. 200 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 + 
	Fish and Chips [frossen]	1-3 porsjoner	Fordel jevnt ut over crisp-platen og legg vekselvis fiskefileter og poteter. Beregn 100 g fisk og 100 g pommes frites for hver porsjon.	1 + 
	Stekt sjømat [frossen]	200-600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 + 
	Fiskepinner [frosne]	200-600 g	Fordel jevnt på crisp-platen. For å oppnå perfekte resultater, vil du bli bedt om å snu maten under tilberedningen.	1 + 
GRØNNSAKER	Stekte poteter	300 g - 1,0 kg	Skjær i biter, krydre med olje, salt og smak til med urter. Fordel jevnt utover Crisp-pannen. For å oppnå perfekte resultater vil du bli bedt om å røre i maten under tilberedningen.	1 + 
	Fylte grønnsaker	600 g - 2,0 kg	Hul ut grønnsaken og fyll med en blanding av selve grønnsaken, hakket kjøtt og revet ost. Krydre med hvitløk, salt og smak til med urter som du måtte foretrekke.	1 +
	Potetgrateng	400 g – 1,5 kg	Kutt opp og plasser i en stor beholder. Krydre med salt, pepper og hell over fløte. Dryss ost på toppen.	1 +
	Dampede rotgrønnsaker	100 - 800 g	Tilsett ca. 200 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 + 
	Myke dampede grønnsaker	100 - 800 g	Tilsett ca. 200 g vann i bunnen av dampkokeren. Skjær i stykker og fordel maten jevnt utover i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 + 
	Dampede grønnsaker [frosne]	100 - 800 g	Tilsett ca. 200 g vann i bunnen av dampkokeren, og fordel maten jevnt i dampkokerens kurv. Dekk til med lokket.	1 + 
	Stekte poteter [frosne]	200 – 600 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Frityrstekt paprika	100 – 500 g	Skjær i biter og smak til med olje. Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
SALT BAKST	Sandwichbrød	400 g – 1,0 kg	Lag deig i henhold til din favorittoppskrift for lett brød. Ha den over i en brødform før det hever. Bruk stekeovnens egne funksjon for heving.	1 +
	Pizza	400 g – 1,2 kg	Tilbered pizza ved å følge favorittoppskriften din. La den heve ved å benytte ovnens egne funksjon for heving. Rull ut deigen på et lett smurt bakebrett. Tilsett topping etter eget ønske.	2
	Pizza [frossen]	250 - 700 g	Ta den ut av emballasjen og påse at alt aluminiumsfolie er fjernet.	1 + 
	Middagspai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut en paideig for 8-10 porsjoner og prikk den med en gaffel. Fyll deigen i henhold til din favorittoppskrift.	1 +

Kategori	Mat	Vekt/porsjoner/stykker	Merk	Tilbehør
SØT BAKST	Sukkerbrød	400 g – 1,2 kg	Tilbered en fettfri kakerøre. Hell den over i en kakeform tildekket med bakepapir og smurt.	1 +
	Muffins	1 del	Lag en deig for 16-18 stykker ved å bruke din favorittoppskrift og hell den over i papirformer. Fordel den jevnt utover bakebrettet.	2
	Småkaker	1 del	Lag en deig av 500g mel, 200g salt smør, 200g sukker, 2 egg. Smak til med fruktessens. La det kjøle ned. Kjevle ut deigen og form den til etter eget ønske. Legg kjeksene på et bakebrett.	2
	Eplepai	800 g – 1,5 kg	Kjevle ut paideigen og dryss på brødkrummer for å absorbere saften fra frukten. Fyll med oppkuttet fersk frukt blandet med sukker og kanel. Rull ut deigen som er til overs for å lage et lokk, forsegle kantene og pensle med egg.	1 +
	Brownies	1 del	Tilbered ved å følge favorittoppskriften din. Fordel deigen ut over bakebrettet dekket til med bakepapir.	1
EGG & SNACKS	Popcorn	90 - 100 g	Plasser alltid posen direkte på risten. Tilbered kun én pose om gangen.	1
	Kyllingnuggets [frosne]	200 - 700 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Løkringer [frosne]	100 – 500 g	Fordel jevnt utover Crisp-pannen.	1 +
	Eggerøre	2 - 10 stykker	Tilberede ved å følge din favorittoppskrift i en enkel beholder.	1 +

TILBEHØR	Rist	Varmebestandig panne på rist	langpanne/ bakebrett	Varmebestandig beholder som tåler mikrobølger	Dampkoker bunn og lokk	Hel dampkoker	Crisp-panne

CRISP-MENY

CRISP

For perfekt bruning av en rett, både på oversiden og undersiden maten. Denne funksjonen må kun benyttes med den egne Crisp-pannen.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, Crisp-plate, håndtak til Crisp-platen.

MAT	VARIGHET (min)
Gjærbakst	10 - 12
Hamburgere*	9 - 15

*Snu maten halvveis under stekingen

CRISP FRY (FRITYRSTEKING): Fersk og frossen mat

Denne sunne og eksklusive funksjonen kombinerer kvaliteten ved crisp-funksjonen med egenskapene til sirkulasjonen av varm luft. Den gjør det mulig å oppnå sprøtt, smakfullt stekeresultat, med en vesentlig redusering av olje som trengs sammenlignet med den tradisjonelle matlagingen, behovet for olje kan til og med fjernes helt i enkelte oppskrifter.
For å oppnå best mulig resultat med ferske matvarer børstes eller krydres det med litt olje. Tilbered frossen mat direkte uten å tilsette olje.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, crisp-plate, håndtak til crisp-platen.

MIKROBØLGER

Bruk mikrobølgefunksjonen kun med mat eller drikke inni for å bevare produktets funksjonalitet.
Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

EFFEKT (W)	ANBEFALT FOR
1000	Rask oppvarming av drikke eller andre matvarer med høyt vanninnhold. Velg lavere effekt dersom maten inneholder egg eller fløte.
750	Tilberede grønnsaker.
600	Tilberedning av kjøtt, fisk og retter som ikke kan røres.
500	Tilberedning av kjøttsauser eller sauser som inneholder ost eller egg. Avsluttende tilberedning av kjøttpaier eller pastaretter.
350	Langsom, forsiktig matlaging. Perfekt for å smelte smør eller sjokolade.
160	Tining av frosne matvarer eller mykgjøring av smør og ost.
90	Mykgjøre iskrem.

HANDLING	MAT	EFFEKT (W)	VARIGHET (min)
Varm opp på nytt	2 kopper	1000	1 - 2
Stek	Sukkerbrød	750	5 - 6
Stek	Eggekrem	750	10 - 12
Stek	Kjøttpudding	600	15 - 25

MENY FOR ANDRE FUNKSJONER

TRADISJONELLE FUNKSJONER

HURTIG FORVARMING

For rask forvarming av ovnen før syklusen for steking. Vent til funksjonen er ferdig, før du legger mat i ovnen. Når forvarmingen er avsluttet, vil ovnen velge automatisk funksjonen "Forced Air" (tvungen luft).
Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

GRILL

For bruning, grilling og gratenger. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.
Anbefalt tilbehør: rist

MAT	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Ristet brød	Høyt	5 - 6

TURBO GRILL

For perfekt resultat, ved å kombiner grill og ovnens luftkonveksjon. Vi anbefaler å snu maten under tilberedningen.
Anbefalt tilbehør: rist

KONVEKSJONSBAKING

For å steke kjøtt eller bake kaker og paier med fyll på bare én rille. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.
Nødvendig tilbehør: Rist med panne eller stekebrett

MB KOMBIFUNKSJONER

GRILL + MB

For rask tilberedning og gratinering av retter, ved å kombinere mikrobølgefunksjonen og grillfunksjonene.
Nødvendig tilbehør: rist, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TURBOGRILL + MB

For rask tilberedning og bruning av din mat, kombinere mikrobølgeovn, grill og ovnens luftkonveksjon.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

MAT	EFFEKT (W)	GRILL NIVÅ	VARIGHET (min)
Grillet kylling	350	Middels	20 – 30

*Snu maten halvveis under stekingen

KONVENSJONELL + MB

For å tilberede bakte retter raskere ved å kombinere den konvensjonelle ovnen og mikrobølgeovnen.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

TVUNGEN LUFT + MB

For tilberedning av alle slags retter på én hylle bare ved å kombinere sirkulasjon av varm luft og mikrobølger.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

KONVEKSJONSBAKING + MB

For rask steking av mat med saftig fyll, ved å kombinere mikrobølger, konvensjonell oppvarming og luftkonveksjon.
Nødvendig tilbehør: rist på nivå 1, varmebestandig beholder som tåler mikrobølger.

KONVENSJONELL

For perfekt tilberedning og bruning både på toppen og bunnen av alle slags retter på bare én hylle. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten.
Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

MAT	TEMP. (°C)	VARIGHET (min)
Muffins/småkaker	160	20 - 25
Småkaker	165	15 - 20

TVUNGEN LUFT

For tilberedning av søtsaker og kjøtt med varmluftsirkulasjon. For å oppnå best mulig resultat har denne funksjonen en forvarmingsfase: vent til slutten av forvarmingen med å sette inn maten. Dette kan brukes til å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller samtidig. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.
Nødvendig tilbehør: stekebrett eller rist og varmebestandig beholder.

DYNAMIC SENSE DEFROST

For rask opptining av ulike typer mat. Plasser alltid maten i en beholder direkte på risten for å oppnå best resultat, med unntak av Crisp Bread Defrost. La maten stå i 5 minutter til slutt.

CRISP TINING AV BRØD
Denne eksklusive Whirlpool-funksjonen gjør det mulig for deg å tine frossent brød. Ved å kombinere Defrost- and Crisp-teknologiene, vil brødet ditt smake og ha samme konsistens som et nybakt brød. Bruk denne funksjonen for hurtig tining og oppvarming av rundstykker, baguetter & croissanter. Crisp-platen må benyttes sammen med denne funksjonen, plassert direkte på risten.

MAT	VEKT
Tidsinnstilt tining	-
Kjøtt	100g - 2,0 kg
Fjærkre	100g - 3,0 kg
Fisk	100g - 2,0 kg
Crisp tining av brød	50 - 800 g

SPESIALFUNKSJONER

HOLD VARM

For å holde nylaget mat varm og sprø, inkludert kjøtt, stekt mat eller kaker.

HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

YOGHURT
For å lage yoghurt.
Nødvendig tilbehør: rist og varmebestandig beholder.

DEHYDRERING
For å dehydrere frukt og grønnsaker. Skjær i tynne skiver og legg dem direkte på risten.
Nødvendig tilbehør: rist

MAXI-TILBEREDING
For å tilberede store kjøttstykker (mer enn 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.
Nødvendig tilbehør: Bakebrett på nivå 2.

ECO-SYKLUS
For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere effekt forbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.
Nødvendig tilbehør: rist med panne eller stekebrett.

HYDRO SELVRENHOLD
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.

COOK 3
For å steke ulike mattyper som krever samme tilberedelsestemperatur på tre høyder samtidig, uten å blande smaker og dufter.
Denne funksjonen kan brukes til å lage kjeks, terter, frossenpizza og for å tilberede et helt måltid. Ovnen må forvarmes.

SMÅKAKER
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende shortbread-kjeks for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

TERTE
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende terter for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

PIZZA (frossen)
Bruk denne funksjonen til å tilberede tre brett med lignende frossenpizzaer for å maksimere resultatet. Funksjonen inkluderer en forvarming. Ta de tre brettene ut av ovnen samtidig.

COOK 3-MENY 1
Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett kjøttbasert måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en lasagna etter eget ønske (1,5-2 kg) i en panne som plasseres på risten på nivå to. Tilbered 6-10 kyllinglår med poteter i terninger (500-800 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Etter 50-60 minutter tas terten ut, etter 60-70 minutter tas lasagnen ut, og etter 80-90 minutter tas kyllingen med poteter ut.

COOK 3-MENY 2
Denne syklusen er designet for å tilberede et komplett fiskebasert eller vegetariansk måltid og en dessert. Ovnen må forvarmes.
Eksempel på et komplett måltid
Tilbered en fruktterte etter eget ønske i en rund form som plasseres på risten på nivå 3. Tilbered en pestolasagna eller cannelloni etter eget ønske (1,5-2 kg) i en metall- eller pyrexform som plasseres på risten på nivå to. Tilbered fiskefileter i folie (700-900 g) med oppskårne grønnsaker (600-900 g) direkte i stekebrettet som skal plasseres på nivå 1. Etter forvarming, stek alle rettene samtidig. Ta ut terten etter 45-55 minutter, ta ut lasagnaen etter 55-65 minutter, og ta ut fisken med grønnsakene etter 60-70 minutter.

ANDRE FUNKSJONER



TIMER
For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.



FAVORITT
For å hente fram listen over de 9 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER
For justering av ovnens innstillinger.

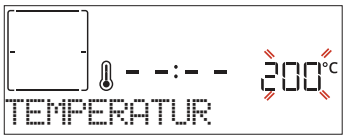
Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt.
Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av».
Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

DAGLIG BRUK

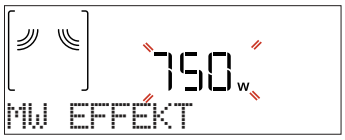
1. VELG EN FUNKSJON
Trykk på ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.
Funksjonene kan velges ved å trykke på ikonet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny. For å velge en funksjon på menyen, trykk på + eller — for å velge den du ønsker, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.
Vennligst merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon.

2. STILL INN FUNKSJONEN
Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens. Ved å trykke ⏮ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen.

TEMPERATUR / EFFEKT

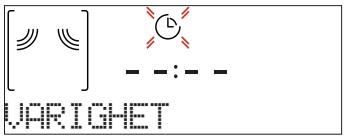


Når verdien blinker på display, trykk på + eller — for å endre den, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og fortsett innstillingene som følger (hvis dette er mulig).
Mikrobølgeeffekten eller grillnivået kan stilles inn på samme måte.
Det finnes tre definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).



Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen endres ved å benytte + eller —.
Dersom mikrobølgeeffekten kombineres med andre funksjoner, reduseres den til maks. 500 W.

VARIGHET



Når ikonet blinker på display, trykk på + eller — for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke : trykk på + eller — for å endre det og trykk deretter på ✓ for å bekrefte.

Dersom du ikke bruker mikrobølgefunksjonene trenger du ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten fastsatt steketid): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

SLUTTID (UTSATT START)

For funksjoner hvor mikrobølgene ikke aktiveres som ved "Konvensjonell" eller "Tvungen luft", kan du utsette funksjonens start ved å programmere tidspunktet for slutt når du har stilt inn steketiden. For mikrobølgefunksjonene er sluttiden den samme som varigheten. Display viser sluttiden mens -symbolet blinker.



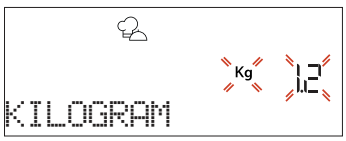
Trykk på + eller — for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, trykk deretter på ✓ for å bekrefte og aktivere denne funksjonen. Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Vennligst merk: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, det betyr at tilberedningstiden vil bli noe lenger enn forventet. Mens du venter, kan du trykke på + eller — for å endre programmets sluttid eller trykk på ◁◁ for å endre innstillingene. Ved å trykke på , for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

3. DYNAMISK MENY

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.
Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

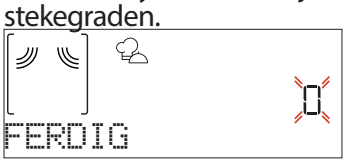
VEKT / PORSJONER / DEL / STYKKER



For å stille inn den riktige funksjonen, følg indikasjonene på display når du blir minnet om det, og trykk på + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk på ✓ for å bekrefte.

FERDIG

For noen Dynamic-funksjoner er det mulig å regulere stekegraden.



Når du blir minnet om det, trykk på + eller — for å velge ønsket nivå fra rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og start funksjonen.

4. AKTIVERE FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.
Mens fasen for utsatt start pågår, trykk på ▷ for å hoppe over denne fasen og starte funksjonen øyeblikkelig.

Vennligst merk: Du kan stanse funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

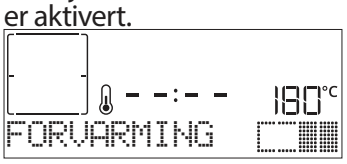
Dersom ovnen er varm og funksjonen krever en gitt maksimaltemperatur, vil det vises en melding på display. Trykk på ◁◁ for å returnere til skjermbildet framfor og velg en annen funksjon eller vent til ovnen er helt nedkjølt.

JET START

Når ovnen er slått av, trykker du på ▷ for å aktivere matlaging med mikrobølge-funksjon satt på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

5. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og at maten må settes inn. På dette punktet må du åpne døren, plasser maten inn i ovnen, lukke døren og start tilberedningen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk: 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 alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte + eller —.

6. SETT TILBEREDNINGEN PÅ PAUSE / TILSETT ELLER SNU MATEN

PAUSE

Ved å åpne døren, vil tilberedningen midlertidig settes på stoppet ved at varmeelementene deaktiveres.
For å gjenoppta tilberedningen, lukk døren og trykk ▷.

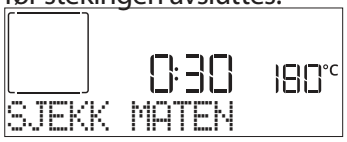
Vennligst merk: Mens Dynamic-funksjonene pågår, må døren åpnes kun når en blir bedt om det.

TILSETT ELLER SNU MATEN

Noen Dynamic Cook-oppskrifter krever at maten tilføres etter at fasen for forvarming eller at ingredienser tilføres for å fullføre tilberedningen. På samme måte, vil du bli minnet om å snu eller røre i maten under tilberedningen.



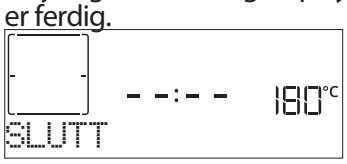
Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres.
Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.
Vennligst merk: Når det er nødvendig å snu, etter 2 minutter, selv om ingen handling er utført, vil ovnen gjenoppta stekingen. Fasen "LEGG INN MAT" varer i 2 minutter: dersom ingen handling utføres, vil funksjonen avsluttes.
På samme måte skal ovnen be deg kontrollere maten rett før stekingen avsluttes.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som skal utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ▷ eller ✓ for å fortsette stekingen.
Vennligst merk: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det derimot går en viss tid uten at handlinger utføres, vil ovnen fortsette stekingen.

7. ENDT TILBEREDNING

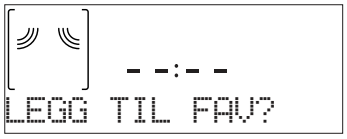
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk på ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk på + for å utvide steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

8. FAVORITTER

For å gjøre det enklere å bruke ovnen, kan den lagre opptil 20 av dine favorittfunksjoner. Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 20 i din favorittliste.



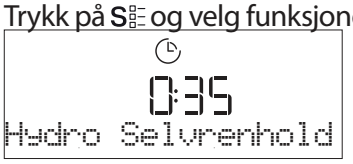
Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk på ✓ ellers, for å overse forespørselen må du trykke på ⏮.
Når ✓ er trykket ned, trykk på + eller — for å velge nummerposisjonen, trykk deretter på ✓ for å bekrefte.
Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.
Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡: Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk på + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke på ✓, og trykk deretter på ▷ for å aktivere.

9. HYDRO-SELVRENSFUNKSJON

Trykk på S og velg funksjonen "Hydro Self Clean".



Trykk på ▷ for å aktivere funksjonen: display vil minne deg om at du må utføre handlingene som er nødvendige for å oppnå best resultat ved renhold: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når disse er gjort. Når alle trinnene er fullført, må du trykke på ▷ når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.
Vennligst merk: Det anbefales ikke å åpne ovnsdøren mens rengjøringssyklusen pågår for å unngå tap av vanndamp, dette vil kunne ha negative virkninger på sluttresultatet.
En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

10. TIMER

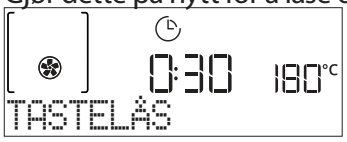
Når ovnen er slått av, kan displayet brukes som en timer. For å aktivere denne funksjonen, påse at ovnen er slått av og trykk ⏱: ⏱ -symbolet vil blinke på display.



Trykk på + eller — for å angi ønsket tidslengde og trykk deretter på ✓ for å aktivere timeren.
Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når timeren har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden. Når minutturet er aktivert, kan du også velge og aktivere en funksjon. Trykk ⏻ for å slå på ovnen og still deretter inn funksjonen du ønsker. Når funksjoner er startet, vil timeren fortsette nedtellingen uavhengig uten å forstyrre selve funksjonen. I løpet av denne fasen, er det ikke mulig å se minutturet (kun ⏱ ikonet vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å returnere til skjermen med minutturet, trykk på ⏻ for å stanse funksjonen som for øyeblikket er aktiv.

11. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold inne i minst tre sekunder. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på ⏻.

FORSIKTIG!
Følg disse instruksjonene når du bruker mikrobølgeovnen.

- Hvis metall kommer i kontakt med veggen i ovnsrommet, oppstår det gnister som kan skade apparatet eller ødelegge det innvendige glasset i døren.
- Metallkomponenter, for eksempel teskjeer i glass, må holdes på en avstand på minst 2 cm fra veggene i ovnsrommet og fra innsiden av døren. Tilbehør som plasseres rett oppå hverandre, genererer gnister.
- Grillen må ikke kombineres med dryppannen.
- Sett inn tilbehøret kun i de respektive høydene.
- Det kan dannes gnister som kan skade ovnsrommet.
- Apparatet er skadet på grunn av gnistdannelse.
- Bruk ikke aluminiumsbrett i apparatet, da det kan føre til overbelastning hvis du bruker apparatet uten mat i ovnsrommet.
- Start aldri mikrobølgeovnen uten først å plassere maten i den. Det eneste tillatte unntaket er en kort test for tallerkener.

NYTTIGE RÅD

TIPS FOR TILBEREDNING MED MIKROBØLGER

Mikrobølgene trenger inn i maten til en viss dybde, når du tilbereder flere deler samtidig bør du fordele de utover så mye som mulig for at det maksimale overflatearealet skal bli utsatt for mikrobølgene.
Små deler tilberedes hurtigere enn store deler: Skjær maten i like store deler for jevn tilberedning.
De fleste typer mat fortsetter å stekes når mikrobølgeovnen har avsluttet tilberedningen. Derfor må du alltid la maten hvile litt for å fullføre tilberedningen.
Fjern klips av metall fra poser av papir eller plast før du legger dem inn i mikrobølgeovnen.
Plastfolie bør snittes i eller prikkes med en gaffel for å slippe ut trykket og for å forhindre at den sprekker på grunn av damp som danner seg i løpet av tilberedningen.

VÆSKER

Væsker kan overopphetes over kokepunktet uten synlige bobler. Dette kan forårsake at varme væsker plutselig koker over. For å forhindre dette må du unngå å benytte smale former, rør i væsken før du setter formen inn i mikrobølgeovnen, og la teskjeen stå i formen.
Etter oppvarmingen, rør igjen før du forsiktig tar formen ut av mikrobølgeovnen.

FROSSEN MAT

For å oppnå de beste resultatene, anbefaler vi å tine frossen mat direkte på risten. Dersom det er nødvendig, er det mulig å benytte en lett plastbeholder som er egnet for mikrobølgeovn.
Gryteretter, stuinger og kjøttsauser tiner bedre dersom du av og til rører i de mens tiningen pågår.
Skill matstykkene fra hverandre etter hvert som de tiner: de adskilte porsjonene vil tine raskere.

BARNEMAT

Når du varmer mat eller væske i babymatglass eller tåteflaske, må du alltid røre og kontrollere temperaturen før servering. På den måten blir varmen jevnt fordelt, og du unngår fare for skålding eller forbrenning.
Husk å fjerne lokket og smokken før oppvarming.

KAKER OG BRØD

For kaker og brødvarer anbefaler vi at du benytter funksjonen “Tvungen luft”, mens for kaker som inneholder saftig fyll anbefaler vi funksjonen “Konveksjonsbaking”. Alternativt, for å redusere steketiden, velg “Tvungen luft + MB”, ved å stille inn mikrobølgenes effekt på 160 W for å holde bakervarene myke og duftende.
Med funksjonen “Tvungen luft” og "Konveksjonsbaking" må kakeformer av mørkt metall benyttes og plasser de alltid på risten som medfølger.

KJØTT OG FISK

For å oppnå rask og perfekt bruning av overflaten mens kjøttet eller fisken er myk og saftig innvendig, anbefaler vi at du bruker funksjonene som kombinerer oppvarming ved konveksjon og mikrobølger.
For å oppnå best mulig stekeresultat, still mikrobølgeeffekten inn på verdien 160 W.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Ikke bruk damprensere.

Bruk beskyttende hansker.

Ikke bruk stålull, skuresvamper eller slipende/ etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVENDIGE OVERFLATER

- Etter hver bruk, la ovnen kjøle ned og gjør den ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen kjøles helt ned før du tørker den med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen “Hydro Self Clean” for optimal rengjøring av de innvendige overflatene.
- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

TILBEHØR

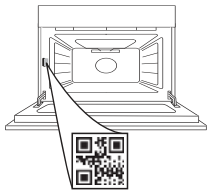
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Displayet viser bokstaven ‘F’ etterfulgt av et tall eller en bokstav fra F4E1.	Feil på ovnen.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven « F».
Ovnen er ikke slått på.	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 uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret
Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.	Kjøleviften er i drift.	Åpne døren eller hold eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.
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» .

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Besøk vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Ved å benytte QR-koden
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet).
  Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



Bauknecht

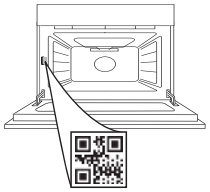
400020025770

TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT

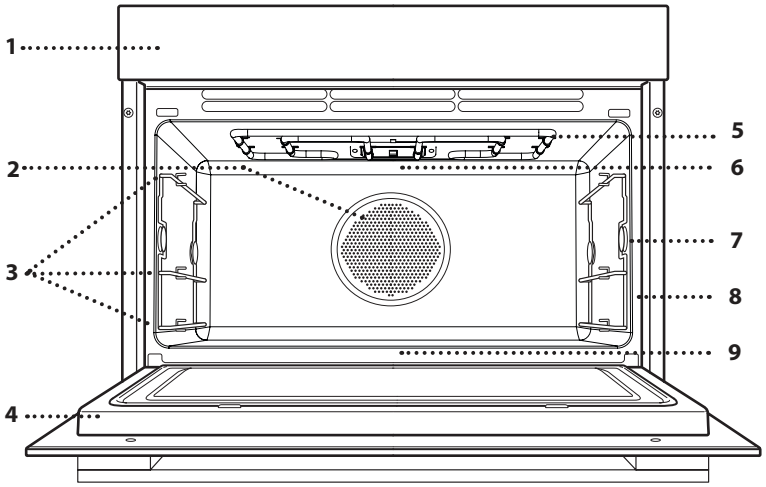
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

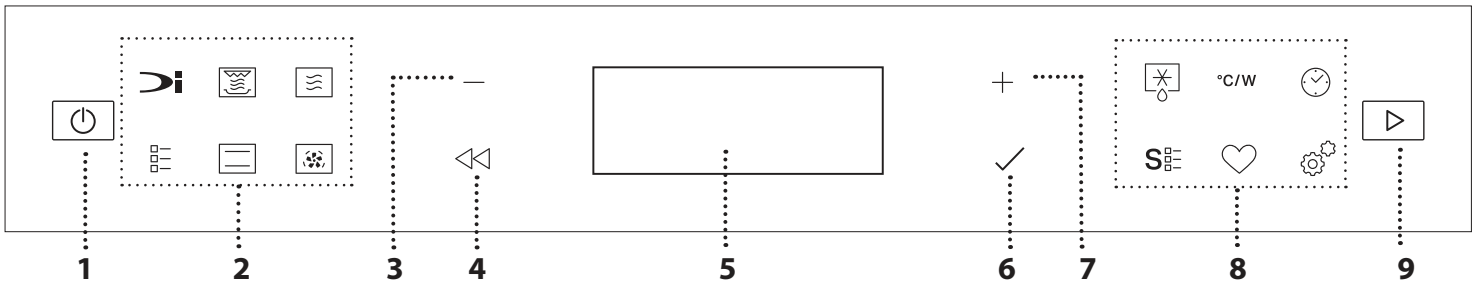


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Ugnsfläkt (ej synlig) och cirkulärt värmeelement (ej synligt)
3. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Lampa
7. Instickstermometerns införingspunkt (på vissa modeller)
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. PÅ/AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. MENY/DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER
För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL VAL/ FUNKTIONER
För att få snabb åtkomst till funktioner, inställningar och favoriter.

9. START
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

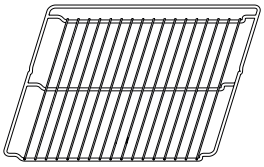
TILLBEHÖR

Innan du köper andra tillbehör som finns på marknaden, se till att de är värmebeständiga och lämpliga för ångkokning.

Säkerställ att det finns ett mellanrum på minst 30 mm mellan toppen av behållaren och väggarna i ugnsutrymmet så att ångan tillåts flöda tillräckligt.

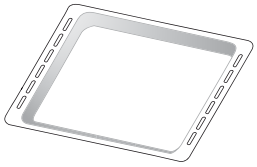
Tillbehör kan bli varma vid mikrovågsfunktion. Vi rekommenderar att använda grytlappar för att hantera tillbehören i slutet av programmet.

GALLER



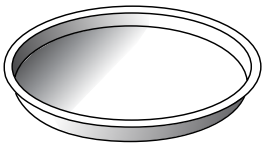
Gallret kan användas i alla tillagningslägen, även vid mikrovågstillagning. Vid användning av mikrovågor ska gallret alltid ställas på fals 1 (det nedre). Du kan lägga maten direkt på gallret eller använda det som underlag till bakplåtar och bakformar eller andra värme- och mikrovågsbeständiga kärl.

LÅNGPANNA



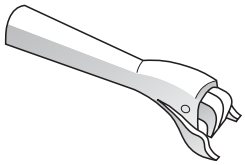
Långpannan är lämplig för alla tillagningslägen förutom "mikrovågs"-funktioner. Kan användas för att tillaga alla typer av mat utan behållare. Använd den för att samla upp droppande vätska genom att lägga den under gallret.

CRISPPANNA



Bara för användning med den avsedda funktionen. Crisppannan måste alltid placeras i mitten av gallret och kan förvärmas när den är tom, med hjälp av specialfunktionen för detta ändamål enbart. Lägg maten direkt i crisppannan. Placera silikonfötterna mellan gallrets stänger för extra stabilitet.

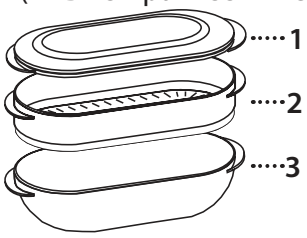
HANDTAG FÖR CRISPPANNAN



Används för att ta ut den heta crisppannan ur ugnen.

ÅNGKOKARE*

(ENDAST på VISSA MODELLER)



För att ånga livsmedel såsom fisk eller grönsaker, placera dessa i korgen (2) och häll dricksvatten (100 ml) i botten på ångkokaren (3) för att uppnå rätt mängd ånga. För att koka livsmedel såsom pasta, ris, potatis eller andra spannmål, placera dessa direkt på botten av ångkokaren (korgen behövs inte) och tillsätt lämplig mängd dricksvatten för mängden mat som tillagas.
För bästa resultat, täck ångkokaren med locket (1) som ingår.
Placera alltid ångkokaren på gallret på fals 1 och använd den endast med passande tillagningsfunktioner eller med mikrovågsfunktionen.

Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.
*Andra tillbehör kan köpas separat av eftermarknadstjänsten.

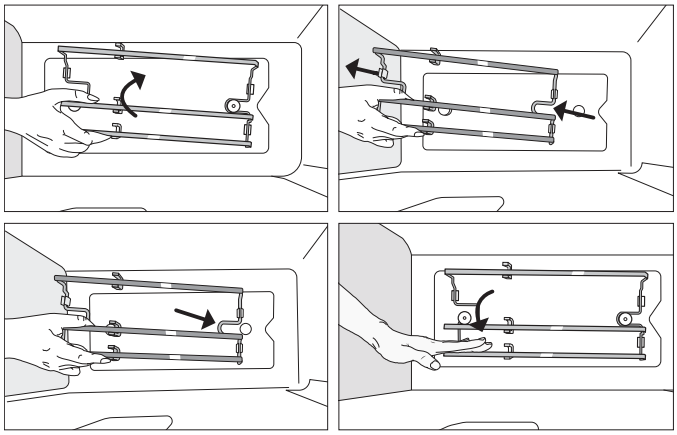
SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna. Skjut in tillbehöret ända in och se till att det inte kommer i kontakt med apparatens lucka.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSSTEGARNA
På båda sidorna på insidan av ugnen finns det två ugnsstegar som är förankrade på två knappformade stöd. Ugnsstegarna är löstagbara för att underlätta rengöringen.

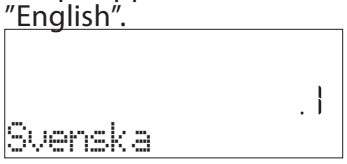
1. För att ta bort ugnsstegarna, ta ett fast grepp om den yttre delen av skenan och dra den uppåt så att den lämnar det främre stödet medan du vrider den på det bakre stödet. Skjut sedan ut hela delen från ugnen.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna, skjut in bakdelen på det bakre stödet. När den är förankrad trycker du ner ugnsstegen tills den är insatt i det främre stödet.



FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.



Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk.
Bekräfta ditt val genom att trycka på ✓ .
Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙ .

2. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.

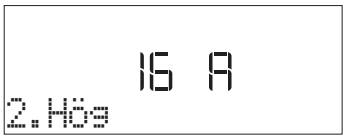


Tryck på + eller — för att ange aktuell timma och tryck sedan på ✓ :
På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna.
Ange minuter med + eller — och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.
Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR.

3. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A). Välj EFFEKT i menyn INSTÄLLNINGAR som du kommer till genom att trycka på ⚙ och välj önskad effektinställning.





4. 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 ugnen till 200 °C i cirka en timme. Använd gärna funktionen Snabb förvärmn. Lukt och rök är normalt när ugnen används de första gångerna eller när den är kraftigt nedsmutsad. Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.
Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

FUNKTIONER

DYNAMISK MENY

Med de DYNAMISKA funktionerna behöver du bara välja typ och vikt eller mängd mat för att uppnå perfekta resultat. Ugnen beräknar automatiskt de optimala inställningarna och kan ändra dem medan tillagningen pågår. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.
På grund av matens varierande egenskaper är tillagningstiden inställd på en genomsnittlig nivå. Vi rekommenderar alltid att kontrollera att maten är färdig på insidan och att förlänga tillagningstiden om nödvändigt för att maten ska vara färdiglagad.
Vissa automatiska program ger möjlighet att i förväg ställa in en tillagningsnivå som är lägre eller högre än standardinställningen (se stycket om tillagningsnivå i avsnittet Daglig användning).

DYNAMIC REHEAT

För att värma färdiglagad mat som antingen är fryst eller har rumstemperatur. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker
och värmetålig middagstallrik eller fat direkt på gallret på fals 1.

Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Portioner på tallrik	250 - 800 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie. När uppvärmningsprocessen är klar erhålls alltid ett bättre slutresultat av att låta maten stå i 1-2 minuter.
Lasagne [fryst]	400 g - 1,5 kg	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.
Soppa	100 - 800 g	Värm utan lock i en enda behållare.
Vatten	100 - 500 g	Värm utan lock i en enda behållare.

DYNAMISK SMÄLTNING OCH MJUKGÖRING

För smältning och mjukgöring av matvaror. Ugnen beräknar automatiskt de inställningar som krävs för att uppnå bästa möjliga resultat på kortast möjliga tid. Lägg maten på en mikrovågssäker och värmetålig skål direkt på gallret på fals 1.

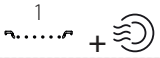
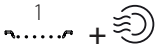
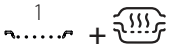
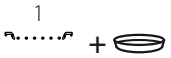
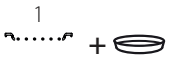
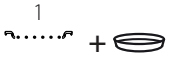
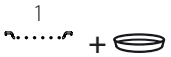
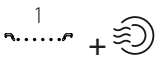
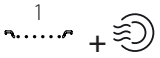
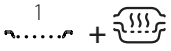
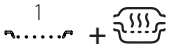
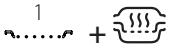
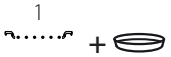
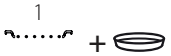
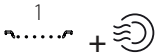
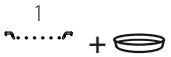
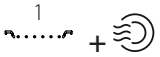
Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning
Mjukgöring av smör	100 - 500 g	Lägg smöret i en behållare direkt på gallret för bästa resultat.
Mjukgöring av glass	100 - 500 g	Om du lägger glassbehållaren direkt i ugnen, se till att behållaren är mikrovågssäker.
Smältning av choklad	100 - 500 g	Skär chokladen i bitar för bästa resultat. Rör om i chokladen på slutet för att smälta klart.
Smältning av ost	100 - 500 g	Skär osten i bitar för bästa resultat. Rör om i osten på slutet för att smälta klart.

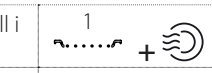
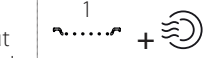
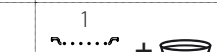
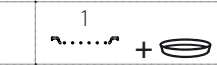
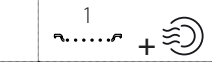
DYNAMISK TILLAGNINGSTABELL

Tillaga flera olika maträtter på bästa sätt, både snabbt och enkelt. Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning	Tillbehör
PASTA OCH SPANNMÅL	Koka pasta	1 - 3 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för pastan. Tillsätt saltat vatten och pasta i botten på ångkokaren och täck med ånglocket. Räkna med cirka 100 g pasta för varje portion. Använd 400 g vatten till varje portion pasta.	1 +
	Lasagne	600 g - 2,0 kg	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Häll béchamelsås ovanpå och strö över ost för att få en perfekt gratinering.	1 +
	Ris	1 - 4 portioner	Ställ in rekommenderad koktid för ris. Tillsätt vatten och ris tillsammans i botten på ångkokaren och täck med lock. Räkna med cirka 100 g ris för varje portion. Använd 300 g vatten till varje portion ris.	1 +
KÖTT	Rostbiff	800 g - 1,7 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 +
	Burgerbiffar	100 - 500 g	Smörj crisppannan lätt före förvärmning. Crisppannan måste förvärmas innan du lägger i maten. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 +
	Fläskstek	800 g - 2,0 kg	Pensla med olja och massera med salt och peppar. Krydda med vitlök och örter efter tycke och smak. När tillagningen är färdig, låt stå minst 15 minuter före uppskärning.	1 +
	Revbensspjäll	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Fördela jämnt i behållaren med benet vänt nedåt.	1 +
	Bacon	50 - 400 g	Crisppannan måste förvärmas innan maten läggs i. Ugnen meddelar dig när det är dags att lägga in maten. Fördela jämnt i crisppannan efter förvärmning. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 +
	Korv och wurstel	200 g - 1,0 kg	Fördela jämnt i crisppannan. Stick hål på korvarna med en gaffel så att de inte spricker. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 +
	Grillad kyckling	800 g - 2,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak. Massera med salt och peppar. Sätt in i ugnen med bröstsidan upp.	1 +
	ÅNGKOKT KYCKLINGBRÖST	100 - 500 g	Häll ca 200 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 +
	Panerad stekt kyckling	100 - 500 g	Pensla med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 +

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/ bakplåt	Värmetålig och mikrovågssäker behållare	Ångkokarens botten och lock	Hela ångkokaren	Crisppanna

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning	Tillbehör
FISK	Grillad hel fisk	400 g - 1,5 kg	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 + 
	Ungsstekt Fisk	200 - 800 g	Pensla med olja och krydda efter tycke och smak.	1 + 
	Ångkokta fiskfiléer	100 - 500 g	Häll ca 200 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 + 
	Fish and Chips [fryst]	1-3 portioner	Fördela jämnt i crisppannan och varva fiskfiléer och potatis. Räkna med cirka 100 g fisk och 100 g potatis per portion.	1 + 
	Friterad fisk [fryst]	200-600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 + 
	Fiskpinnar [frysta]	200-600 g	Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att vända på maten under tillagningen.	1 + 
GRÖNSAKER	Rostad potatis	300 g - 1,0 kg	Skär i bitar, krydda med olja, salt och örter. Fördela jämnt i crisppannan. För att få perfekt resultat kommer du att bli ombedd att röra om i maten under tillagningen.	1 + 
	Fyllda grönsaker	600 g - 2,0 kg	Gröp ur grönsaken och fyll den med en blandning av grönsakens eget innanmäte, finhackat kött och riven ost. Krydda med vitlök, salt och örter efter tycke och smak.	1 + 
	Potatisgratäng	400 g - 1,5 kg	Skiva och lägg i en stor behållare. Salta och peppra och häll över grädde. Strö över ost.	1 + 
	ÅNGKOKTA ROTFRUKTER	100 - 800 g	Häll i ca 200 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 + 
	ÅNGKOKTA MJUKA GRÖNSAKER	100 - 800 g	Häll i ca 200 g vatten i ångkokarens botten. Skär i bitar och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 + 
	ÅNGKOKTA GRÖNSAKER [FRYSTA]	100 - 800 g	Häll ca 200 g vatten i ångkokarens botten och fördela maten jämnt i ångkokarens korg. Täck med locket.	1 + 
	Pommes frites [frysta]	200 - 600 g	Fördela jämnt i crisppannan.	1 + 
	Stekt paprika	100 - 500 g	Skär i bitar och krydda med olja. Fördela jämnt i crisppannan.	1 + 
SALT BAKNING	Smörgåslimpa	400 g-1,0 kg	Gör degen enligt ditt favoritrecept för ett lätt bröd. Placera i en brödform före jäsning. Använd ugnens särskilda jäsningsfunktion.	1 + 
	Pizza	400 g-1,2 kg	Förbered pizzadegen enligt ditt favoritrecept. Låt den jäsa med ugnens särskilda jäsningsfunktion. Rulla ut degen på en lätt smord bakplåt. Tillsätt fyllningen efter eget tycke och smak.	2
	Pizza [fryst]	250 - 700 g	Ta bort förpackningsmaterialet, speciellt aluminiumfolie.	1 + 
	Middagspajer	800 g-1,5 kg	Klä en pajform för 8-10 portioner med deg och nagga den med en gaffel. Fyll degen enligt ditt favoritrecept.	1 + 

Kategori	Mat	Vikt/portioner/stycken	Anmärkning	Tillbehör
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	400 g-1,2 kg	Förbered en fettfri sockerkakssmet. Häll i en smord och bröad bakform.	
	Muffins	1 sats	Gör en smet för 16-18 stycken enligt ditt favoritrecept och fördela den i pappersformar. Fördela jämnt på långpannan.	
	Kakor	1 sats	Gör en sats med 500 g mjöl, 200 g saltat smör, 200 g socker och 2 ägg. Smaksätt med fruktessens. Låt svalna. Kavla ut degen jämnt och forma enligt önskemål. Lägg ut kakorna på en långpanna.	
	Äppelpaj	800 g-1,5 kg	Fyll en pajform med degen och strö ströbröd i botten för att suga upp fruktsaften. Fyll med hackad färsk frukt blandad med socker och kanel. Kavla ut degresterna för att göra ett lock, vik ned kanterna och pensla med ägg.	
	Brownies	1 sats	Tillaga enligt ditt favoritrecept. Bred ut smeten på långpannan täckt med bakplåtspapper.	
ÄGG & TILLTUGG	Popcorn	90 g - 100 g	Lägg alltid påsen direkt på gallret. Poppa bara en påse åt gången.	
	Kycklingnuggets [frysta]	200 - 700 g	Fördela jämnt i crisppannan.	
	Lökringar [frysta]	100 - 500 g	Fördela jämnt i crisppannan.	
	Äggröra	2 - 10 stycken	Tillaga enligt ditt favoritrecept i ett fristående kärl.	

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	 Värmetålig och mikrovågssäker behållare	 Ångkokarens botten och lock	 Hela ångkokaren	 Crisppanna

CRISP-MENY

CRISP

För perfekt griljering och bryning, både på matens ovan- och undersida. Denna funktion får endast användas med den speciella crisppannan.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

MAT	TID (min)
Bakverk med jäsmedel	10 - 12
Hamburgare*	9 - 15

*Vänd maten efter halva tiden

CRISP-STEKNING: Färska matvaror och djupfrysta matvaror

Denna unika och hälsosamma funktion ger dig både kvaliteten hos crispfunktionen och fördelarna med varmluftscirkulation. Resultatet blir goda och krispiga maträtter som inte kräver lika mycket olja som när du steker maten som vanligt. Ibland behövs ingen olja alls. För att uppnå bästa resultat med färska matvaror ska du pensla eller krydda med lite olja. Tillaga fryst mat direkt utan att tillsätta olja.

Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1, crisppanna, handtag för crisppannan.

MIKROVÅGSUGN

Använd mikrovågsfunktionen enfast när det finns mat eller dryck i den för att bevara produktens korrekta funktion.

Nödvändiga tillbehör: galler och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

EFFEKT(W)	REKOMMENDERAD FÖR
1000	Snabb uppvärmning av drycker eller andra livsmedel med hög vattenhalt. Om rätten innehåller ägg eller grädde bör ett lägre effektläge väljas.
750	Koka grönsaker.
600	Tillagning av kött, fisk och rätter som inte kan röras om.
500	Tillagning av köttiga såser eller såser som innehåller ost eller ägg. Slutberedning av köttpajer eller ugnsbakad pasta.
350	Långsam, varsam tillagning. Perfekt för att smälta smör eller choklad.
160	Upptining av djupfrysta livsmedel eller uppmjukning av smör och ost.
90	Mjukgöra glass.

ÅTGÄRD	MAT	EFFEKT(W)	TID (min)
Uppvärmning	2 koppar	1000	1 - 2
Tillagning	Sockerkaka	750	5 - 6
Tillagning	Äggryta	750	10 - 12
Tillagning	Köttfärslimpa	600	15 - 25

MENY FÖR ANDRA FUNKTIONER

TRADITIONELLA FUNKTIONER

SNABB FÖRVÄRMN.

För att snabbt värma upp ugnen före tillagning. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen. När förvärmningen är klar väljer ugnen automatiskt funktionen "Varmluft".
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

GRILL

För att bryna, grilla och gratinera. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.
Rekommenderade tillbehör: Galler

MAT	GRILLNIVÅ	TID (min)
Rostat bröd	Hög	5 - 6

TURBO GRILL

För perfekt resultat genom kombinering av grill- och varmluftsfunktionerna. Vi rekommenderar att du vänder maten under tillagningen.
Rekommenderade tillbehör: Galler

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att steka kött, baka tårtor och pajer med fyllningar på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

MW KOMBI-FUNKTIONER

GRILL + MIKRO

För snabb matlagning och gratinering av rätter där man kombinerar mikrovågs- och grillfunktionen.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

TURBOGRILL + MIKRO

För snabb tillagning och bryning av din mat genom kombinering av mikrovågs-, grillnings och varmluftsfunktionerna.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

MAT	EFFEKT(W)	GRILLNIVÅ	TID (min)
Grillad kyckling	350	Medel	20 - 30

*Vänd maten efter halva tiden

ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

Använd över/undervärmesugnen och mikrovågsugn samtidigt vid tillagning av gratänger.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

VARMLUFT + MIKRO

För tillagning av alla typer av rätter på en enda fals genom att kombinera varmluftscirkulation och mikrovågor.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

ÖVER/UNDERVÄRME + MIKRO

För snabb matlagning av maträtter med flytande fyllning, kombinera mikrovågs- och varmluftsfunktionerna, samt över- och undervärme.
Nödvändiga tillbehör: galler på fals 1 och mikrovågssäker och värmetålig behållare.

ÖVER/UNDERVÄRME

För perfekt tillagning och bryning både på ovan- och undersidan av alla typer av maträtter på en enda fals. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar.
Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

MAT	TEMP. (°C)	TID (min)
Cupcake / Bakelse	160	20 - 25
Kakor	165	15 - 20

VARMLUFT

För tillagning av efterrätter och kött med cirkulerande varmluft. För att uppnå bästa resultat förutser denna funktion en förvärmningsfas: vänta med att lägga in maten tills förvärmningen är klar. För att laga olika maträtter som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.
Nödvändiga tillbehör: långpanna eller galler och värmetålig behållare.

DYNAMISK SENSE UPPTINING

För att snabbt tina olika typer av matvaror. Lägg alltid maten i en behållare direkt på gallret för bästa resultat, utom vid Crisp-upptining av bröd. Låt sedan maten stå i 5 minuter.

UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR
Med den här unika Whirlpool-funktionen tinar du snabbt upp fryst bröd. Kombinationen av upptinings- och crisptekniken gör att brödet smakar som nybakat. Använd funktionen för att snabbt tina upp och värma frysta småfranska, pain riche och gifflar. Crisppannan måste användas med den här funktionen.

MAT	VIKT
Tidsinställd upptining	-
Kött	100 g - 2,0 kg
Fågel	100 g–3,0 kg
Fisk	100 g - 2,0 kg
UPPTINING AV BRÖD OCH SKORPOR	50 g–800 g

SPECIALFUNKTIONER

VARMHÅLLNING

För att hålla nylagad mat varm och krispig, inklusive kött, stekt mat eller kakor.

JÄSNING

För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

YOGURT (YOGHURT)
För framställning av yoghurt.
Nödvändiga tillbehör: galler och värmetålig behållare.

DEHYDRERING
För att torka frukt och grönsaker. Skär i tunna skivor och lägg direkt på gallret.
Nödvändiga tillbehör: Galler

MAXI-COOKING
För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.
Nödvändiga tillbehör: långpannan på fals 2.

EKO-PROGRAM
För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.
Nödvändiga tillbehör: Gallret med en plåt eller långpanna.

HYDRO SJÄLVRENGÖRING
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.

COOK 3
För att samtidigt laga olika typ av mat som kräver samma ugnstemperatur på tre olika nivåer utan att blanda smak och lukt.
Denna funktion kan användas för att laga tårtor, pajer, frysta pizzor och tillaga en hel måltid. Ugnen behöver inte förvärmas.

KAKOR
Använd denna funktion för att tillaga tre plåtar med liknande mördegskakor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

TÅRTA
Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande tårtor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

PIZZA (fryst)
Använd denna funktion för att laga tre plåtar med liknande frysta pizzor för att maximera resultatet. Funktionen inkluderar en förvärmning. Ta ut de tre plåtarna från ugnen samtidigt.

COOK 3 MENY 1
Detta program är avsett för att tillaga en komplett köttbaserad måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj enligt dina önskemål i en rund form som placeras på gallret på fals 3. Förbered en lasagne enligt dina önskemål (1,5 -2 kg) i en form som placeras på gallret på fals 2. Förbered 6-10 kycklingklubbor med tärnad potatis (500-800 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 50-60 minuter tar du ut tårtan, efter 60-70 minuter tar du ut lasagnen, efter 80-90 minuter tar du ut kycklingen med potatis.

COOK 3 MENY 2
Detta program är avsett för att tillaga en komplett fiskbaserad eller vegetarisk måltid och en dessert. Ugnen ska förvärmas.
Exempel på komplett måltid
Förbered en fruktpaj enligt dina önskemål i en rund form som placeras på gallret på fals 3. Förbered en pestolasagne enligt dina önskemål (1,5 -2 kg) i en metall- eller pyrexform som placeras på gallret på fals 2. Förbered fiskfiléer i folie (700-900 g) med skivade grönsaker (600-900 g) direkt i långpannan och sätt in den på fals 1. Efter förvärmningen gräddas alla rätter samtidigt. Efter 45-55 minuter tar du ut pajen, efter 55-65 minuter tar du ut lasagnen, efter 60-70 minuter tar du ut fisken med grönsakerna.

ANDRA FUNKTIONER

TIMER
Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

FAVORIT
Visa lista över nio favoritfunktioner.

INSTÄLLNINGAR
Används för att justera ugnsinställningarna.

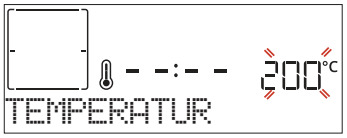
När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi.
När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av".
Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION
Slå på ugnen genom att trycka på ⏻ : Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.
Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn. Tryck på + eller — för att välja en funktion i menyn. Bekräfta genom att trycka på ✓ .
Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN
Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ⏮ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / EFFEKT

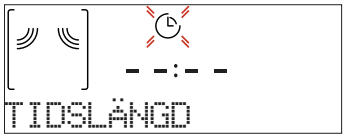


När värdet blinkar på displayen, använd + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätt för att ändra nästa inställning (om möjligt). Mikrovågseffeken och grillnivån kan ställas in på samma sätt.
Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).



Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen med hjälp av + eller —.
Mikrovågseffekten minskar till max 500 W när den används med andra funktionen.

TIDSLÄNGD



När ikonen ◷ blinkar på displayen, använd + eller — för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.
Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ◷: Tryck på + eller — för att ändra och sedan på ✓ för att bekräfta.
Om du använder funktioner som inte är kopplade till mikrovågsugnen behöver du inte ställa in tillagningstiden för att hantera tillagningen manuellt. Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. Det går inte att programmera en fördröjd start i det här läget.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

Om du använder funktioner som inte aktiverar mikrovågsugnen, som Över- och undervärme eller Varmluft, kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess avslutningstid. Avslutningstiden är detsamma som tidslängden för mikrovågsugnsfunktionerna.
Displayen visar avslutningstiden och ikonen ◷ blinkar.

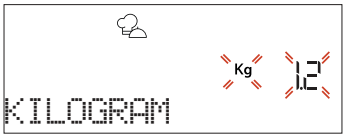


Tryck på + eller — för att ställa in avslutningstiden och tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.
Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen uppnår önskad temperatur gradvis, vilket innebär att tillagningstiderna kan blir något längre än beräknat. Det går att ändra den programmerade avslutningstiden genom att trycka på + eller —, samt ändra övriga inställningar genom att trycka på ◁◁ under tiden. Tryck på ◷ för att visa informationen och ändra avslutningstid och tidslängd efter behov.

3. DYNAMISK MENY

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.
Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

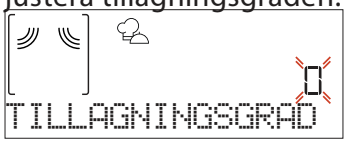
VIKT / PORTIONER / SATS / DELAR



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. Tryck på + eller — för att ange det värde som krävs, och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD

Med vissa dynamiska funktioner är det möjligt att justera tillagningsgraden.



Vid uppmaning trycker du på + eller — för att välja önskad nivå mellan blodig (-1) till väl genomstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

4. AKTIVERA FUNKTIONEN

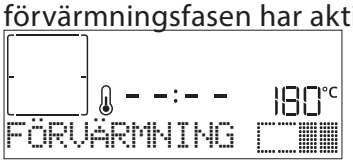
Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.
Hoppa över förskjutningsfasen och starta funktionen direkt genom att trycka på ▷.
Observera: Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.
Om ugnen är varm och en specifik maxtemperatur krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Tryck på ◁◁ för att återgå till tidigare skärm och välja en annan funktion, eller vänta på att ugnen svalnat av helt.

JET START

När ugnen är avstängd, tryck på ▷ för att aktivera tillagning med mikrovågsugnen inställd på full effekt (1000 W) i 30 sekunder.

5. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



Närdenna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur, och att maten kan ställas in. Öppna då luckan, ställ in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.
Observera: 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 alltid ändra ugnstemperaturen som ska uppnås med hjälp av + eller —.

6. PAUSA TILLAGNING/LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

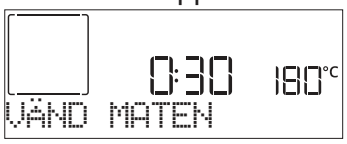
PAUS

När du öppnar luckan pausas tillagningen och uppvärmningselementen avaktiveras.
Stäng luckan och tryck på ▷ för att återuppta tillagningen.

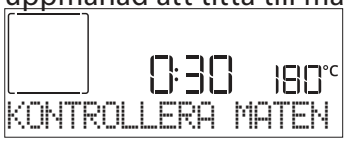
Observera: Vid användning av dynamiska funktioner, öppna luckan endast när du blir uppmanad.

LÄGG TILL I ELLER VÄND PÅ MATEN

Vissa recept för dynamisk tillagning kräver att maten sätts in efter föruppvärmningsfasen eller att ingredienser läggs till för att färdigställa tillagningen. Du kan även uppmanas att vända på eller röra om i maten.



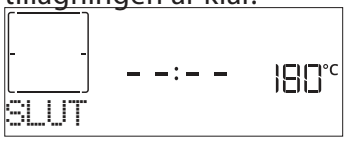
När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen.
Öppna luckan, utför åtgärden som visas på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.
Observera: Tillagningen fortsätter två minuter efter vändningen, även om ingen åtgärd utförs. Fasen "TILLSÄTT MATEN" pågår i två minuter: Om inga åtgärder vidtas avbryts funktionen.
När tillagningsprocessen närmar sig sitt slut blir du uppmanad att titta till maten.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Titta till maten, stäng luckan och tryck på ▷ eller ✓ för att återuppta tillagningen.
Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

7. TILLAGNINGENS SLUT

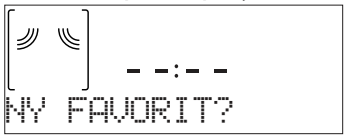
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan timer) eller tryck på + för att ange ny tid och därmed förlänga tillagningstiden. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

8. FAVORITER

För att göra ugnen enklare att använda kan man spara upp till 20 av de egna favoritfunktionerna. När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 20 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk, trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Om du inte vill spara inställningarna trycker du på ⏪ .
När du har tryckt på ✓ trycker du sedan på + eller — för att välja nummerplatsen. Bekräfta genom att trycka på ✓ .
Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

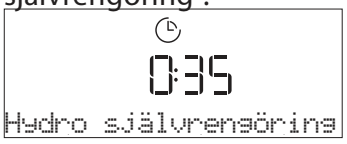
För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller — för att välja funktion, bekräfta genom att trycka på ✓ och tryck sedan på ▷ för att aktivera.

9. HYDRO SJÄLVRENGÖRINGSFUNKTION

Tryck på S och välj funktionen "Hydro självrengöring".



Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: På displayen visas de åtgärder som krävs för att uppnå bästa rengöringsresultat. Följ anvisningarna och tryck på ✓ när du är klar. När samtliga steg är utförda trycker du på ▷ för att starta rengöringscykeln.
Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.
Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

10. TIMER

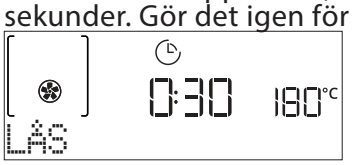
När ugnen är avstängd kan displayen användas som timer. För att aktivera den här funktionen, se till att ugnen är avstängd och tryck på ⏱ : Ikonen ⏱ blinkar på displayen.



Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern. En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden. När timern har aktiverats kan du fortfarande välja och aktivera en funktion. Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen och välj sedan önskad funktion. När funktionen har startat fortsätter timern att räkna ner tiden utan någon inverkan på själva funktionen. Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. Tryck på ⏻ för att återgå till timerskärmen och avsluta den nuvarande funktionen.

11. LÅS

För att låsa knappsatsen, håll intryckt i minst tre sekunder. Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.



Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på ⏻ .

FÖRSIKTIGT!
Följ dessa anvisningar när du använder mikrovågor.

- Om metall kommer i kontakt med ugnsutrymmets vägg uppstår gnistor som kan skada apparaten eller förstöra det inre glaset i luckan.
- Metallkomponenter som t.ex. teskedar i glas måste hållas på minst 2 cm avstånd från ugnsutrymmets väggar och från luckans insida. Tillbehör som placeras direkt ovanpå varandra ger upphov till gnistor.
- Använd inte grillen tillsammans med långpannan.
- Sätt endast in tillbehören på deras lämpliga fals.
- Gnistor kan bildas och skada ugnsutrymmet.
- Apparaten kan skadas på grund av gnistbildning.
- Använd inte aluminiumbrickor i apparaten. Om apparaten slås på utan mat i ugnsutrymmet leder det till överbelastning.
- Starta aldrig mikrovågsugnen utan att först lägga mat i den. Det enda undantag som tillåts är ett kortvarigt test för tallrikar.

GODA RÅD

TIPS FÖR TILLAGNING I MIKROVÅGSUGN

Mikrovågor tränger bara in i maten till ett visst djup, så när du lagar flera bitar samtidigt ska du lägga dem så långt från varandra som möjligt så att så stor yta som möjligt nås av mikrovågorna.
Små bitar tillagas fortare än stora bitar. Skär maten i lika stora delar för att garantera jämn tillagning.
De flesta typerna av mat fortsätter att tillagas även efter att mikrovågsugnen har stängts av. Därför är det viktigt att låta ståtiden avsluta tillagningen.
Ta bort eventuella förslutningar från plast- och papperspåsar innan de läggs in i ugnen för tillagning med mikrovågor.
Gör hål i plastfolie med en gaffel eller liknande för att släppa ut trycket och undvika explosion på grund av ångan som bildas under tillagningen.

VÄTSKOR

Vätskan kan bli överhettad till en temperatur över kokpunkten utan att det syns att den kokar. Det finns då risk för att den heta vätskan plötsligt kokar över. För att förhindra detta, undvik att använda kärl med smal hals, rör om vätskan innan du ställer in kärlet i mikrovågsugnen och ställ en tesked i kärlet.
Rör om igen efter uppvärmning innan du försiktigt tar ut kärlet från mikrovågsugnen.

FRYST MAT

För bästa resultat rekommenderar vi att tina direkt på gallret. Om nödvändigt, använd en plastbehållare som är lämplig för mikrovågsugn.
Kokt mat, stuvningar och köttsåser tinar bättre om du rör i dem då och då under upptiningen. Separera matbitarna när de börjar tina: Separerade portioner tinar upp snabbare.

BARNMAT

När du värmer barnmat i en nappflaska eller en barnmatsburk måste du alltid kontrollera temperaturen och röra om innan barnet äter. På så sätt kan du vara säker på att värmen är jämnt fördelad, samtidigt som du undviker risk för skållning eller brännskador.
Försäkra dig om att lock och nappar har tagits bort innan maten värms.

TÅRTOR OCH BRÖD

För kakor, tårtor och bröd rekommenderar vi funktionen Varmluft, men för bakverk med flytande fyllning är det bästa att använda funktionen Över/underv. Du kan även förkorta tillagningstiden genom att välja alternativet Varmluft + Mikro och sätt högsta mikrovågsugnseffekt till 160 W. På sätt blir bakverken mjuka och väldoftande.
Med funktionerna Varmluft och Över/underv. ska man använda tårtformar i mörk metall och ställa dem på det medföljande gallret.

KÖTT OCH FISK

För att snabbt erhålla en perfekt brynt yta medan köttet eller fisken är mör och saftig på insidan rekommenderar vi att använda funktionerna varmluft och mikrovågor kombinerat.
För att uppnå bästa möjliga tillagningsresultat, ställ in mikrovågseffekten på 160 W.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångrengöring.

Använd ugnshandskar.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som bildas som ett resultat av tillagning av mat med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Hydro självrengöring" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

TILLBEHÖR

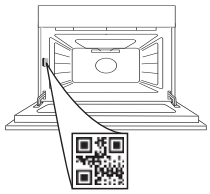
Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Displayen visar bokstaven "F" åtföljt av ett nummer eller en bokstav som inte är F4E1.	Fel på ugnen.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Ugnen är inte påslagen.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att det finns ström i elnätet och att ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Ugnen avger ljud, även när den är avstängd.	Kylfläkten är på.	Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.
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".

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Gå till vår webbplats **docs.bauknecht.eu**
- Använda QR-koden
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet).
  När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Bauknecht

400020025770