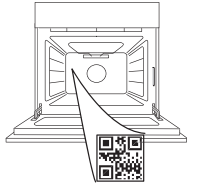




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

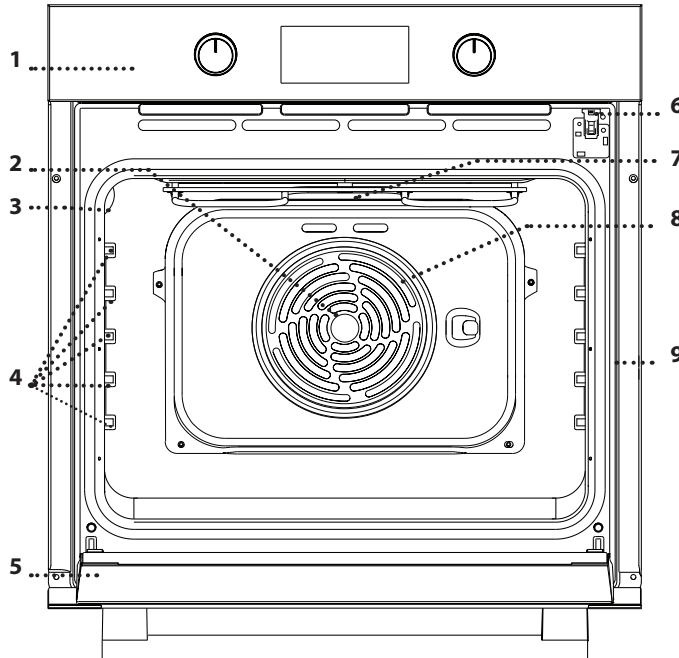
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.register10.eu](http://www.register10.eu) an

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



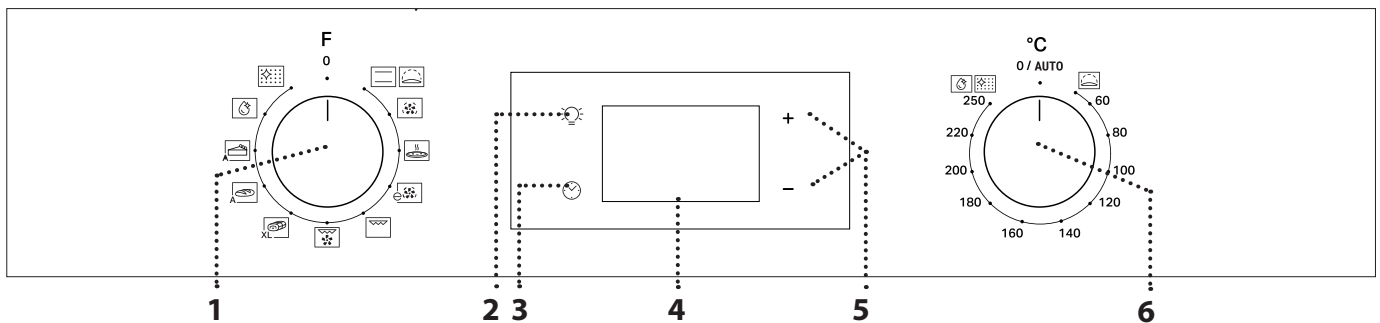
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung (verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
9. Typenschild (nicht entfernen)


## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

### 2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen  drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

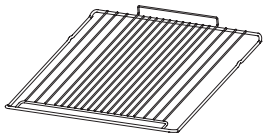
### 6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

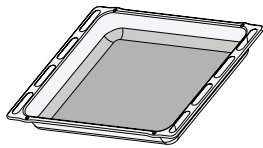
# ZUBEHÖR

## ROST



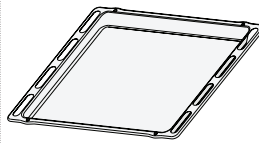
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



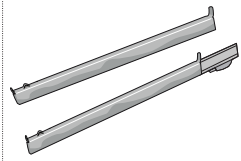
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



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

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

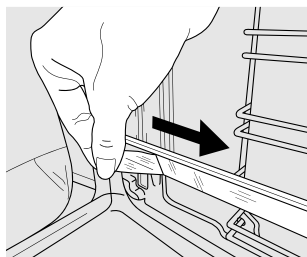
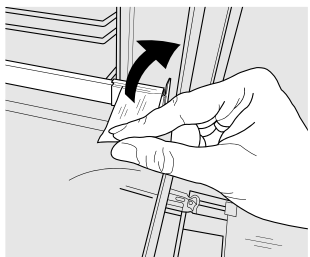
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

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.

## SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

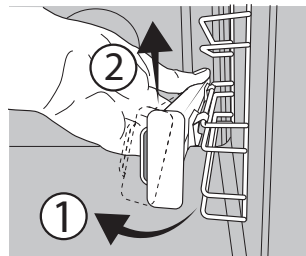


### ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

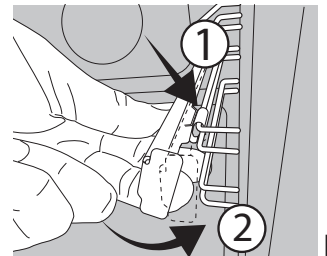
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).



[c]



[d]

### ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

# FUNCTIONS (FUNKTIONEN)



## OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



## AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den *Thermostatregler* auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



## HEISSLUFT

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




## PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



## ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



## GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## TURBO GRILL (GRILL + HEISSLUFT)

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



## BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.




## PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO)

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.

## FLEXI CLEAN PAKET




## SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Verwenden Sie die Funktion am besten 35 Minuten lang. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während der Reinigung.





## AUTOMATISCHE REINIGUNG - PYROLYSE

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zum Aktivieren dieser Funktion bewegen Sie den Thermostatregler auf . Die Position des Symbols entspricht nicht der tatsächlich erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



# ERSTER GEBRAUCH

## 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.




Mit **+** oder **-** die Stunde einstellen und  zur

Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit **+** oder **-** die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken. Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

## 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS


Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert. Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9

kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungsmenü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf  drehen, dann zurück auf 0 drehen.

Halten Sie unmittelbar danach + und – fünf Sekunden lang gedrückt.



Verwenden Sie + oder –, um die Einstellung zu ändern. Halten Sie dann  mindestens zwei Sekunden gedrückt, um zu bestätigen.

## DAILY USE (TÄGLICHER GEBRAUCH)

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

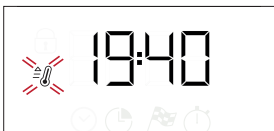
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

#### MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.




Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf 0 / AUTO steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.


#### AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion "Aufgehen lassen" drehen Sie den *Thermostatregler* auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

### 3. HEAT THE OVEN (AUFHEIZEN DES OFENS)

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.


Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.



Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am *Auswahlknopf* auf „0“ steht.


### 4. PROGRAMMIERTES GAREN



Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

#### DURATION (DAUER)



 so lange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit – die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

#### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



+ oder – zum Einstellen der Abschaltzeit verwenden und ⌚ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

### END OF COOKING (ENDE DES GARVORGANGS)

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

## 5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

⌚ solange drücken, bis das ⌚ und das Symbol „00:00“ und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



+ oder – zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ⌚ zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abubrechen, ⌚ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit – die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

## 6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.


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

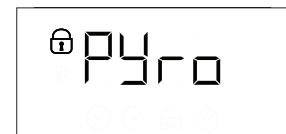
Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehöerteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

### HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Platzieren Sie kein schweres Gewicht auf der Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

### HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Platzieren Sie kein schweres Gewicht auf der Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4  1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2
		Ja	160–200	40 - 90	4  2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	160	25 – 35	3
		Ja	150	35 – 45	4  2
Beignets		Ja	180 - 210	30 – 40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4  2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5  3  1
Meringues (Meringen)		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Ja	190 – 250	20 – 50	4  2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230 - 250	10 – 25	4  2
Pikante Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 200	40 - 55	3
		Ja	180 – 200	45 – 60	4  2
		Ja	180 – 200	45 – 60	5  3  1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	3
		Ja	180 – 190	20 – 40	4  2
		Ja	180 – 190	20 – 40	5  3  1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2
Lamm / Kalb / Rind / Fleisch 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2

ZUBEHÖR					
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)						
	Ober-/Unterhitze	Heißluft	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Heißluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5
Fischfilets/Scheiben		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		–	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 – 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 – 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 – 210	35 – 55	2
Gemüsegratin		–	200 – 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 – 200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 – 190	40 – 120 ***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		–	170 – 180	100 - 150	3

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

ZUBEHÖR					
---------	--	--	--	--	--

FUNCTIONS (FUNKTIONEN)						
------------------------	--	--	--	--	--	--

# REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

## AUSSENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

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

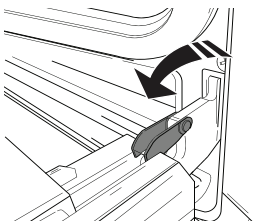
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben beschrieben.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.
- Das Glas der Backofentür 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.

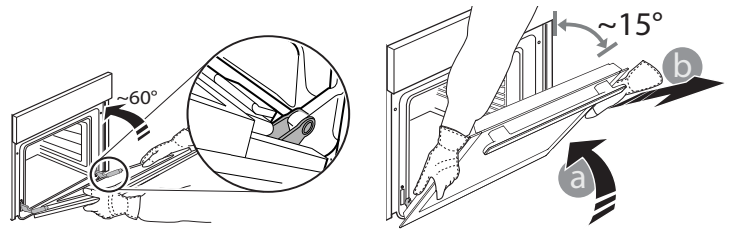
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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

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

**5.** Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

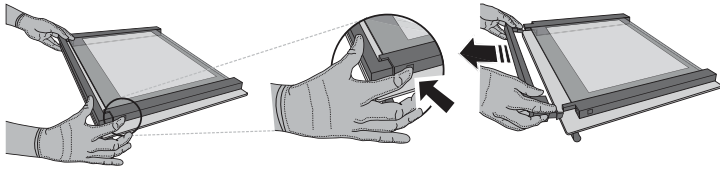
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

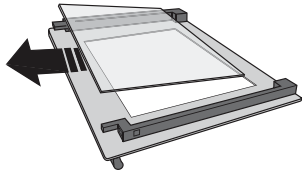
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## REINIGUNG DER GLASSCHEIBE DER TÜR

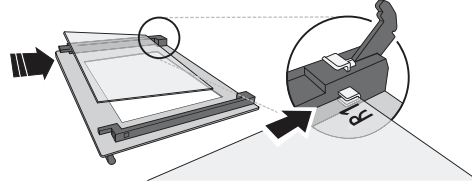
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



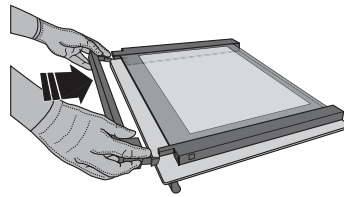
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „1R“) bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



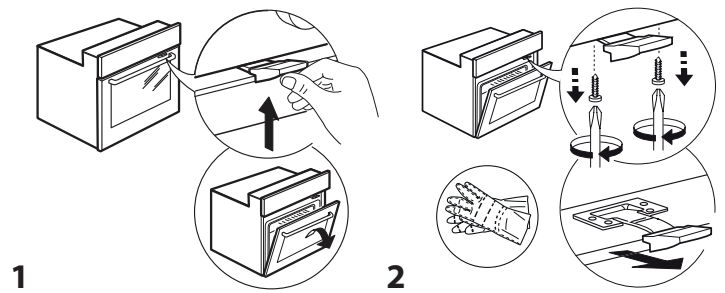
4. Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



## TÜRVERRIEGELUNGSVORRICHTUNG\*

Wenn die Türverriegelung installiert bleibt, muss die Tür von Hand geschlossen werden. Zum Öffnen der Tür mit Türverriegelung (siehe Abb. 1).

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).



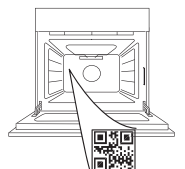
## LÖSEN VON PROBLEMEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

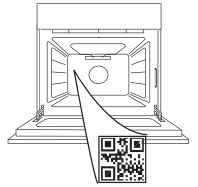




**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

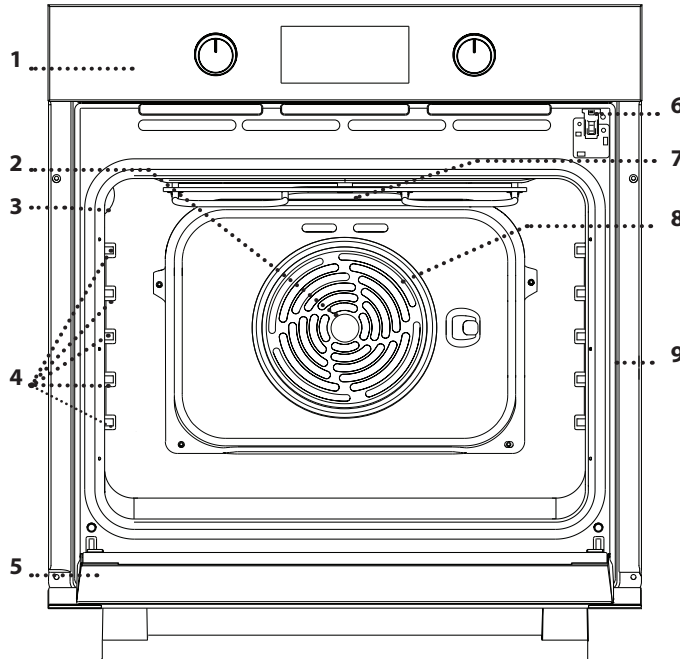
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



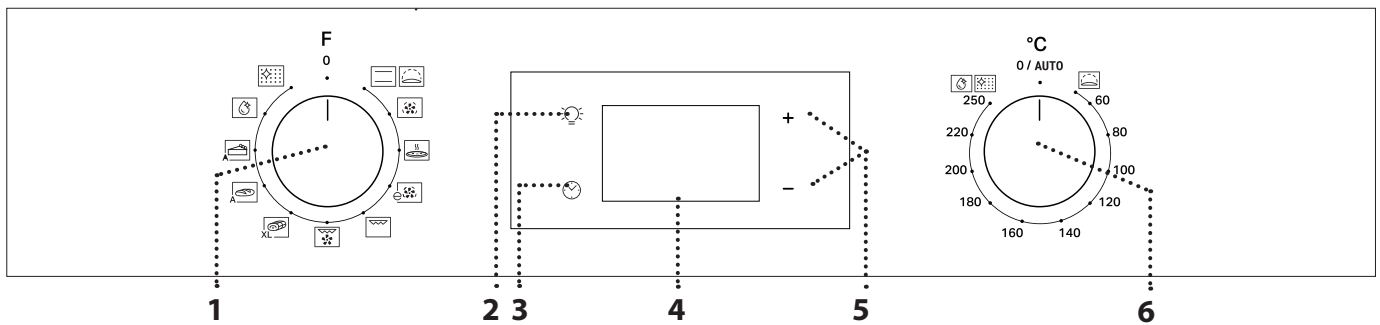
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Top heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)


**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. SELECTION KNOB**

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

**2. LIGHT**

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

**3. SETTING THE TIME**

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

**4. DISPLAY**

**5. ADJUSTMENT BUTTONS**

For changing the cooking time settings.

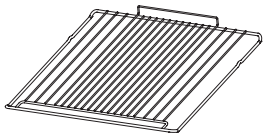
**6. THERMOSTAT KNOB**

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

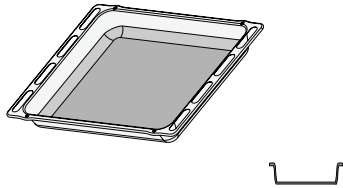
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



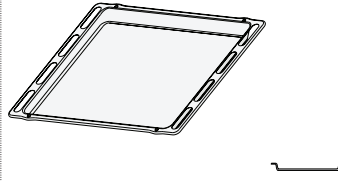
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



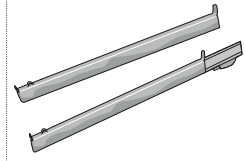
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



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

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type 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

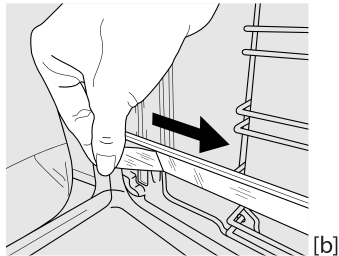
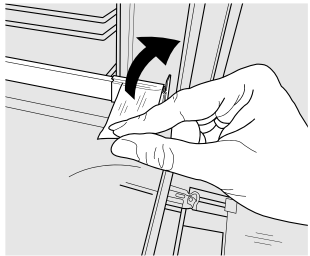
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

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.

## SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.

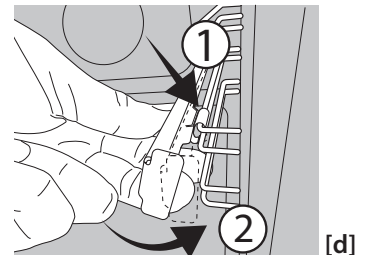
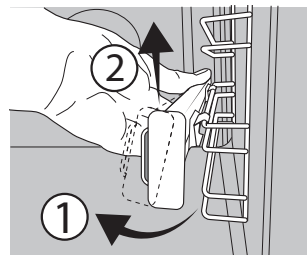


### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

# FUNCTIONS

## CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

## RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the *thermostat knob* to the icon to activate this function.


## FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

## PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.

## ECO FORCED AIR

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .

## GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

## TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

## MAXI COOKING

For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.

## BREAD AUTO


This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.

## PASTRY AUTO


This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.

## FLEXI CLEAN PACK

### SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35'. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning.



### AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to .



The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.


# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour start flashing on the display.




Use **+** or **-** to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use **+** or **-** to set the minutes and press  to confirm.

Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.


## 2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the *selection knob* to , then turn it back to 0.

Press and hold **+** and **-** for five seconds immediately afterwards.



Use **+** or **-** to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

### 3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

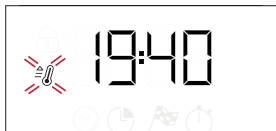
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.




Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on **0 / AUTO** position. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


#### RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.


Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.



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

Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at "0".


### 4. PROGRAMMING COOKING



You will need to select a function before you can start programming cooking.

#### DURATION



Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.




Use **+** or **-** to set the cooking time you require, then press  to confirm. Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use **-** to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

#### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you want cooking to end and press  to confirm. Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

## END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to **0** to switch the oven off.


Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.



## 5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use **+** or **-** to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use **-** to reset the time to "00:00".

## 6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO


**Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function.

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



























































































Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.





































## NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	
		Yes	160 - 200	40 - 90	 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	
		Yes	180 - 200	35 - 45	 
		Yes	180 - 200	35 - 45	  
Meringues		Yes	90	150 - 200	
		Yes	90	140 - 200	 
		Yes	90	140 - 200	  
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	
		Yes	230-250	10 - 25	 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	
		Yes	180 - 200	45 - 60	 
		Yes	180 - 200	45 - 60	  
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40	  
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / meat 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	












ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	
FUNCTIONS	 Conventional	 Forced air	 Pizza	 Grill	 Turbo grill	 Eco forced air

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets / slices		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70 **	2 1  
Roast beef rare 1 kg		Yes	200 - 210	35 - 50 **	3 
Leg of lamb / knuckle		Yes	200 - 210	60 - 90 **	3 
Roast potatoes		Yes	200 - 210	35 - 55	2 
Vegetable gratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Meat and potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ***	4 1  
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 2  
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1  
Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1)		Yes	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1   
Roast meat / stuffed roasting joints		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Turn food halfway through cooking

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

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

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Baking dish on the wire shelf	 Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water	
FUNCTIONS	 Conventional	 Forced air	 Pizza	 Grill	 Turbo grill	 Eco forced air

# CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

## EXTERIOR SURFACES

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

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

## INTERIOR SURFACES

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

• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.

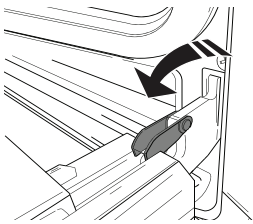
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## 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.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

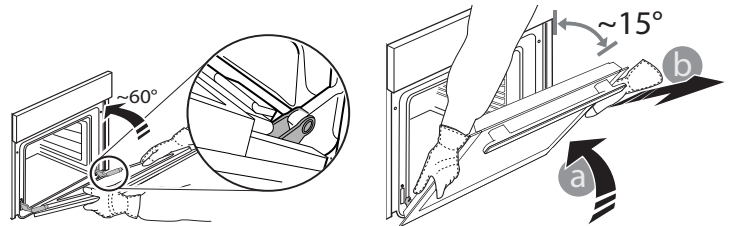
**1.** To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2.** Close the door as much as you can.

Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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

**4.** Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

## REPLACING THE LAMP

**1.** Disconnect the oven from the power supply.

**2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

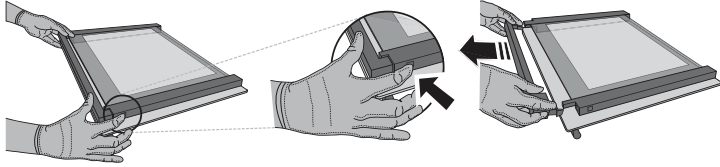
**3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

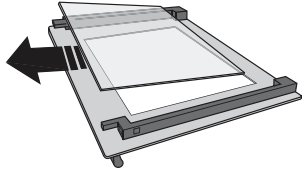
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## CLEANING OF THE DOOR GLASS

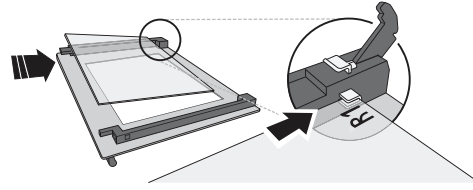
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



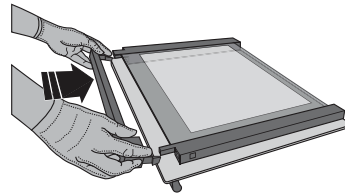
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



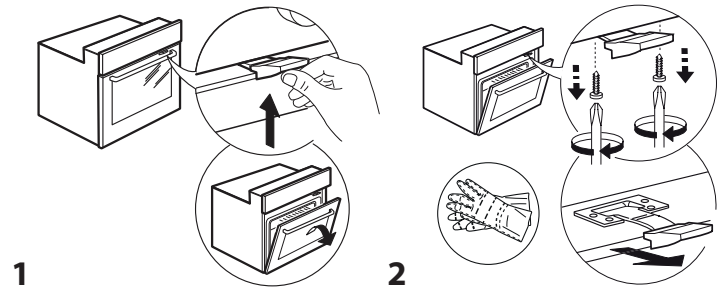
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



## DOOR LOCK DEVICE\*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



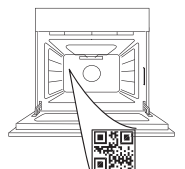
## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact your nearest Client After-sales Service Center.

\* Available only on certain models

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

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



**Bauknecht**



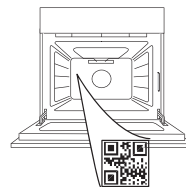
400020009425



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

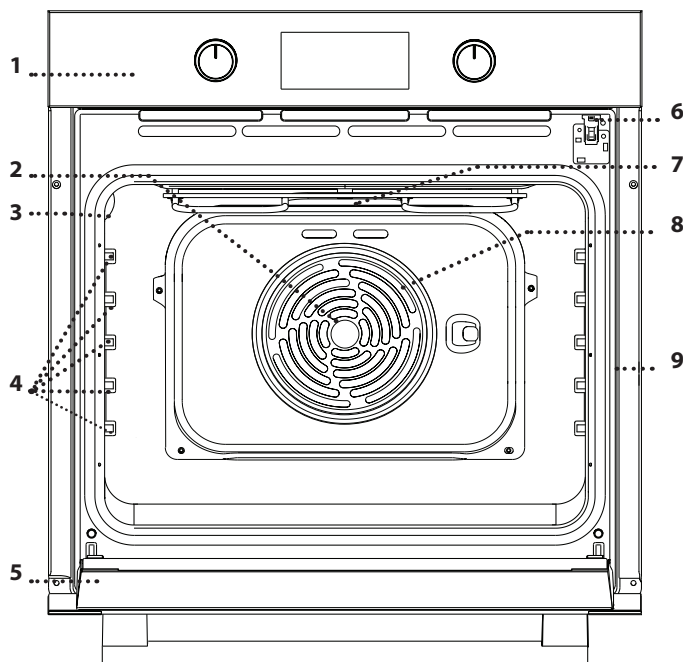
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS**



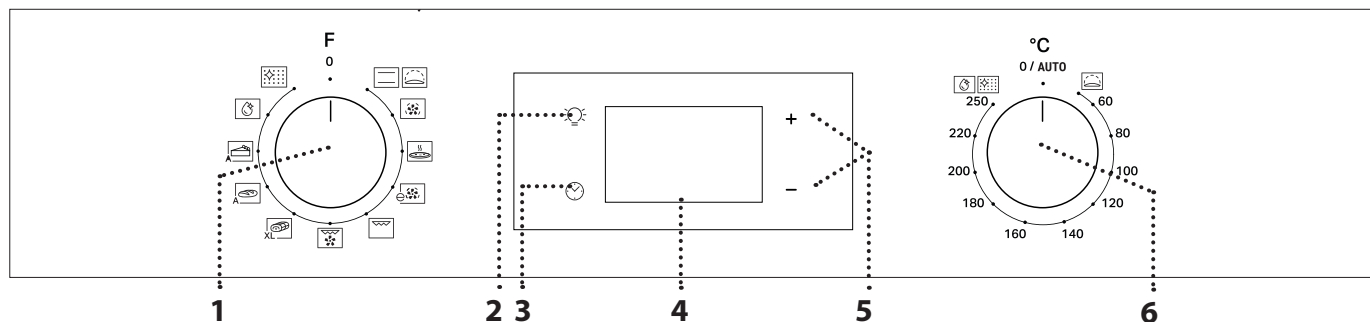
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Verrou de la porte (verrouille la porte lorsque le nettoyage automatique est en cours et après)
7. Élément chauffant supérieur/gril
8. Élément chauffant rond (invisible)
9. Plaque signalétique (ne pas enlever)


## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

### 2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez sur  pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

### 3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie.

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

### 4. ÉCRAN

**5. BOUTONS DE RÉGLAGES**  
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

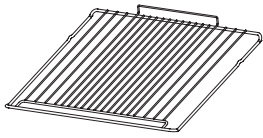
### 6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Veuillez noter : Le type de boutons peut varier en fonction du modèle. Si les boutons pour de type bouton-poussoir, appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

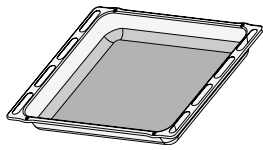
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



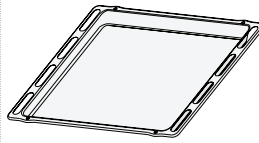
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE\*



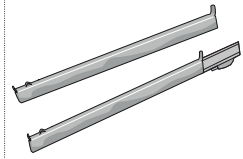
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE À PÂTISSERIE \*



Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

## RAILS TÉLESCOPIQUES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

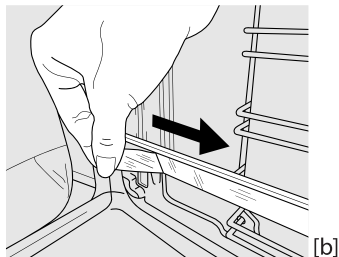
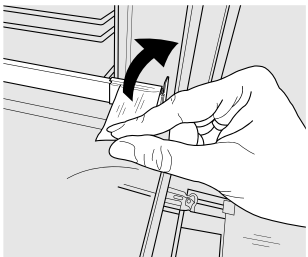
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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.

## RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.

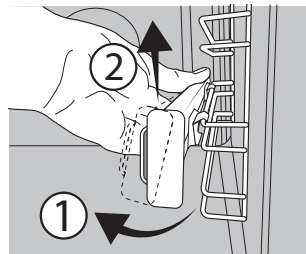


### ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

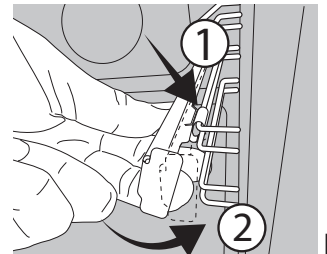
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

### REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

### ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

# FONCTIONS

## CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

## LEVAGE DE LA PATE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le *bouton de thermostat* vers l'icône pour activer cette fonction.

## CHALEUR PULSÉE


Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

## PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

## ECO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente.

Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

## GRIL

Pour cuire des steaks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

## MAXI COOKING

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.

## PAIN AUTO


Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton de thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO car la température est réglée automatiquement par la fonction.

## PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)


Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid. Le bouton de thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO car la température est réglée automatiquement par la fonction.

## PACK FLEXI CLEAN

### SMART CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Pour lancer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 -120 ml d'eau potable dans le fond du four, tournez ensuite le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . Il est conseillé d'utiliser la fonction pendant 35'. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.



### NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Pour activer cette fonction, déplacez le bouton du thermostat sur .



La position de l'icône ne correspond pas à la température effective atteinte pendant le cycle de nettoyage.


# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.




Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur  pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.


## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur + ou - pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou - pour changer les réglages, appuyez ensuite sur  pour au moins deux secondes pour confirmer.

### 3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

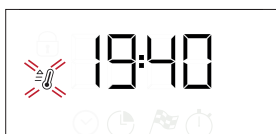
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.



### 2. ACTIVER UNE FONCTION

#### MANUEL

Pour activer la fonction sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.




Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur la position **0 / AUTO**. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.


#### LEVAGE

Pour démarrer la fonction « Levée », tournez le *bouton de thermostat* dans la position Levée (40 deg) et mettez le bouton de fonction en position Convection naturelle ; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrera pas.

Veillez noter : Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

### 3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.


À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

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

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».


### 4. PROGRAMMER LA CUISSON



Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

#### DURÉE



Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.




Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée : un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Veillez noter : Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce le voyant  clignote dur l'écran, utilisez ensuite - pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

#### PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température requise : la fonction reste en veille et

démarré automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veillez noter : Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « 0 ».

Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

### FIN DE CUISSON

Un signal sonore retentit et l'écran indique que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position 0 pour éteindre le four.

Veillez noter : Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

### 5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que , l'icône « 00:00 » et « 00:00 » commencent à clignoter sur l'écran.



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure désirée et appuyez sur pour confirmer. Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque : Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote, utilisez ensuite **-** pour remettre le temps à « 00:00 ».

### 6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

**Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.**

**Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.**

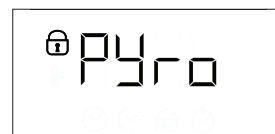
Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction démarre automatiquement, la porte se verrouille, et l'ampoule à l'intérieur du four s'éteint : L'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».



Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

### REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4  1
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	160 - 200	35 - 90	2
		Oui	160 - 200	40 - 90	4  2
Biscuits/Tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	150	35 - 45	4  2
Chouquettes		Oui	180 - 210	30 - 40	3
		Oui	180 - 200	35 - 45	4  2
		Oui	180 - 200	35 - 45	5  3  1
Meringues		Oui	90	150 - 200	3
		Oui	90	140 - 200	4  2
		Oui	90	140 - 200	5  3  1
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  2
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 20	3
		Oui	230 - 250	10 - 25	4  2
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 200	40 - 55	3
		Oui	180 - 200	45 - 60	4  2
		Oui	180 - 200	45 - 60	5  3  1
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  2
		Oui	180 - 190	20 - 40	5  3  1
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau / veau / bœuf / viande 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec crackling (grattons) 2 kg		Oui	180 - 190	110 - 150	3
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Dinde / Oie 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite /plaque de cuisson	Lèche-frite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau
FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Gril	Turbo gril  Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 70	3 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Filets/tranches de poisson		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4 
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Rôti de bœuf saignant 1 kg		Oui	200 - 210	35 - 50 **	3 
Gigot d'agneau/jarret		Oui	200 - 210	60 - 90 **	3 
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55	2 
Légumes gratinés		-	200 - 210	25 - 55	3 
Viandes et pommes de terre		Oui	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 2 
Lasagnes & viande		Oui	200	50 - 100 ***	4 1 
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/ viande (niveau 1)		Oui	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 
Rôtis/rôtis farcis		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Tourner les aliments à mi-cuisson

\*\* Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

\*\*\* Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson	 Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau	
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Chaleur Pulsée	 Pizza	 Gril	 Turbo gril	 Éco Chaleur Pulsée

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

## SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

• S'il y a des tâches tenaces sur les surfaces intérieures, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats. Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire. Avant l'activation, effectuez un nettoyage du calcaire comme décrit ci-dessus.

• La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre.

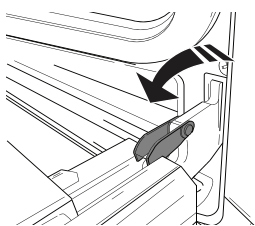
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

## 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.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

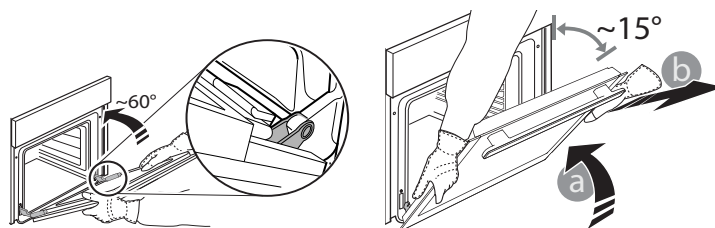
**1.** Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



**2.** Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

**4.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

**5.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

**1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.

**2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

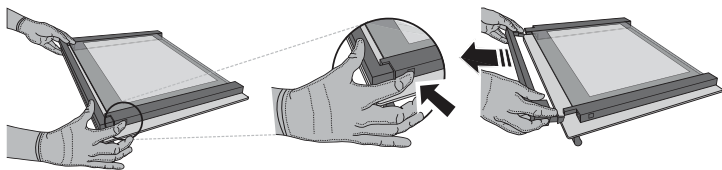
**3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009).

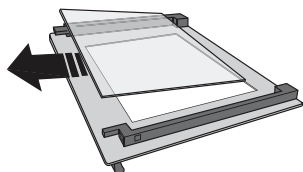
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

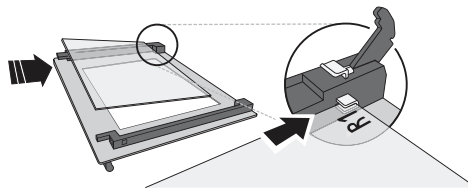
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



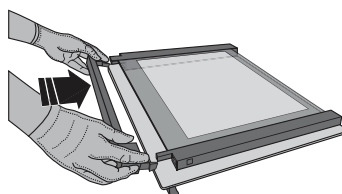
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remplacez la paroi du milieu (marquée d'un « 1R ») avant de remplacer la paroi intérieure : Pour placer correctement les parois de verre, assurez-vous que la marque « R » se trouve dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place. Répétez cette procédure pour les deux parois de verre.



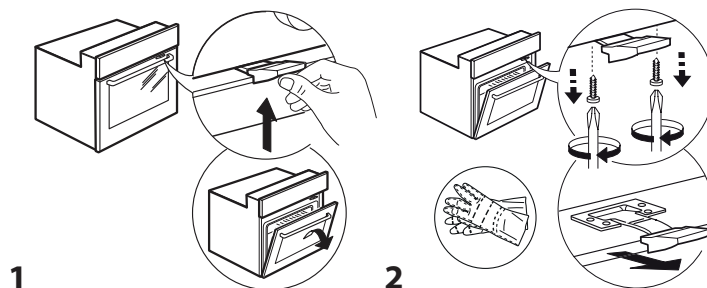
4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



## DISPOSITIF DE VERROUILLAGE DE PORTE\*

Lorsque le verrouillage de porte reste installé, la porte doit être fermée manuellement. Pour ouvrir la porte avec le dispositif de verrouillage de porte (voir Fig. 1).

Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).



## DÉPANNAGE

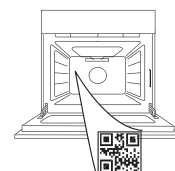
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



\* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



**Bauknecht**

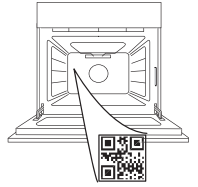


400020009425


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

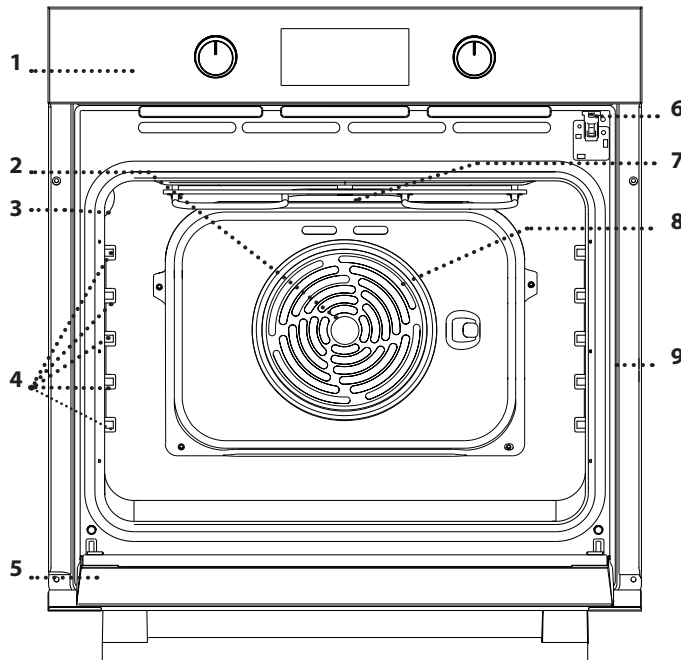
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE**



**Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.**

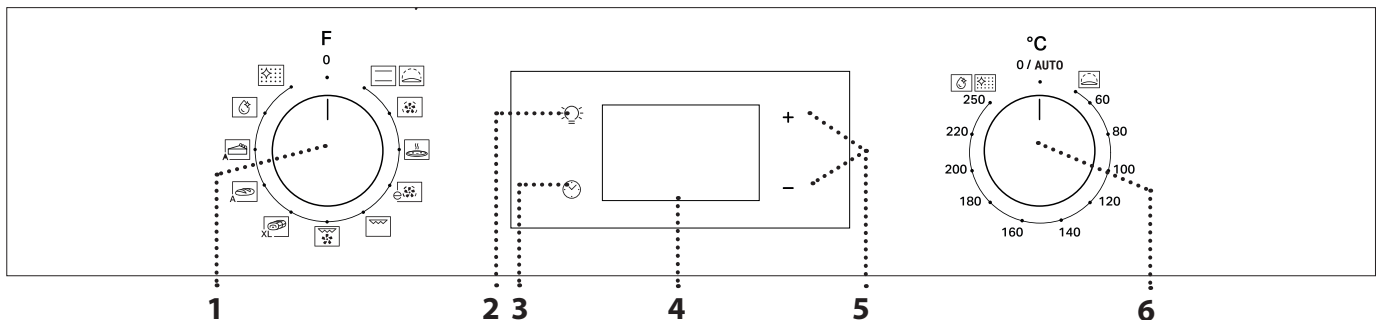
## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Deurvergrendeling (vergrendelt de deur terwijl het automatisch reinigen wordt uitgevoerd en erna)
7. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
8. Rond verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)

## BESCHRIJVING


## BEDIENINGSPANEEL



### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

### 2. LAMP

Druk op  als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven in of uit te schakelen.

### 3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker.

Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

### 4. DISPLAY

### 5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

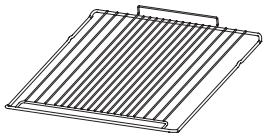
### 6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: Het soort knoppen kan van model tot model verschillen. Indien de knoppen met een drukknop worden bediend, drukt u op het midden van de knop om deze vrij te schakelen..

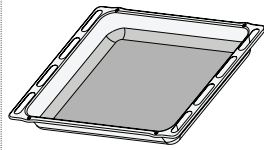
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



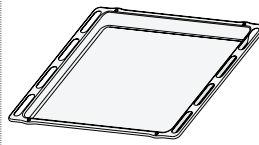
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## DRUIPPLAAT \*



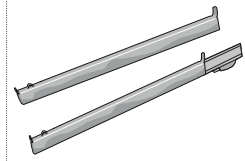
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT \*



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

\* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

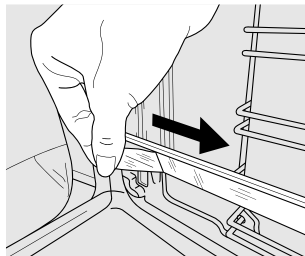
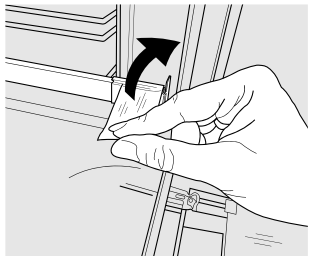
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

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.

## SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.

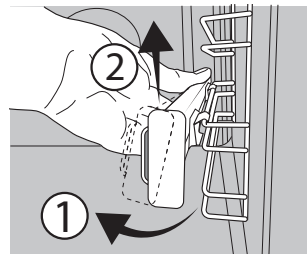


### DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

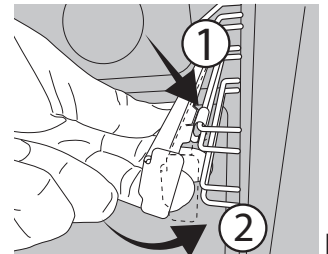
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

### DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

### DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

# FUNCTIES

## CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

## RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de *thermostaatknop* op het pictogram.

## HETE LUCHT


Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

## PIZZA

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.

## ECO HETE LUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.

Wanneer de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .

## GRILL (GRILLEN)

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

## TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

## MAXI COOKING

Voor het bereiden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.

## BROOD AUTO


Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Voor de beste resultaten, volg het recept nauwgezet. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie 0 / AUTO blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

## PASTRY AUTO (GEBAK AUTO)


Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Activeer de functie wanneer de oven koud is. De thermostaatknop moet in positie 0 / AUTO blijven, omdat de temperatuur automatisch door de functie wordt ingesteld.

## FLEXI CLEAN PACK

### SMARTCLEAN



Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . Aanbevolen wordt de functie 35' te gebruiken. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die tijdens de reiniging wordt bereikt.

### AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO



Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, plaatst u de thermostaatknop op . De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.


# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op  tot het  pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.




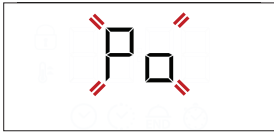
Gebruik **+** of **-** om de uren in te stellen en druk op  om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik **+** of **-** om de minuten in te stellen en druk op  om te bevestigen.


Let op: Wanneer het pictogram  knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

## 2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi). Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen.

Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de *selectieknop* op , en zet hem dan terug op 0. Druk onmiddellijk op **+** en **-** houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik **+** of **-** om de instelling te veranderen, druk vervolgens op  en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

### 3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

## DAGELIJKS GEBRUIK

### 1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

#### HANDMATIG

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.




Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie wordt niet gestart indien de thermostaatknop op **0 / AUTO** staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.


#### RIJZEN

Om de functie "Rising (rijzen)" te starten, plaatst u de *thermostaatknop* op Rising (40 graden) en de functieknop in de positie Conventioneel; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.

Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

### 3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram  op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is.


Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram  op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

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

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.



Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als de keuzeknop op "0" staat.


### 4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

#### DUUR

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.




Gebruik **+** of **-** om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Let op: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op  tot het pictogram  begint te knipperen op de display, en gebruik dan **-** om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

#### PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op  tot het pictogram  en de huidige tijd beginnen knipperen op de display.



Gebruik **+** of **-** om de tijd in te stellen waarop u de bereiding wilt beëindigen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* naar de gewenste temperatuur te draaien: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand **0** te draaien.

Startuistel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

### EINDE BEREIDINGSTIJD

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




Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of op **0** om de oven uit te zetten.


Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.


### 5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat.

Blijf drukken op  tot het pictogram  en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik **+** of **-** om de tijd te regelen en druk op  om te bevestigen. U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan **-** om de tijd te resetten op "00:00".

### 6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

**Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.**


**Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).**

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Om de functie automatische reiniging te activeren, draait u de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "Pyro".



Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

### OPMERKINGEN







































- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	
		Ja	160 - 200	40 - 90	
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
		Ja	180 - 200	35 - 45	
Meringues		Ja	90	150 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
		Ja	90	140 - 200	
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	230 - 250	10 - 25	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
		Ja	180 - 200	45 - 60	
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2kg		Ja	180 - 190	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

FUNCTIES						
	Conventioneel	Hete lucht	Pizza	Grill	Turbogrill	Eco hete lucht







RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5 
Visfilets/moten		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Worstjes/kebab/ spareribs/hamburgers		-	250	15 - 30 *	5  4 
Gebraden kip 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Rosbief rosé 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lamsbout/schenkel		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Groentegratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Vlees en aardappelen		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne en Vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Braadvlees/gevulde braadstukken		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

\*\*Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Droopplaat of ovenschaal op rooster	 Droopplaat / Bakplaat	 Droopplaat / Ovenschaal met 200 ml water
-------------	---	---	--	---	--

FUNCTIES	 Conventioneel	 Hete lucht	 Pizza	 Grill	 Turbogril	 Eco hete lucht
----------	---	--	---	--	---	--

# REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

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

## EXTERNE OPPERVAKKEN

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.

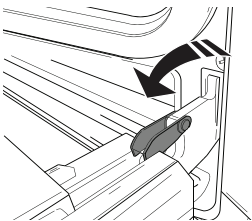
Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVAKKEN

• 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.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

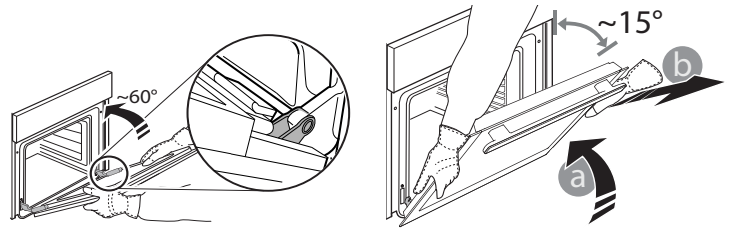
**1.** Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



**2.** Sluit de deur zo ver mogelijk.

Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

**3.** Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

**4.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.

**5.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

**1.** Koppel de oven los van de netvoeding.

**2.** Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

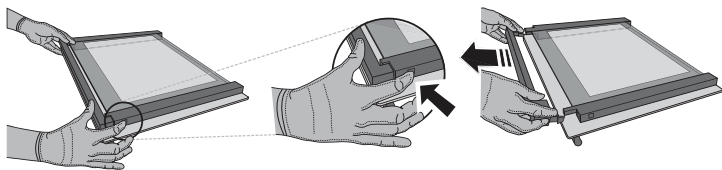
**3.** Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

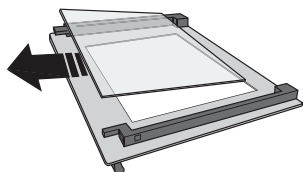
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

## DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

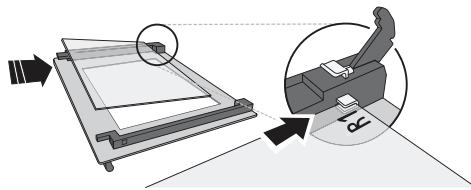
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



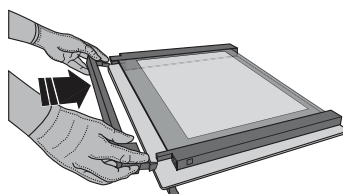
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Zet de tussenruit (met merk "1R") op zijn plaats alvorens de binnenruit te plaatsen: Om de ruiten correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat het merk "R" zichtbaar is in de linkerhoek. Breng eerst de lange zijde van de ruit met het merk "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt. Herhaal deze procedure voor beide glasruiten.



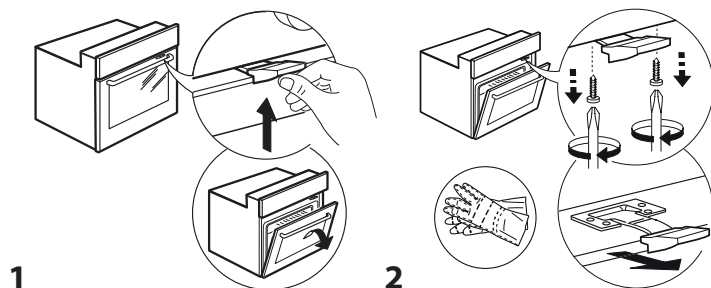
4. Plaats de bovenrand terug: een klik geeft aan dat hij goed zit. Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



## VERGREDELING DEUR\*

Wanneer de deurbeveiliging is geïnstalleerd, dient de deur handmatig te worden gesloten. Voor het openen van de deur met de vergrendeling (zie Afb. 1).

De deurbeveiliging kan worden verwijderd door de volgorde van de afbeeldingen te volgen (zie afb. 2)



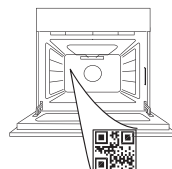
## PROBLEEMOPLOSSING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet.	Temperatuur te hoog.	Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor klantenservice.

\* Alleen bij bepaalde modellen

**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:**

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

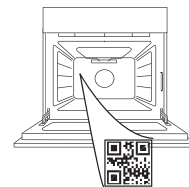




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

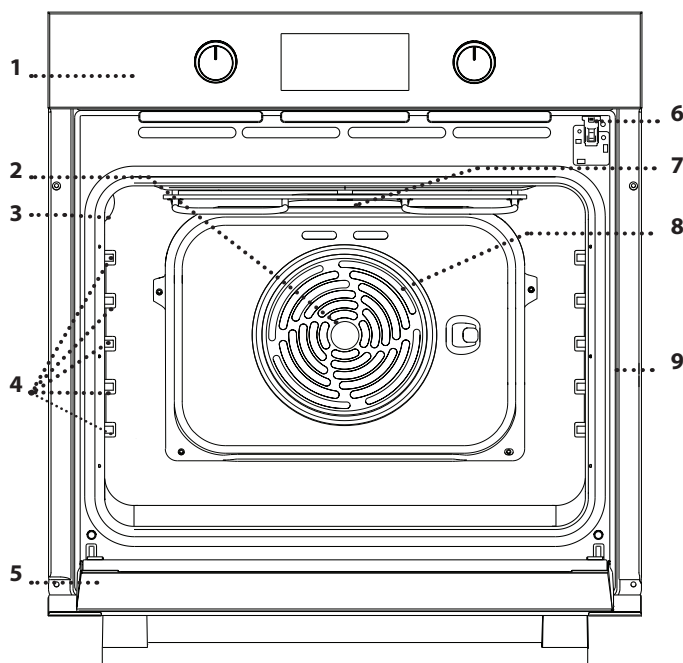
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANSIONARE IL CODICE QR  
SUL PROPRIO APPARECCHIO  
PER OTTENERE MAGGIORI  
INFORMAZIONI**



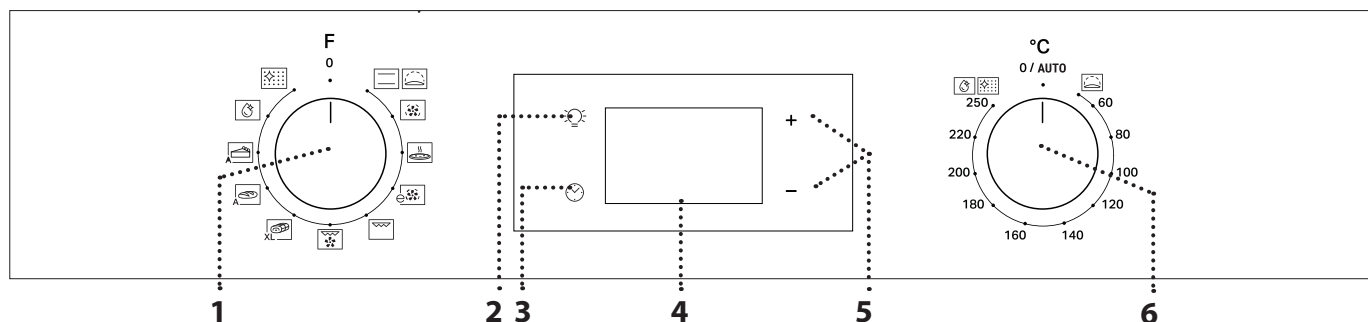
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Blocco serratura (blocca la porta durante e dopo la pulizia automatica)
7. Resistenza superiore/grill
8. Resistenza circolare (non visibile)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)


## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

### 2. LAMPADA

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

### 3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

### 4. DISPLAY

### 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

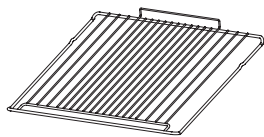
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

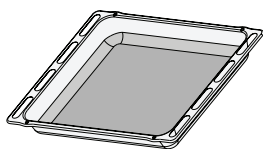
# ACCESSORI

## GRIGLIA



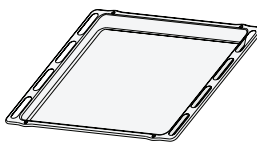
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

## LECCARDA\*



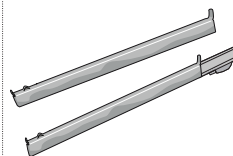
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

## PIASTRA DOLCI \*



Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

## GUIDE DI SCORRIMENTO \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

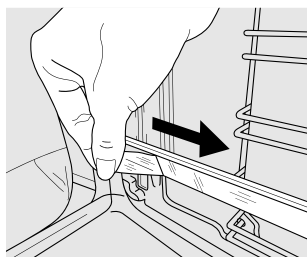
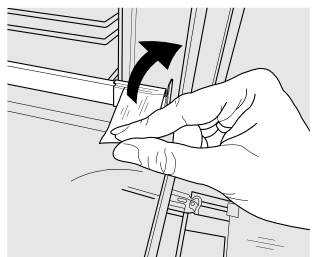
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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.

## GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

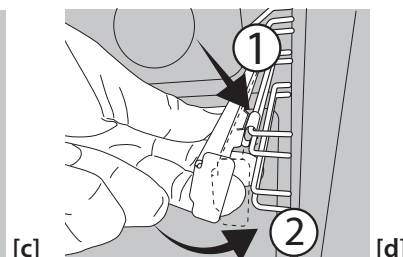
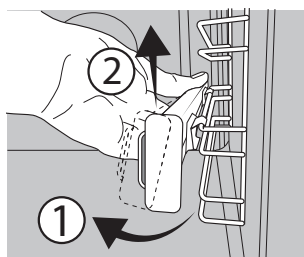


### RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

### RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



### RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

# FUNZIONI

## STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

## LIEVITAZIONE

Per agevolare la lievitazione di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la *manopola del termostato* sull'icona corrispondente.


## TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

## PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.

## ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

## GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane.

Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

## TURBO GRILL

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

## MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

## PANE AUTO


Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / **AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

## DOLCI AUTO


Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / **AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

## FLEXI CLEAN PACK

### SMART CLEAN



L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante la pulizia.

### PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI



Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.




Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. Utilizzare **+** o **-** per impostare i minuti e premere  per confermare.

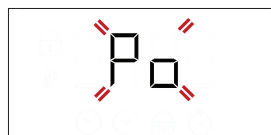
Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.


## 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere **+** e **-** per cinque secondi.



Usare **+** o **-** per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

### 3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

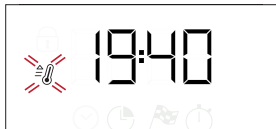
Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.




Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su **0 / AUTO**. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.


#### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola del termostato* in posizione Lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione Statico; se il forno è impostato su una temperatura diversa, la funzione non si avvia.


Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, posizionare gli alimenti all'interno e procedere con la cottura.

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Note: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".


### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA



Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

#### DURATA



Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".




Utilizzare **+** o **-** per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare **-** per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

#### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura e premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola del termostato* sulla temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione **0**.

La funzionalità di ritardo di avvio non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

## FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione diversa o su 0 per spegnere il forno.


Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.



## 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare **+** o **-** per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare **-** per riportare la durata a "00:00".

## 6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".





















































































A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.







## NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	40 - 60	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torte di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	160	25 - 35	3 
		Sì	150	35 - 45	4  2 
Bigné		Sì	180 - 210	30 - 40	3 
		Sì	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Sì	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringhe		Sì	90	150 - 200	3 
		Sì	90	140 - 200	4  2 
		Sì	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza/Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Sì	190 - 250	20 - 50	4  2 
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 20	3 
		Sì	230-250	10 - 25	4  2 
Torte salate (torte di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3 
		Sì	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Sì	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Sì	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / vitello / manzo / carne 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3 
Maiale arrosto with crackling (con cotenna) 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	3 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 

ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua
-----------	---	---	---	---	--

FUNZIONI	 Statico	 Termoventilato	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco termoventilato
----------	---	--	---	---	---	--

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Verdure ripiene (pomodori, courgettes (zucchine), aubergines (melanzane))		Sì	180 - 200	50 - 70	3 
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5 
Filetti / tranci di pesce		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		Sì	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Roast beef al sangue 1 kg		Sì	200 - 210	35 - 50 **	3 
Cosciotto di agnello / Stinchi		Sì	200 - 210	60 - 90 **	3 
Patate arrosto		Sì	200 - 210	35 - 55	2 
Verdure gratinate		-	200 - 210	25 - 55	3 
Carne & Patate		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1 
Pasto completo: Crostata di frutta (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 
Arrosti / Arrosti ripieni		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* La durata è approssimata: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

ACCESSORI	 Griglia	 Recipiente su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua	
FUNZIONI	 Statico	 Termoventilato	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco termoventilato

# PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare pulitori a vapore.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

Indossare guanti protettivi.

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

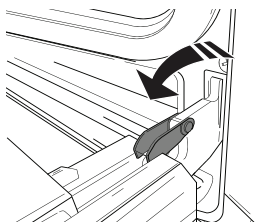
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire il vetro 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.

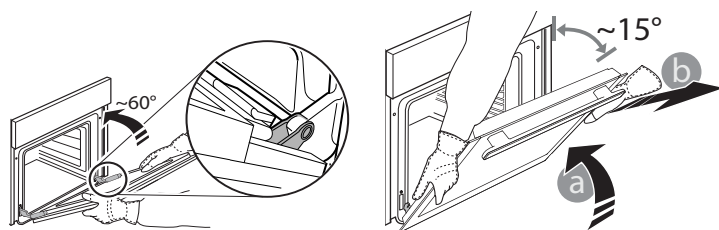
## RIMOZIONE E RIMONTAGGIO DELLA PORTA

**1.** Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**4.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

**5.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

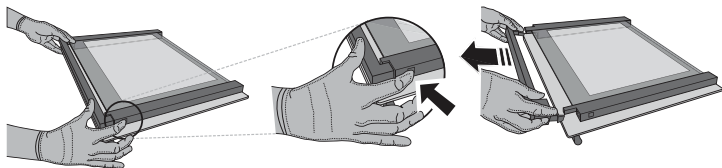
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Utilizzare lampadine alogene da 25 W/230 V di tipo G9, T300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è progettata specificamente per gli apparecchi domestici e non è adatta all'illuminazione generale degli ambienti domestici (Regolamento CE 244/2009).

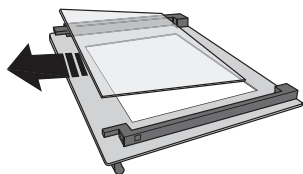
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA

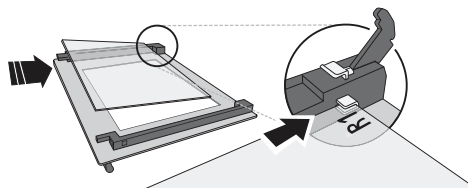
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



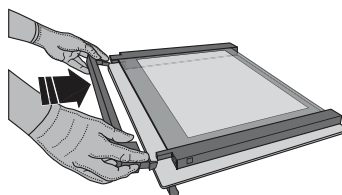
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "1R") prima di rimontare il pannello interno: Per posizionare correttamente i pannelli di vetro, assicurarsi che il marchio "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire innanzitutto il lato lungo del vetro contrassegnato con la lettera "R" nelle sedi di supporto, quindi abbassarlo in posizione. Ripeta questa procedura per entrambi i pannelli di vetro.



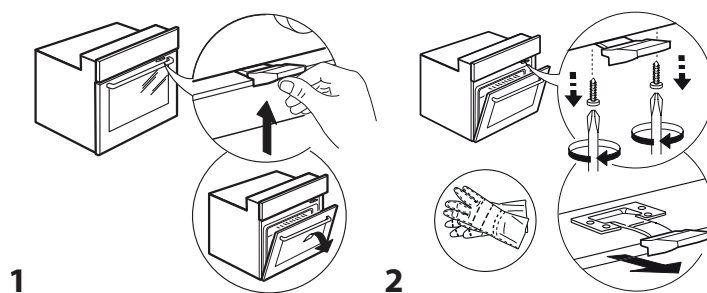
4. Rimontare il profilo superiore: Un clic indicherà il posizionamento corretto. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



## DISPOSITIVO DI BLOCCO PORTA\*

Se la serratura della porta è installata, la porta deve essere chiusa manualmente. Per aprire la porta con il dispositivo di blocco porta (vedere Fig. 1).

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).



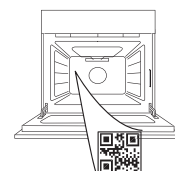
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza la lettera "F" seguita da un numero o da una lettera.	Errore forno.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica Clienti più vicino e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza il messaggio "Hot" (Caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione diversa.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



**Bauknecht**

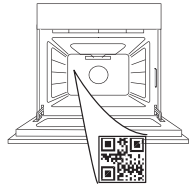


400020009425

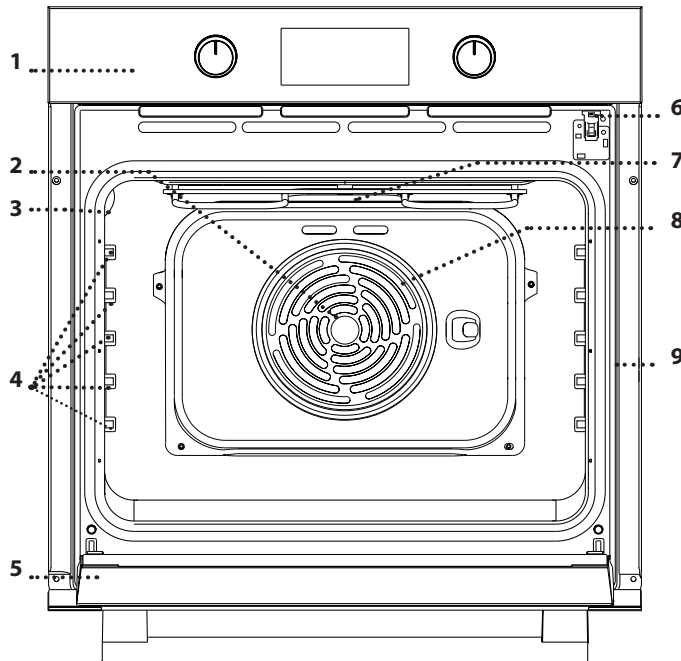
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

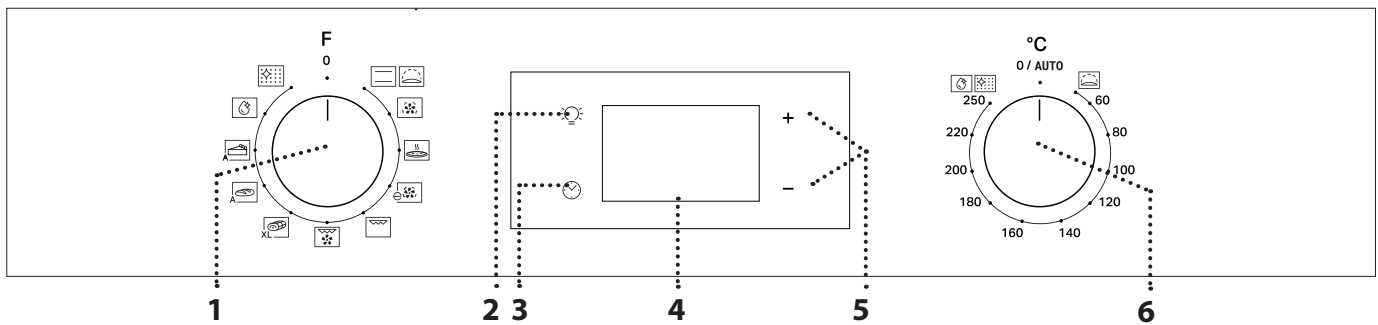
**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



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


**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Panel de mandos
2. Ventilador
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Bloqueo de la puerta (bloquean la puerta durante el proceso de limpieza automática y después del mismo)
7. Resistencia superior/grill
8. Resistencia circular (no visible)
9. Placa de características (no debe retirarse)

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

**2. LUZ**

Con el horno encendido, pulse  para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

**3. AJUSTE DE LA HORA**

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador.

Para ver la hora cuando el horno está apagado.

**4. PANTALLA****5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

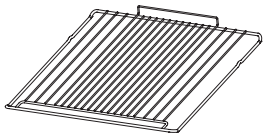
**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

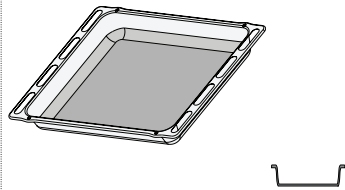
# ACCESORIOS

## REJILLA



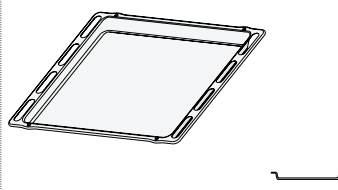
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA \*



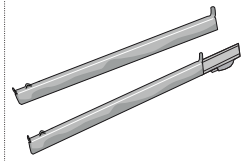
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

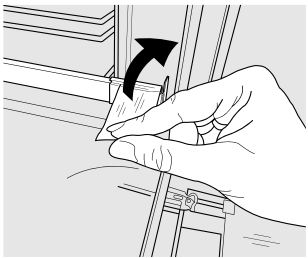
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

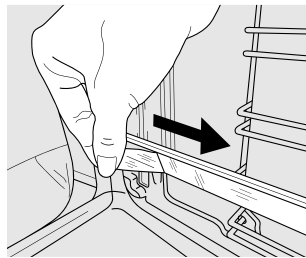
Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

## ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



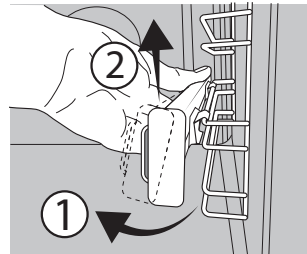
[b]

### EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

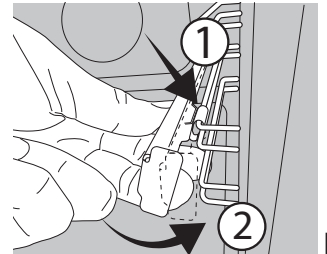
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

### VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

### CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

# FUNCIONES

## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

## FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Para seleccionar esta función, gire el selector del termostato al icono.

## AIRE FORZADO


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

## PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.

## ECO AIRE FORZADO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

## PARRILLA

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

## TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

## MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.

## PAN AUTO


Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en 0 / AUTO su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

## PASTELERÍA AUTO


Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en 0 / AUTO su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

## PAQUETE FLEXI CLEAN

### SMARTCLEAN



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. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el  icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35'. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.

### LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA



Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a . La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.


# PRIMER USO

## 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse  hasta que el icono  y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse  para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Si el icono  parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.


## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones.

Para ir al menú de modificación, gire el selector hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0.

Pulse y mantenga pulsado **+** y **-** durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice **+** o **-** para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

### 3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.




Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está en la posición **0 / AUTO**. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.


#### FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el *selector del termostato* a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.


Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

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.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".


### 4. COCCIÓN PROGRAMADA



Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

#### DURACIÓN



Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.




Utilice **+** o **-** para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use **-** para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

## SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para ajustar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector de termostato* a la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición "0".

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

### FINAL DE COCCIÓN

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





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.



## 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  "00:00" y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para establecer el tiempo que desee y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use **-** para reconfigurar el tiempo a "00:00".

## 6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.**


**Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

### NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4  1
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4  2
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4  2
Lionesas		Sí	180 - 210	30 - 40	3
		Sí	180 - 200	35 - 45	4  2
		Sí	180 - 200	35 - 45	5  3  1
Merengues		Sí	90	150-200	3
		Sí	90	140 - 200	4  2
		Sí	90	140 - 200	5  3  1
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	3
		Sí	230 - 250	10 - 25	4  2
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 200	40 - 55	3
		Sí	180 - 200	45 - 60	4  2
		Sí	180 - 200	45 - 60	5  3  1
Volovanes/hojaldres		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4  2
		Sí	180 - 190	20 - 40	5  3  1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Carne de cordero/ternera/buey 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Asado de cerdo con piel 2 kg		Sí	180 - 190	110 - 150	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para hornear sobre rejilla	Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	
FUNCIONES	Convencional	Aire forzado	Pizza	Grill	Turbo Grill	Eco Aire forzado

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	3
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5  4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70 **	2  1
Rosbif poco hecho 1 kg		Sí	200 - 210	35 - 50 **	3
Pierna de cordero / codillo		Sí	200 - 210	60 - 90 **	3
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55	2
Verduras gratinadas		-	200 - 210	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190 - 200	45 - 100 ***	4  1
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4  2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4  1
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5)/ lasaña (nivel 3)/carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1
Carne asada / carne rellena asada		-	170 - 180	100 - 150	3

\*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\*\*\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

ACCESORIOS	 Rejilla	 Bandeja para hornear sobre rejilla	 Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla	 Grasera / bandeja pastelera	 Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua	
FUNCIONES	 Convencional	 Aire forzado	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Aire forzado

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes de protección.

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 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.

• Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal. Antes de activarlo, limpie las incrustaciones de cal como se ha descrito anteriormente.

• La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.

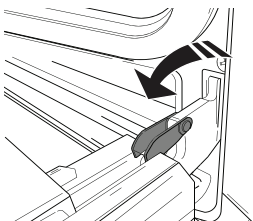
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## 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.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

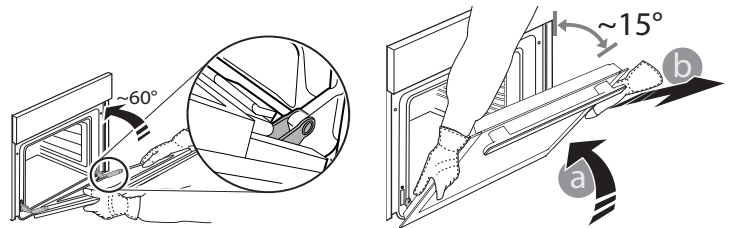
**1.** Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda.

Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

**1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.

**2.** Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.

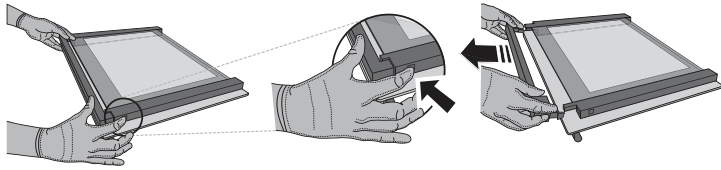
**3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

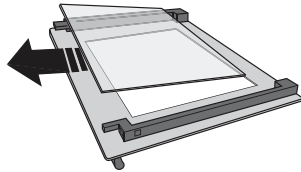
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.  
- No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

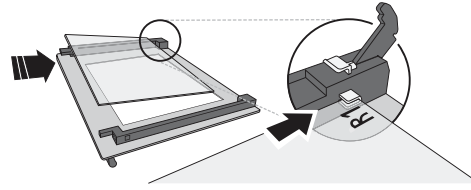
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



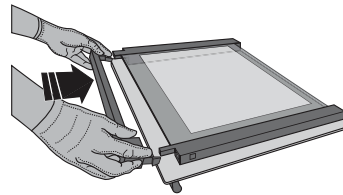
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Vuelva a colocar la hoja intermedia (marcada con "1R") antes de montar la hoja interna: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca "R" se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



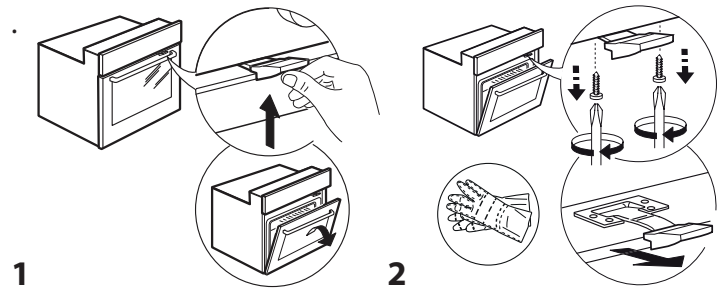
4. Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



## DISPOSITIVO DE BLOQUEO DE LA PUERTA\*

Si se mantiene el bloqueo de la puerta instalado, esta debe cerrarse manualmente. Para abrir la puerta con el dispositivo de bloqueo (consulte la Fig. 1).

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la Figura 2



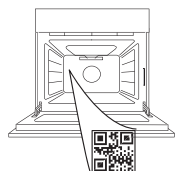
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

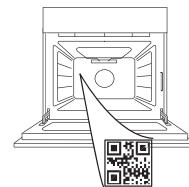




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY  
BAUKNECHT

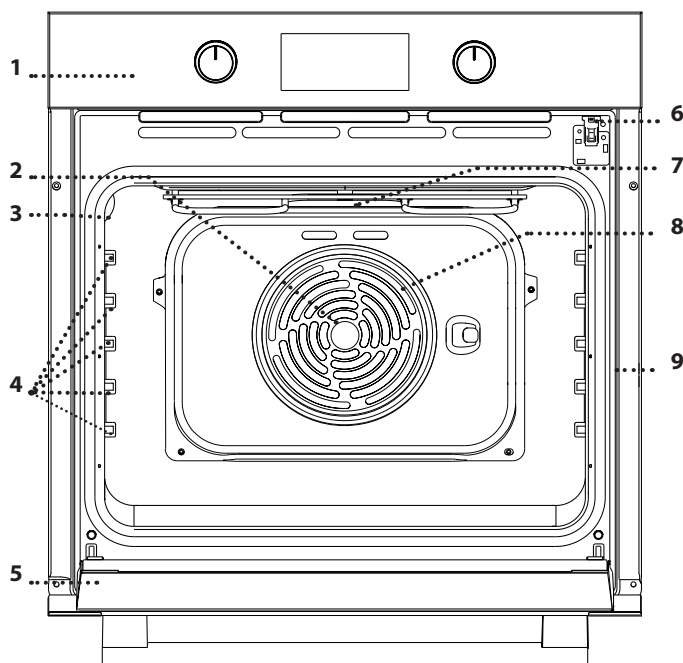
Přejete-li si získat komplexnější podporu, zaregistrujte  
prosím svůj výrobek na stránce [www.register10.com](http://www.register10.com)

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



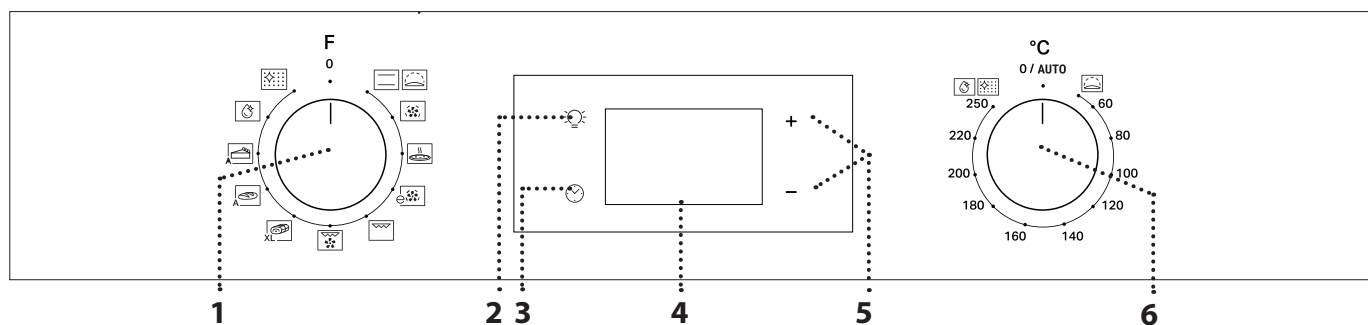
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte  
bezpečnostní pokyny.

## POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Osvětlení
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Zámek dveří (uzamkne dveře po dobu automatického čištění a po jeho skončení)
7. Horní topné těleso / gril
8. Kruhové topné těleso (není vidět)
9. Identifikační štítek (neodstraňujte)


## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### 1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Přejete-li si troubu vypnout, otočte do polohy 0.

### 2. OSVĚTLENÍ

Když je trouba zapnutá, stisknutím tlačítka  se zapíná nebo vypíná světlo vnitřního prostoru.

### 3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Pro přístup k nastavení doby přípravy, odloženého startu a časovače.

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

### 4. DISPLEJ

### 5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

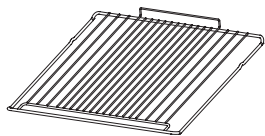
### 6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

Upozornění: Typ knoflíku se může lišit v závislosti na modelu. Jsou-li knoflíky aktivované (stisknutím), stlačením uprostřed je z polohy usazení uvolníte.

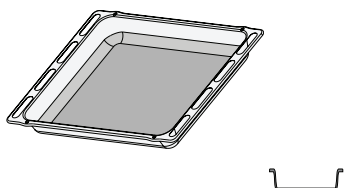
# PŘÍSLUŠENSTVÍ

## ROŠT



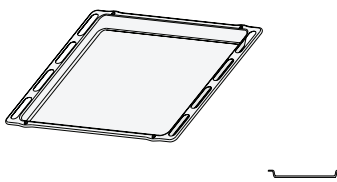
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

## HLUBOKÝ PLECH\*



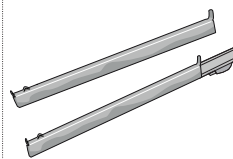
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

## PLECH NA PEČENÍ\*



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

## POSUVNÉ DRÁŽKY \*



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

\* K dispozici pouze u určitých modelů

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

V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

## VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

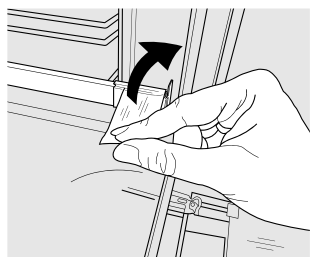
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

Poté jej zasuňte horizontálně do vodicích lišt, a to co nejvíce dozadu.

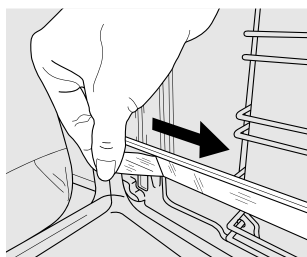
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

## VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



[a]



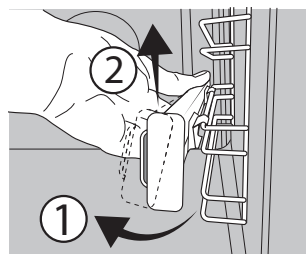
[b]

### VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

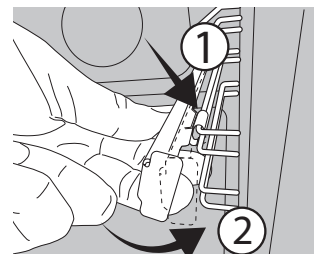
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

### OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

Zahákněte horní háčky za vodicí drážku (1) a následně oproti ní zatlačte spodní část výsuvné lišty, dokud spodní háčky nezacvaknou (2).



[c]



[d]

### DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se vodicí mřížky zajistily na místě.

## FUNKCE

### TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

### KYNUTÍ

Napomáhá sladkému nebo slanému těstu účinně vykynout. Funkce se zapíná otočením ovladače termostatu na příslušný symbol.

### HORKÝ VZDUCH


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

### PIZZA

K pečení pizzy a chleba různých druhů a velikostí. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení.

### EKO HORKÝ VZDUCH

Pro pečení pečeně a nadívaného masa na jedné úrovni. Díky pozvolné a střídavé cirkulaci vzduchu je jídlo chráněno před nadměrným vysušením.

Je-li tato úsporná funkce EKO používána, kontrolka zůstane po celou dobu přípravy vypnutá. Během pečení je ale možné ji opět zapnout stisknutím .

### GRIL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek.

K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### TURBO GRIL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.

### MAXI COOKING

Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Během přípravy doporučujeme masem otáčet, aby bylo zajištěno důkladné a rovnoměrné zhnědnutí na obou stranách. Rovněž doporučujeme maso často podlévat, aby nedošlo k jeho přílišnému vysušení.

### BREAD AUTO (AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA)


Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Pro dosažení nejlepších výsledků se důsledně řiďte receptem. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Ovladač termostatu musí zůstat v poloze 0 / AUTO, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.

### PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)


Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Ovladač termostatu musí zůstat v poloze 0 / AUTO, neboť teplota se v rámci funkce nastavuje automaticky.

## BALÍČEK FLEXI CLEAN

### SMARTCLEAN



Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Pro aktivaci čisticí funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte ovladačem volby funkcí a ovladačem termostatu na symbol . Nejlepší je používat funkci v délce 35 minut. Poloha symbolu neodpovídá teplotě dosažené během cyklu čištění.

### AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO



Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. Pro aktivaci této funkce uveďte ovladač termostatu do polohy . Poloha symbolu neodpovídá skutečné teplotě dosažené během cyklu čištění.


## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### 1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit čas: Podržte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a dvě číslice nastavení hodin.



Pro nastavení hodin použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte . Na displeji začnou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut použijte **+** nebo **-** a pro potvrzení stiskněte .

Upozornění: Když bliká ikona , např. v důsledku delšího výpadku elektrického proudu, budete muset čas nastavit znovu.


### 2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“). Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení.

Pro vstup do nabídky nastavení otočte ovladačem výběru na , a poté jej vraťte do polohy 0.

Poté ihned na pět sekund podržte stisknutá tlačítka **+** a **-**.



Pomocí tlačítek **+** a **-** upravte nastavení a poté pro potvrzení podržte alespoň na dvě sekundy stisknuté tlačítko .

### 3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná se o zcela běžný jev.

Před započtím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu.

Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství.

Zahřívejte troubu na 250 °C po dobu přibližně jedné hodiny. V této době musí být trouba prázdná.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

## BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

### 1. ZVOLTE FUNKCI

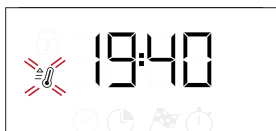
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



### 2. AKTIVUJTE FUNKCI

#### S RUČNÍM NASTAVENÍM

Pro spuštění zvolené funkce nastavte požadovanou teplotu otočením *ovladače termostatu*.




Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *ovladač termostatu* v poloze **O / AUTO**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.


#### KYNUTÍ

Pro spuštění funkce kynutí (Rising) otočte *knoflík termostatu* do polohy pro kynutí (40 stupňů) a *knoflík funkce* uveďte do polohy pro tradiční pečení; je-li trouba nastavena na jinou teplotu, funkce se nespustí.


Upozornění: Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

### 3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jakmile se funkce spustí, zvukový signál a blikající ikona  na displeji indikují, že fáze předehřívání byla aktivována.

Na konci této fáze zazní zvukový signál a ikona  na displeji indikuje dosažení nastavené teploty: V tomto okamžiku vložte jídlo do trouby a pokračujte v pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.



Po dokončení vaření a deaktivaci funkce může zůstat ikona  viditelná na displeji, a to i po vypnutí chladicího ventilátoru, na znamení toho, že je v prostoru trouby stále zbytkové teplo.

Upozornění: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je spotřebič vypnutý, pokud je ukazatel na *ovladači volby* otočen do polohy „0“.


### 4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ



Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

#### DOBA TRVÁNÍ



Držte tlačítko  stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“.

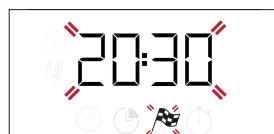



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím . Aktivujte funkci otočením *ovladače termostatu* na požadovanou teplotu: Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.

Upozornění: Zrušit nastavenou dobu pečení lze stisknutím  , dokud na displeji nezačne blikat ikona  , poté tlačítkem **-** vynulujete dobu pečení na „00:00“. Tato doba pečení zahrnuje fázi předehřevu.

#### NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Po nastavení doby přípravy je možné odložit spuštění funkce naprogramováním času ukončení: Stiskněte  , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a aktuální čas.



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovaný čas ukončení pečení a stisknutím  potvrďte. Funkci spustíte otočením *ovladače termostatu* do polohy požadované teploty: Funkce je pozastavena a spustí se automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.

Upozornění: Pokud chcete nastavení zrušit, vypněte troubu otočením *ovladače výběru* do polohy **0**.

Funkce odloženého startu není k dispozici pro funkce Gril a Turbogril.

## KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že funkce je ukončena.



Otočením *ovladače výběru* zvolte jinou funkci, nebo nastavením **0** vypněte troubu.

Upozornění: Je-li aktivní časovač, na displeji se střídavě zobrazuje „END“ a zbývající čas.

## 5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

Tato volba nepřeruší nebo nenastavuje vaření, ale umožní vám použít displej jako časovač, buď během aktivní funkce, nebo u vypnuté trouby.

Držte tlačítko stisknuté, dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu přípravy, poté potvrďte stisknutím . Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

Poznámky: Časovač zrušíte tak, že podržíte , dokud nezačne blikat ikona , poté tlačítkem **-** vynulujete čas na „00:00“.

## 6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

**Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.**

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

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek.

V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky.

Pro dosažení dokonalých výsledků čištění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny.

Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen.

Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické čištění.

Pro aktivaci funkce automatického čištění otočte *ovladačem výběru* a *ovladačem termostatu* na ikonu . Funkce se automaticky aktivuje, zamknou se dvířka a světlo v troubě zhasne: Na displeji se střídavě zobrazuje doba zbývající do konce cyklu a „Pyro“.

























































































Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň. Během cyklu pyrolytického čištění a po jejím skončení vyvětrejte místnost.

## POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.

# TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	2 
		Ano	160	30–50	2 
		Ano	160	40–60	4  1 
Koláč s náplní (tvarohový koláč „cheesecake“, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	35–90	2 
		Ano	160–200	40–90	4  2 
Čajové pečivo / ovocné koláčky		Ano	160	25–35	3 
		Ano	160	25–35	3 
		Ano	150	35–45	4  2 
Odpalované pečivo		Ano	180–210	30–40	3 
		Ano	180–200	35–45	4  2 
		Ano	180–200	35–45	5  3  1 
Pusinky		Ano	90	150–200	3 
		Ano	90	140–200	4  2 
		Ano	90	140–200	5  3  1 
Pizza/focaccia (typ chlebového pečiva)		Ano	190–250	15–50	1 / 2 
		Ano	190–250	20–50	4  2 
Mražená pizza		Ano	250	10–20	3 
		Ano	230–250	10–25	4  2 
Slané koláče (zeleninový koláč, quiche)		Ano	180–200	40–55	3 
		Ano	180–200	45–60	4  2 
		Ano	180–200	45–60	5  3  1 
Vols-au-vent (plněné pečivo z listového těsta) / drobné pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3 
		Ano	180–190	20–40	4  2 
		Ano	180–190	20–40	5  3  1 
Lasagne / zapečené těstoviny / plněné těstoviny „cannelloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2 
Jehněčí/telecí/hovězí maso 1 kg		Ano	190–200	80–110	3 
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		Ano	180–190	110–150	3 
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	2 
Krůta/husa 3 kg		–	190–200	100–160	2 

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Pečicí nádoba pro položení na rošt	 Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení	 Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody	
FUNKCE	 Konvenční	 Horký vzduch	 Pizza	 Grilování	 Turbo gril	 Eko horký vzduch

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (tomatoes (rajčata), courgettes (cukety), aubergines (lilky))		Ano	180–200	50–70	3
Opečený chléb		5'	250	2–6	5
Rybí filé / plátky		–	230–250	15–30 *	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		–	250	15–30 *	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70 **	2 1
Krvavý rostbíf 1 kg		Ano	200–210	35–50 **	3
Jehněčí kýta/koleno		Ano	200–210	60–90 **	3
Pečené brambory		Ano	200–210	35–55	2
Zapékaná zelenina		–	200–210	25–55	3
Maso a brambory		Ano	190–200	45–100 ***	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 ***	4 2
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 ***	4 1
Kompletní jídlo: ovocný dort (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	180–190	40–120 ***	5 3 1
Pečené maso / nadívané maso		–	170–180	100–150	3

\* V polovině doby pečení jídlo obraťte

\*\* Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody	
FUNKCE	Konvenční	Horký vzduch	Pizza	Grilování	Turbo gril	Eko horký vzduch

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

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

Používejte bezpečnostní rukavice.

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

## VNĚJŠÍ POVRCHY

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

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

## VNITŘNÍ POVRCHY

Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je ještě stále teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechejte troubu zcela vychladnout

a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Nachází-li se na vnitřních plochách odolná špína, pro dosažení optimálních výsledků čištění doporučujeme spustit funkci automatického čištění. Nespouštějte cyklus pyrolytického čištění, pokud je v troubě usazený vodní kámen. Před jeho aktivací odstraňte vodní kámen, jak je popsáno výše.

- Pro snazší čištění skla lze dvířka trouby snadno vysadit a znovu nasadit.

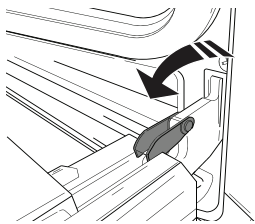
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

## 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.

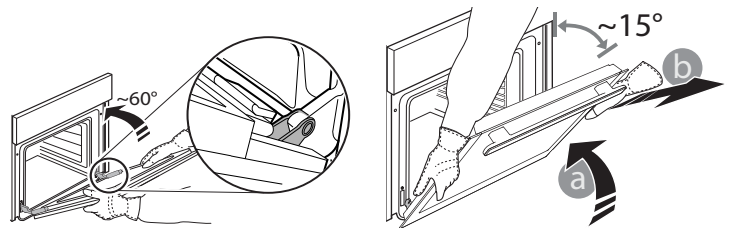
## DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete.

Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

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

## VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

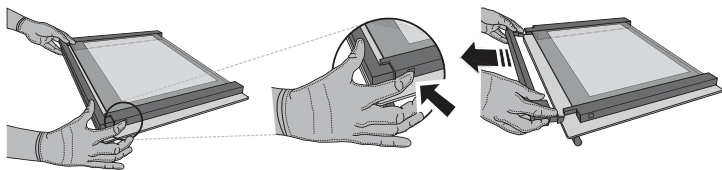
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C. Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009).

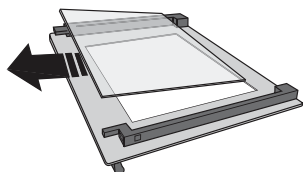
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

## ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

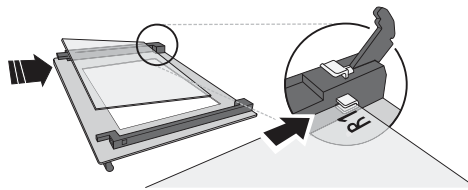
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



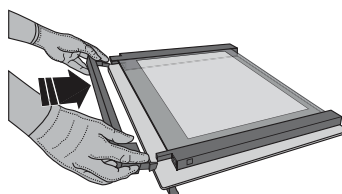
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před vrácením vnitřního panelu na místo znovu nasadte střední tabuli (označenou symbolem „1R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadte delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy. Tento postup opakujte s oběma tabulemi skla.



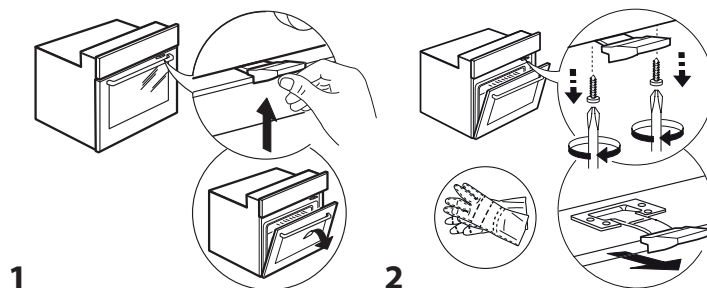
4. Namontujte horní lištu: Zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.



## ZÁMEK DVÍŘEK\*

Pokud je nainstalovaný zámek dvířek, dvířka musíte zavřít manuálně. Otevření dvířek vybavených zámkem dvířek (viz obrázek 1).

Bezpečnostní zařízení dveří lze odinstalovat – postupujte podle obrázků (viz obr. 2).



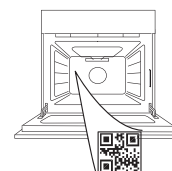
## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Porucha trouby.	Kontaktujte nejbližší centrum poprodejních služeb pro zákazníky a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Na displeji se zobrazí zpráva „Horké“ a zvolená funkce se nespustí.	Teplota je příliš vysoká.	Před aktivací funkce nechte troubu vychladnout. Zvolte jinou funkci.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Obratě se na nejbližší zákaznické středisko poprodejních služeb.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



**Bauknecht**

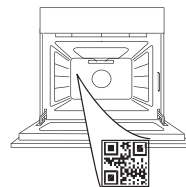


400020009425

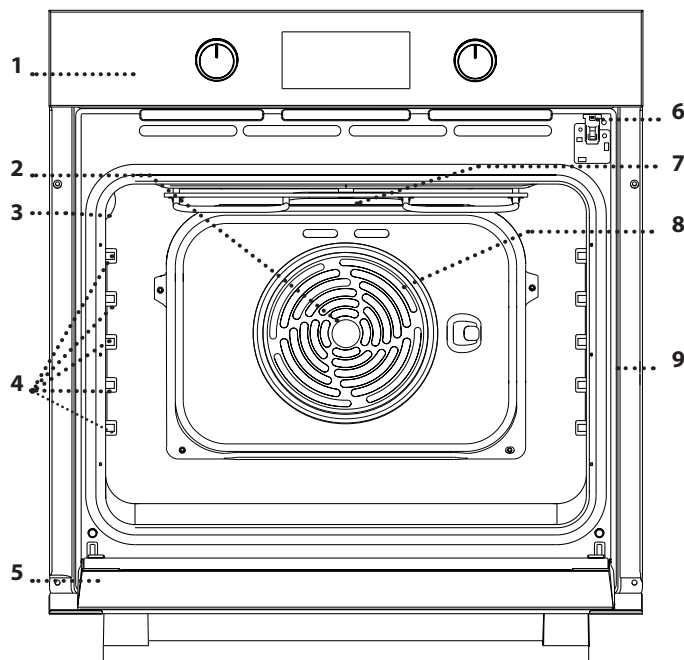
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu), for at modtage en mere komplet assistance

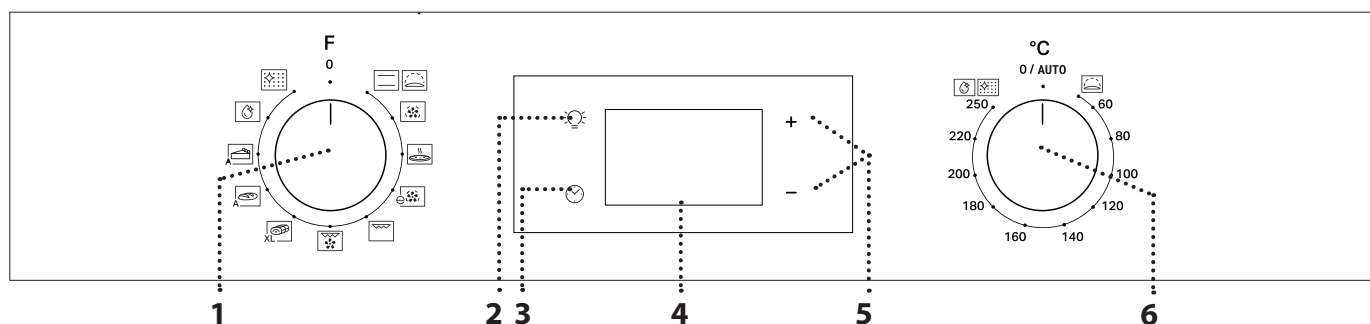
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,  
FOR AT INDHENTE FLERE  
OPLYSNINGER**



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.**


**PRODUKTBEKRIVELSE**

1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Lampe
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Låge
6. Lågeblokering (låser lågen under og efter den automatiske rengøring)
7. Øverste varmelegeme/grill
8. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
9. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)

**BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET****1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

**2. LYS**

Tryk for tændt ovn på  for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

**3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur.

Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

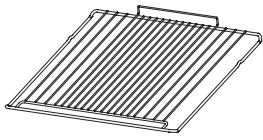
**6. TERMOSTATKNAP**

Drej den for at vælge den ønskede temperatur, når du aktiverer manuelle funktioner.

Bemærk: Knappens type kan variere alt efter modeltype. Hvis knapperne er trykaktiverede, skal du trykke ned på midten af knappen for at udløse den fra sædet.

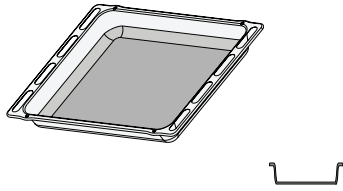
# TILBEHØR

## RIST



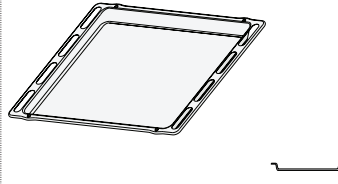
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

## DRYPPBAKKE \*



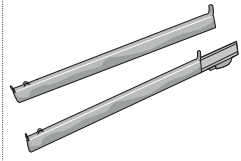
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grønsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

## BRADEPANDE \*



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

## GLIDESKINNER \*



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

\* Findes kun på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

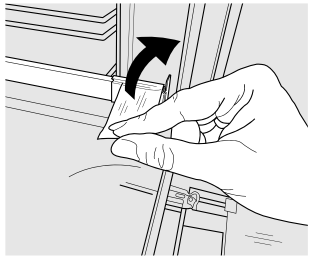
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund.

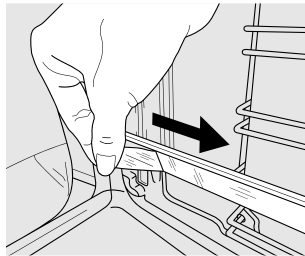
Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

## UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



[a]



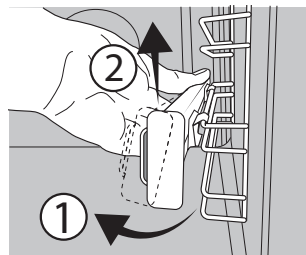
[b]

### UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

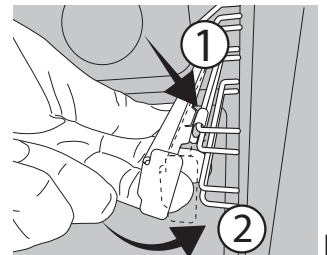
Træk den nedre del af glideskinnen for at frakoble de nedre kroge (1) og træk glideskinnerne opad så de løftes fri af de øvre kroge (2).

### GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

Sæt de øvre kroge fast på rillerne (1) og tryk herefter den nedre del af glideskinnerne imod rillerne indtil de nedre kroge klikker (2).



[c]




[d]


### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE


1. Rillerne kan tages ud ved at tage forsvarligt fat om den ydre del af skinnen og trække den mod dig selv så understøtningen og de to interne stifter trækkes ud af sædet.
2. Rillerne genmonteres ved at anbringe dem ved ovnrummet og starte med at sætte de to stifter i deres sæder. Placér herefter den udvendige del ved dets sæde, indsæt understøtningen og tryk med fast hånd i retning af siden af ovnrummet, for at være sikker på at rillen er forsvarligt fastgjort.


## FUNCTIONS (FUNKTIONER)


 **OVER-/UNDERVARME**  
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.


 **RISING (DEJHÆVNING)**  
For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej *termostatknappen* over på ikonet, for at aktivere denne funktion.


 **FORCED AIR (VARMLUFT)**  
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

 **PIZZA**  
Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

 **ECO FORCED AIR (ØKO-VARMLUFT)**  
Til tilberedning af stege og farsede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på .

 **GRILL**  
Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning. Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



 **TURBO GRILL**  
Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.


## FØRSTEGANGSBRUG


### 1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på  indtil ikonet  og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.




Benyt **+** eller **-** til at indstille timerne og tryk på  for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt **+** eller **-** til at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.



Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

 **MAXI COOKING**  
Til tilberedning af store kødstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.

 **BREAD AUTO (BRØD AUTO)**  
Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. Følg opskriften med omhu, for at opnå de bedste resultater. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i 0 / AUTO-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.


 **PASTRY AUTO (BAGVÆRK AUTO)**  
Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknappen skal forblive i 0 / AUTO-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.

### FLEXI CLEAN-PAKKE

 **SMARTCLEAN**  
Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgknappen og termostatknappen over på ikonet . Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringen.


 **AUTOMATISK RENGØRING - PYRO**  
Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Drej termostatknappen over på , for at aktivere denne funktion. Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.

### 2. INDSTIL STRØMFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo). Menuen åbnes ved at dreje *vælgknappen* over på  og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold **+** og **-** trykket straks herefter i fem sekunder.



Brug **+** eller **-** til at ændre indstillingen og tryk og hold derefter  trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

### 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

## DAGLIG BRUG

### 1. VÆLG EN FUNKTION

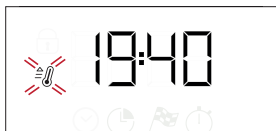
Drej *vælgeknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



### 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

#### MANUEL

Drej *termostatknappen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.




Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*. Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* er på **0 / AUTO**-position. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.


#### HÆVNING

For at starte funktionen "Dejhævning" skal du dreje *termostatknappen* til dejhævningsposition (40 grader) og sætte funktionsknappen i over-/undervarmeposition; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur, vil funktionen ikke starte.


Bemærk: Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

### 3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiveret.

Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon  på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Stil nu retten i ovnen og start tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet  muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnen skal være tom i dette tidsrum.



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

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når *vælgeknappen* står på "0".

### 4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING



Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

#### VARIGHED



Hold  trykket indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.




Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. **-**. Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

#### PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på  indtil ikonet  og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug **+** eller **-** til at indstille det tidspunkt, du ønsker, at madlavningen skal slutte på, og tryk på  for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* til den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje *vælgeknappen* over på positionen **0**, for at annullere indstillingen.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

## ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller drej den over på 0 for at slukke for ovnen.

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

## 5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Hold ☺ trykket indtil ikonet ⌚ og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Anvend + eller - til at indstille den ønskede tid og tryk på ☺, for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde ☺ trykket indtil ikonet ⌚ begynder at blinke; brug herefter - til at nulstille tiden til "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

**Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyro-cyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).**

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensingscyklussen.

For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på ikonet 🧼, for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

### BEMÆRK

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Placér ikke tunge genstande på lågen og brug ikke lågen som holdepunkt.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4  1
Kager med fyld (cheese cake, strudel, frugtårter)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4  2
Vandbakkelse		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4  2
Salte kager (grønsagstårter, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1
Vol-au-vents / butterdejssnitte		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1
Lasagne / pastaret i ovn / cannelloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / kød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæsksteg med svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

TILBEHØR					
	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						
	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3 
Pølser / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4 
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1 
Oksesteg rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1 
Fuldt måltid: frugttærte (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1 
Spidstegt kød / farserede stegte stykker		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

\*\* Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

TILBEHØR					
	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						
	Over/underv.	Varmluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug aldrig damprensere.

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

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

## UDVENDIGE OVERFLADER

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

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

## INDVENDIGE OVERFLADER

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

• Hvis der er genstridigt snavs på de indre flader, anbefales det at køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolysecyklussen hvis der er rester af kalksten. Rengør for kalksten som beskrevet i det ovenstående, før den aktiveres.

• Lågen kan nemt demonteres og genmonteres for at lette glassets rengøring.

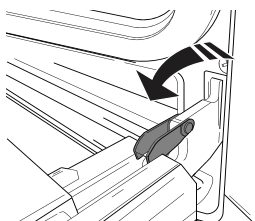
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

## 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.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

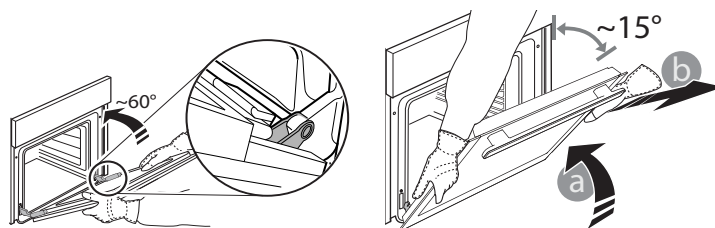
**1.** For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



**2.** Luk lågen så meget som muligt.

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

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

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

**4.** Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

**5.** Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

## UDSKIFTNING AF PÆREN

**1.** Tag stikket ud af stikkontakten.

**2.** Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

**3.** Sæt stikket i stikkontakten igen.

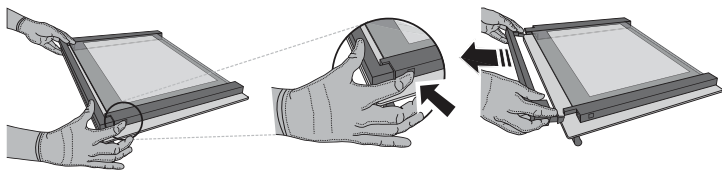
Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

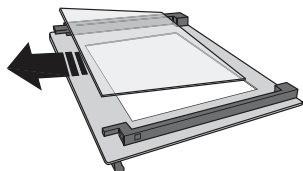
Pærerne kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærerne med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## RENGØRING AF LÅGENS GLAS

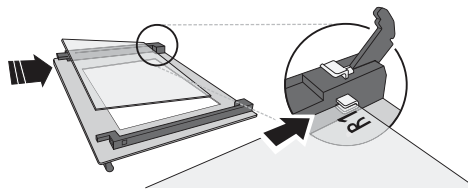
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



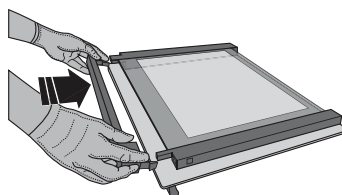
2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Genmonter den mellemste rude (afmærket med "1R") før du genmonterer den inderste rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glaseruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glaseruderne.



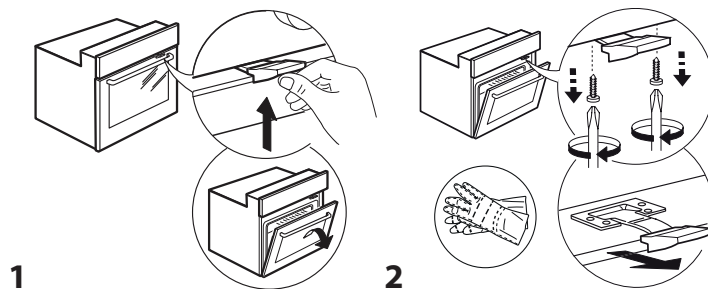
4. Genmonter den øvre kant: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.



## LÅGENS LÅSEANORDNING\*

Når lågelåsen er monteret, skal lågen lukkes manuelt. Åbning af lågen med låseanordning (se Fig. 1).

Lågens sikkerhedsanordning kan fjernes ved at følge nedenstående tegninger (se Fig. 2).



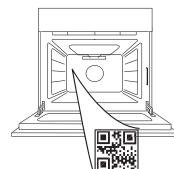
## FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Fejl i ovn.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

\* Kun disponibel på visse modeller

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit apparat
- Besøge vores website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



**Bauknecht**



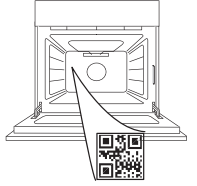
40002009425



**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

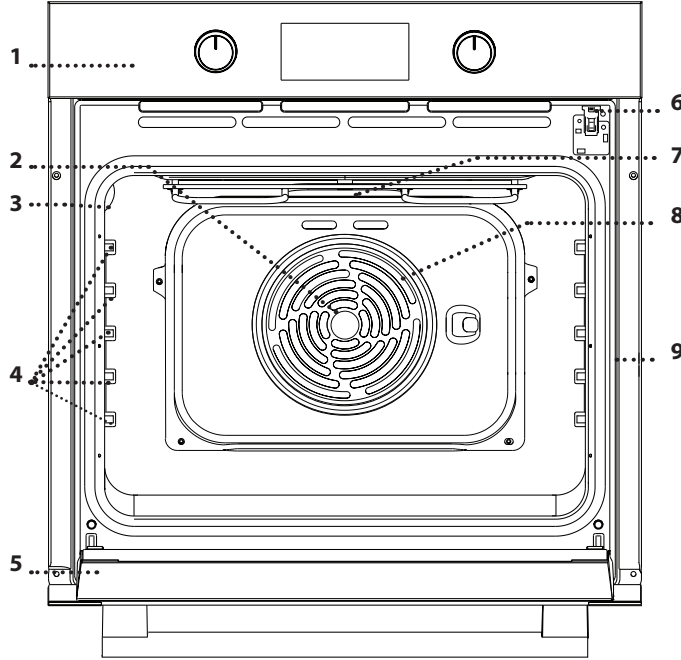
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SKANNAA LAITTEESSASI  
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI  
LISÄTIETOJA.**



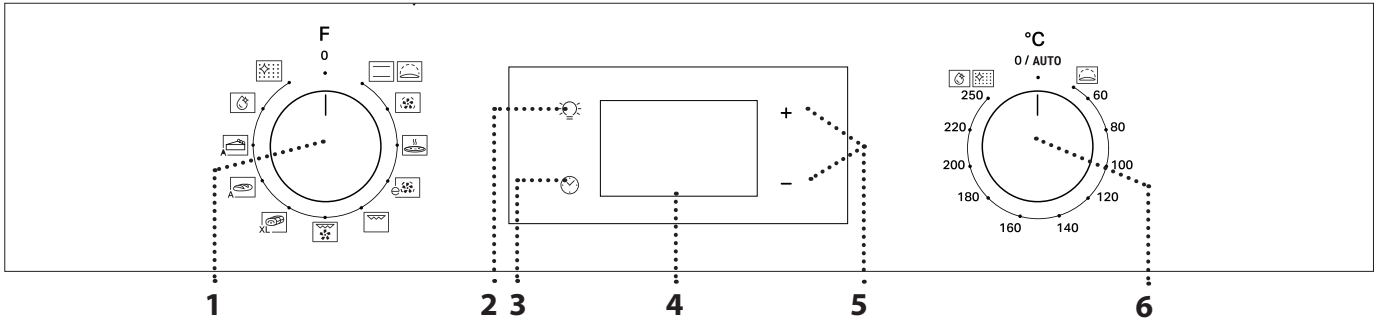
**Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.**

## TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvässä)
9. Arvokilpi (älä poista)

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### 1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon. Asentoon 0 kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

### 2. VALO

Kun uuni on päällä, uuniosaston lamppu sytytetään tai sammutetaan painamalla ☼.

### 3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen. Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

### 4. NÄYTTÖ

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

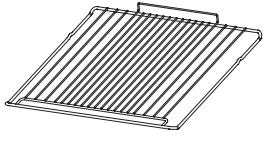
### 6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asetettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

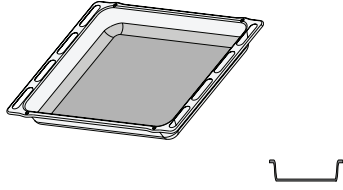
# VARUSTEET

## RITILÄ



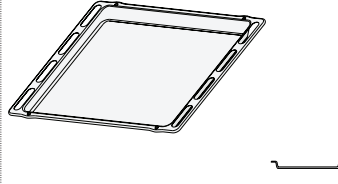
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

## UUNIPANNU \*



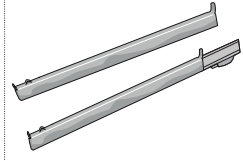
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

## LEIVINPELTI \*



Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

## LIUKUKISKOT \*



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

## RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

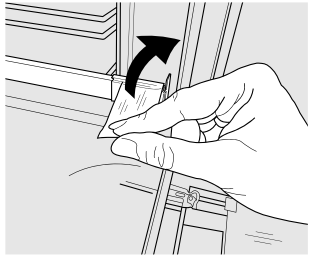
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista.

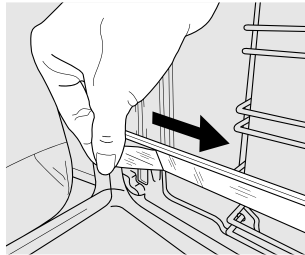
Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

## LIUKUHYLLYT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.



[a]



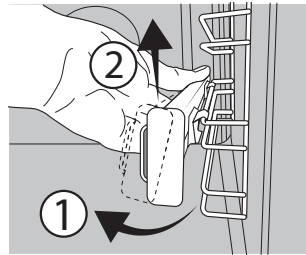
[b]

### LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

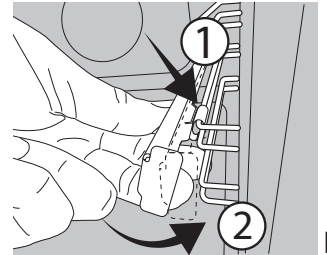
Vedä liukukiskon alaosa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

### LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



[c]



[d]

## HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

# TOIMINNOT

## PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

## RISING (KOHOTUS)

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikinoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *lämpötilan valitsin* kuvakkeen kohdalle.

## FORCED AIR (KIERTOILMA)


Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

## PIZZA (PITSA)

Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.

## ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA)

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla.

Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla .


## GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.


## TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.


## MAXI COOKING

 Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.

## BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)



 Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Noudata reseptiä tarkoin, jotta saisit parhaat tulokset. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

## PASTRY AUTO (KAKUT AUTO)



 Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jäätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.

## FLEXI CLEAN PACK (FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS)

### SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO



 Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean" -puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen  kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistuksen aikana saavutettua lämpötilaa.

### AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO



 Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan . Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## 1. AJASTIMEN ASETTAMINEN


Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset: Paina  kunnes kuvake  ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.




Aseta tunnit **+**- tai **-**-painikkeella ja vahvasta painamalla . Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit **+**- tai **-**-painikkeella ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Kun -kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

## 2. ASETA VIRRANKULUTUS

Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava. Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon , ja sitten takaisin asentoon 0. Paina ja pidä painettuna **+** ja **-** viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Vaihda asetus **+**- tai **-**-painikkeesta ja vahvasta sitten painamalla  ja pitämällä painettuna vähintään kahden sekunnin ajan.

### 3. 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 mahdollinen suojapahvi tai kalvo uunista ja poista myös kaikki sen sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

## PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

### 1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



### 2. AKTIVOI TOIMINTO

#### MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.




Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on asennossa **O / AUTO**. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.


#### KOHOTUS

”Kohotus”-toiminto käynnistetään kääntämällä *lämpötilan valitsin* Kohotus-asentoon (40 astetta) ja laittamalla toimintojen valitsin kohtaan Perinteinen; jos uuni on asetettu eri lämpötilaan, toiminto ei käynnisty.


Huomaa: Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

### 3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake  ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on käynnistynyt.

Tämän vaiheen lopussa kuuluu äänimerkki ja vilkkumaton kuvake  näytöllä ilmoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake  saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa ”0”.


### 4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI



Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on valittava toiminto.

#### KESTO



Pidä painettuna  kunnes -kuvake ja ”00:00” alkavat vilkkua näytöllä.




Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä **+** tai **-** ja vahvista sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla  kunnes -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon ”00:00” käyttäen **-**-painiketta. Tähän kypsennysaikaa kuuluu esilämmitys vaihe.

#### KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina  kunnes kuvake  ja nykyinen aika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen päättymisaika painamalla **+** tai **-** ja vahvista painamalla . Toiminto aktivoidaan kääntämällä *termostaatin nuppi* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon **0**.

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin eri toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni kääntämällä nuppi kohtaan 0.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

## 5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pitä painettuna ☹ kunnes ⌚ ja "00:00"-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika +/- tai — -painikkeilla ja vahvista painamalla ☹. Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna ☹ kunnes ⌚ kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" — -painikkeella.

## 6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

**Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.**

**Pitä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).**

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelomme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* ☼ -kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

## HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

# KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 - 50	2 
		Kyllä	160	30 - 50	2 
		Kyllä	160	40 - 60	4 1 
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiiras)		Kyllä	160 - 200	35 - 90	2 
		Kyllä	160 - 200	40 - 90	4 2 
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	160	25 - 35	3 
		Kyllä	150	35 - 45	4 2 
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 - 40	3 
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	4 2 
		Kyllä	180 - 200	35 - 45	5 3 1 
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3 
		Kyllä	90	140 - 200	4 2 
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1 
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2 
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 20	3 
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2 
Suolaiset leivonnaiset (vihannespäirakka, quiche-päirakka)		Kyllä	180 - 200	40 - 55	3 
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	4 2 
		Kyllä	180 - 200	45 - 60	5 3 1 
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 - 200	20 - 30	3 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	4 2 
		Kyllä	180 - 190	20 - 40	5 3 1 
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 - 200	45 - 65	2 
Lammas / vasikka / nauta / liha 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling (Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	3 
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2 
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 

VARUSTEET	Ritilä	Leivinstia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--------	----------------------	--	-----------------------	---

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säätö Kiertoilma
-----------	-------------	------------	-------	--------	-------------	------------------

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	3
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillikyli / jauhelihapihvit		-	250	15 - 30 *	5 4
Paahdettu kana <sup>1-1,3 kg</sup>		Kyllä	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Karitsan koipi / potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55	2
Vihannesgratiini		-	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paisti / täytetty paisti		-	170 - 180	100 - 150	3

\* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

\*\* Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

\*\*\* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinstia ritilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT						
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma

# PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

## ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

## SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

• Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on parhaiden puhdistustulosten saamiseksi suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia. Poista kalkkisaostumat yllä kuvatulla tavalla ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.

• Luukku on helppo irrottaa ja asentaa takaisin lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

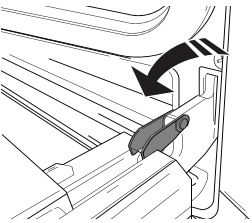
• Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

## VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

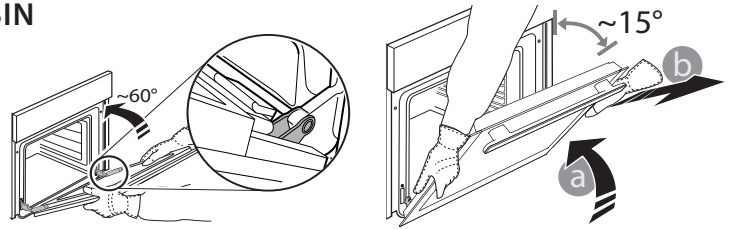
**1.** Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



**2.** Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.

Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Laita luukku sivuun ja aseta se pehmeälle pinnalle.

**3.** Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

**4.** Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

**5.** Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

## LAMPUN VAIHTO

**1.** Kytke uuni irti sähköverkosta.

**2.** Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suoja-

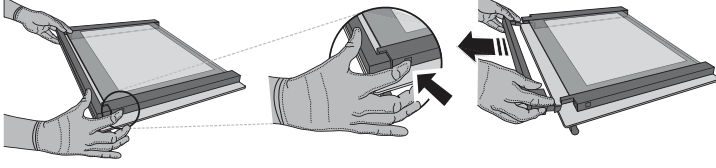
**3.** Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009).

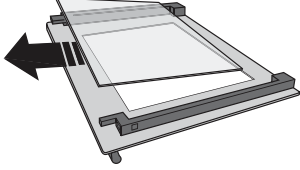
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojaus on asetettu takaisin paikalleen.

## LUUKUN LASIN PUHDISTAMINEN

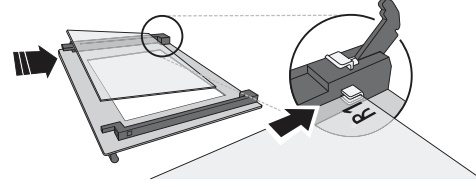
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



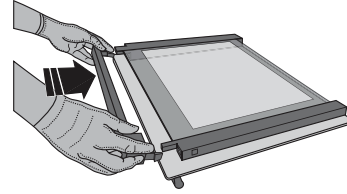
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmiin käsiin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Asenna välipaneeli (jossa on merkintä "1R") takaisin ennen sisäpaneelin asentamista paikalleen. Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



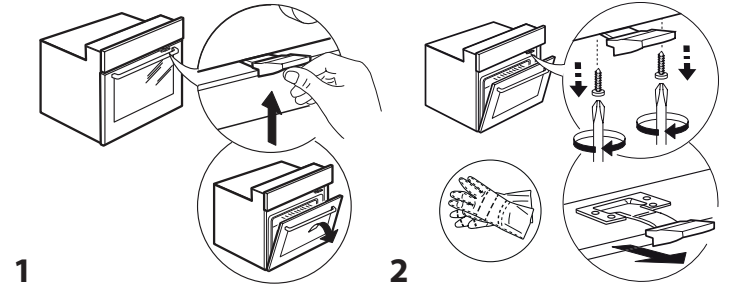
4. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.



## LUUKUN LUKITSIN\*

Kun luukun lukitsin on asennettuna, luukku on suljettava manuaalisesti. Luukun lukitsimella varustetun luukun avaaminen (ks. kuva 1).

Luukun turvalukko voidaan irrottaa tekemällä kuvasarjan mukaiset toimenpiteet (ks. kuva 2).



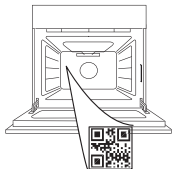
## VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkösyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytöllä näkyy F-kirjain, jota seuraa numero tai kirjain.	Uunissa on vika.	Ota yhteyttä lähimpään asiakaspalvelukeskukseen ja ilmoita F-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

\* Saatavana vain eräissä malleissa

**Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:**

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vierailemalla verkkosivustollamme [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



**Bauknecht**

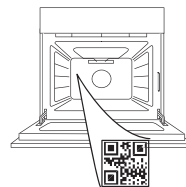


400020009425

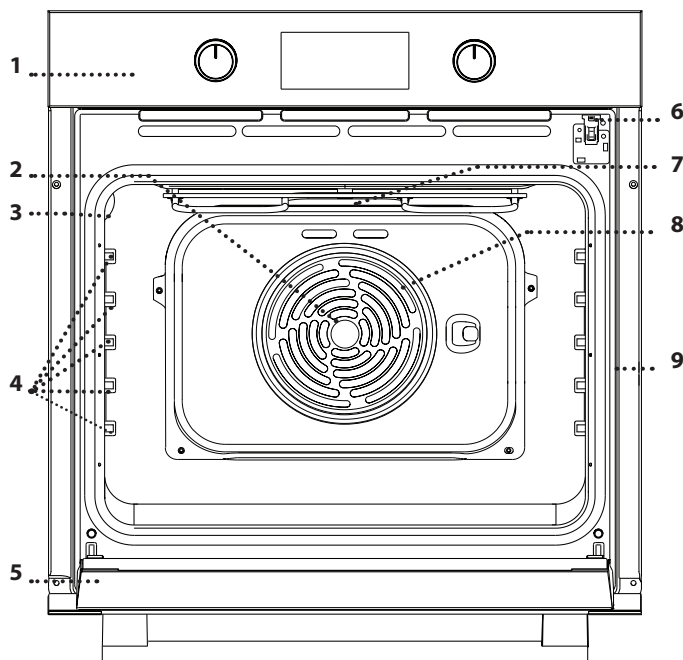
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å få en mer utfyllende assistanse, registrer produktet ditt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

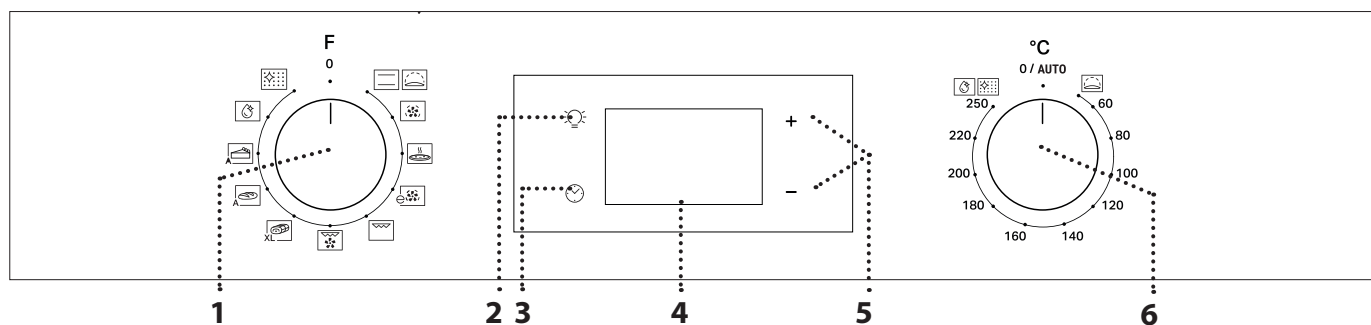
**SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON**



**Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.**


**PRODUKTBESKRIVELSE**

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør
6. Dørlås (blokkerer døren når automatisk renhold pågår etter etterpå)
7. Øverste varmeelement/grill
8. Rundt varmeelement (ikke synlig)
9. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)

**BESKRIVELSE AV KONTROLLPANEL****1. BRYTER FOR VALG**

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon. Vri til 0 posisjonen for å slå av ovnen.

**2. LYS**

Når ovnen slår seg på, trykk  for å slå ovnsrommets lampe på og av.

**3. INNSTILLING AV TID**

For å få tilgang til innstillingene av steketid, utsatt start og timer.

For å vise tiden når ovnen er avslått.

**4. DISPLAY****5. JUSTERINGSKNAPPER**

For å endre steketidens innstillinger.

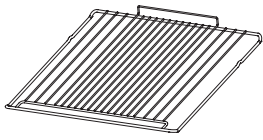
**6. TERMOSTATBRYTER**

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer manuelle funksjoner.

Vennligst merk deg: Type knotter kan variere avhengig av modelltype. Dersom knottene aktiveres ved at det trykkes på de, trykk ned sentralt på knotten for å frigjøre den.

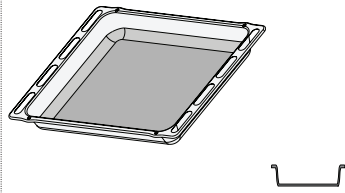
# TILBEHØR

## RIST



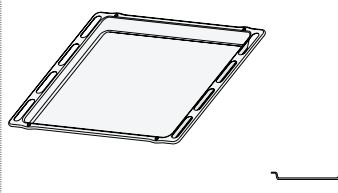
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

## LANGPANNE \*



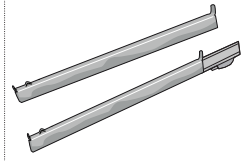
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

## BAKEBRETT \*



Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

## GLIDESKINNER \*



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes.

Annet tilbehør kan kjøpes separat fra ettersalgsservice.

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

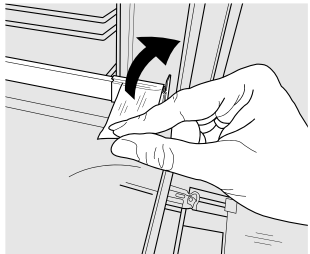
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

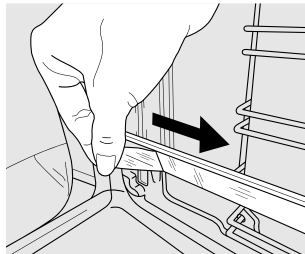
Annet tilbehør som bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

## GLIDESKINNER OG HYLLENES SPOR

Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



[a]



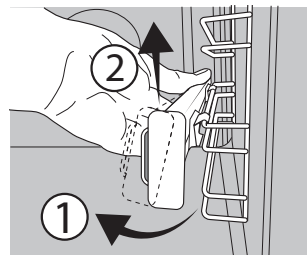
[b]

### FJERNING AV GLIDESKINNENE [c]

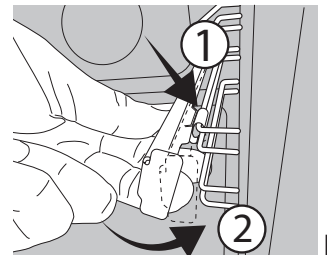
Trekk i den nedre delen av glideskinnen for å koble fra de nedre krokene (1) og trekk glideskinnene oppover, for å fjerne dem fra de øvre krokene (2).

### NY MONTERING AV GLIDESKINNENE [d]

Fest de øvre krokene i hyllenes spor (1) trykk deretter den nedre delen av glideskinnene mot hyllenes spor, til de nedre krokene hektes på plass ved et klikk (2).



[c]



[d]

### FJERNING OG INSTALLASJON AV GLIDESKINNENE

1. For å fjerne hyllenes spor, ta godt tak i den utvendige delen av skinnen, og dra den mot deg for å ta ut støtten og de to interne stiftene fra feste.
2. For å plassere hyllenes spor tilbake på plass, plasser de nær hulrommet og sett de to stiftene inn i de tilhørende festene. Plasser deretter den eksterne delen nær festet, sett inn støtten, og trykk bestemt mot veggen i ovnsrommet for å sikre at hyllens spor er godt festet.

# FUNKSJONER

## TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

## HEVING

For å hjelpe søt eller salt gjærdeig å heve effektivt. Vri *termostatbryteren* til ikonet for å aktivere denne funksjonen.

## VARMLUFT


For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

## PIZZA

For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god ide og bytte posisjonen til bakebrettene halvveis under steking.

## ØKO VARMLUFT

For tilberedning av steker og fylte stykker på én enkel rist. En hindrer at maten blir tørr ved mild, intermitterende luftsirkulasjon.

Når denne ECO-funksjonen er i bruk, vil lyset være slukket mens steking pågår, men det kan slås på igjen ved å trykke .

## GRILL

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød.

Når du griller kjøtt, anbefaler vi å bruke en dryppanne for å samle opp sjen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.

## TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler at du bruker en dryppanne for å samle opp sjen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.

## MAXI COOKING

For å tilberede store kjøttstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler skjøten ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.

## BRØD AUTO


Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. Følg nøye oppskriften for å oppnå best mulig resultat. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Termostatknotten må bli værende i 0 / AUTO posisjon siden temperaturen stilles automatisk inn av funksjonen.

## KAKER AUTO


Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Termostatknotten må bli værende i 0 / AUTO posisjon siden temperaturen stilles automatisk inn av funksjonen.

## FLEXI CLEAN PACK

### SMARTCLEAN



Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringscyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For å aktivere funksjonen for rengjøring "Smart Clean" hell 100 -120ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter på knotten for valg og termostatknotten til  ikonet. Det er best å bruke funksjonen i 35'. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

### AUTOMATISK RENHOLD - PYRO



For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. For å aktivere denne funksjonen flytt termostatbryteren til . Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med den virkelige temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.

# FØRSTEGANGS BRUK

## 1. INNSTILLING AV TID

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk  helt til  ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.




Bruk **+** eller **-** for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk **+** eller **-** for å stille inn minuttene og trykk på  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Når  ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.


## 2. STILL INN STRØMFORBRUKET

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt høyere enn 3 kW (Hi). For å bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med en strømforsyning i husholdningen på mindre enn 2,9 kW (Lo), må du endre innstillingene.

For å gå til endre meny, vri *valgbyteren* til , vri den deretter tilbake til 0.

Trykk og hold nede **+** og **-** i fem sekunder umiddelbart etter.



Bruk **+** eller **-** for å endre innstillingen, trykk deretter og hold  i minst to sekund for å bekrefte.

### 3. 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 beskyttende papp eller gjennomiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 250 °C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

## DAGLIG BRUK

### 1. VELG EN FUNKSJON

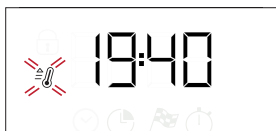
For å velge en funksjon, vri *valgbryteren* til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



### 2. AKTIVER EN FUNKSJON

#### MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri på *termostatbryteren* for å stille inn temperaturen du ønsker.




Vennligst merk deg: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri knotten for valg eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren. Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren vil være i **O / AUTO** posisjon. Du kan stille inn steketid, tiden for stekingens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.


#### HEVING

For å starte funksjonen "Heving" vri *termostatbryteren* til posisjonen for heving (40 grader) og still funksjonsbryteren på posisjonen Tradisjonell; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.


Vennligst merk deg: Du kan stille inn steketid, tiden for stekingens slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

### 3. FORVARMING OG GJENVÆRENDE VARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon  på display indikere at fasen for forvarming er aktivert.

På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet  på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet, sett inn maten og fortsett steking.

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter tilberedningen og når funksjonen er deaktivert, vil ikonet  fortsatt kunne være synlig på display selv etter at viften for nedkjøling har slått seg av for å indikere at det er gjenværende varme i ovnsrommet.

Vennligst merk deg: Hvor lang tid det tar før ikonet slukket varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperatur og funksjonen som er brukt. Uansett, bør produktet betraktes som avslått når bryteren står på "0".


### 4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING



Du må velge en funksjon før du starter og programmere tilberedningen.

#### VARIGHET



Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" starter å blinke på display.




Bruk **+** eller **-** for å stille inn steketiden du ønsker, trykk deretter  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.

Vennligst merk deg: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter **-** for å stille tilberedningstiden tilbake til "00:00". Denne steketiden inkluderer en fase for forvarming.

#### PROGRAMMERING AV STEKETIDENS SLUTT/ UTSATT START

Etter at en steketid er stilt inn, kan start av funksjonen utsettes ved å programmere tiden for avsluttet steking: trykk  helt til  ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk **+** eller **-** for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avsluttes og trykk  for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri *termostatknotten* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil forbli værende i pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har stilt inn.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på *valgbryteren* til **0** posisjonen.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

## ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.



Vri *valg Bryteren* for å velge en annen funksjon eller til 0 for å slå av ovnen.

Vennligst merk deg: Dersom timer er aktiv, vil display vise "END" vekselvis med tiden som gjenstår.

## 5. INNSTILLING AV TIMER

Denne opsjonen avbryter ikke et stekeprogram men tillater deg å bruke display som en timer, enten mens en funksjon er aktiv eller når ovnen er slått av.

Hold nede ☺ helt til ⏸ og "00:00" ikonet og "00:00" begynner å blinke på displayet.



Bruk + eller - for å stille inn tiden du ønsker og trykk ☺ for å bekrefte. Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Anmerkninger: For å slette timer, hold nede ☺ helt til ⏸ ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for nullstille tiden til "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENHOLDSFUNKSJON - PYRO

**Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår. Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).**

Fjern alt tilbehør - inkludert hyllenes spor - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår.

For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes.

Unngå å aktivere pyro-syklusen for rensing dersom det er kalkrester til stede.

Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

For å aktivere den automatiske rensefunksjonen, vri *valg Bryteren* og *termostatbryteren* til ☒ ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk, døren er lukket og lyset inne i ovnen er slukket: Display vil vise hvor lang tid som gjenstår, vekselvis med "Pyro".



Når syklusen er fullført, vil døren være låst helt til temperaturen inne i ovnen er redusert til et sikkert nivå. Luft godt ut i rommet mens Pyro-syklusen pågår og når den er avsluttet.

## ANMERKNINGER





































- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Plasser ikke tunge gjenstander på døren og ikke hold den fast i den.

# TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4  1
Kake med fyll (ostekake, strudel, fruktterte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2
Kjeks/småkaker		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4  2
Choux buns (Vannbakkels)		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
Pizza/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4  2
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1
Vols-au-vents / småkaker av butterdeig		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1
Lasagne / ovnsbakt pasta / cannelloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / storfekjøtt / 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Stekt svinekjøtt med svor 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun /gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ovnsbakt fisk / en papillote (fileter, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

TILBEHØR	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	------	------------------------	--	---------------------	--






FUNKSJONER	Tradisjonell steking	Varmluft	Pizza	Grill	Turbogrill	Øko varmluft
------------	----------------------	----------	-------	-------	------------	--------------


OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Fylte grønnsaker (tomater, courgettes (squash), auberginer)		Ja	180 – 200	50 - 70	3 
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5 
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Pølser / kebab/ spareribs / hamburgere		-	250	15 - 30 *	5  4 
Grillet kylling 1-1.3 kg		Ja	200 – 220	55 - 70 **	2  1 
Rå roastbiff 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammelår/skanker		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Stekte poteter		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Gratinerte grønnsaker		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kjøtt og poteter		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne og kjøtt		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Fullt måltid: fruktterte (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kjøtt (nivå 1)		Ja	180 – 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Stek / fylt stek		-	170 – 180	100 - 150	3 

\* Snu maten halvveis under steking

\*\* Snu maten når to tredjedel av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

TILBEHØR	 Rist	 Ildfast form på risten	 Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	 langpanne/bakebrett	 Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann
----------	--	--	--	---	--

FUNKSJONER	 Tradisjonell steking	 Varmluft	 Pizza	 Grill	 Turbo grill	 Øko varmluft
------------	--	--	---	--	---	--

# RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflater.  
Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

## UTVENDIGE OVERFLATER

Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVENDIGE OVERFLATER

• Etter hver bruk, la ovnen avkjøles og deretter rens den, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avsetninger eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

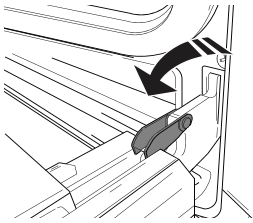
- Hvis det sitter harde flekker på de innvendige overflatene, anbefaler vi å kjøre den automatiske rengjøringsfunksjonen for optimalt rengjøringsresultat. Unngå å aktivere den pyrolysesyklusen dersom det har samlet seg kalkrester. Før syklusen aktiveres, fjern kalkrestene ved å gjøre rent slik det er beskrevet ovenfor.
- Døren kan enkelt fjernes og monteres tilbake på plass for å gjøre det enklere å vaske glasset.
- Rengjør dørglasset 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.

## FJERNING AV DØREN OG MONTERING TILBAKE PÅ Plass

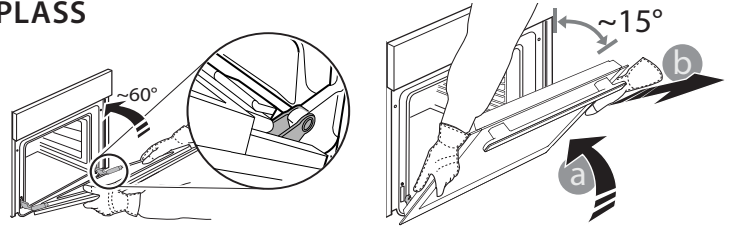
**1.** For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



**2.** Lukk døren så godt du kan.

Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover (a) samtidig til den er løst fra sin plass (b).



Sett døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

**3.** Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

**4.** Senk døren og åpne den helt.

Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: pass på at du senker dem helt ned.

**5.** Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor.

## SKIFTE LAMPEN

**1.** Koble ovnen fra effekt.

**2.** Skru løs dekslet fra lyset, skift ut pæren og skru dekslet tilbake på lyset.

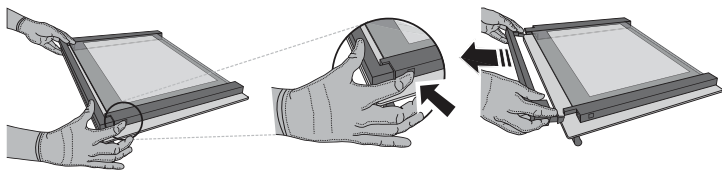
**3.** Koble ovnen til strømmettet igjen.

Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 ° C halogenlamper. Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommissjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

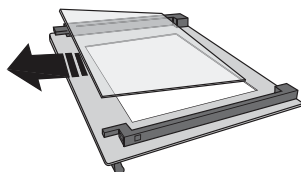
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

## RENHOLD AV DØRGLASSET

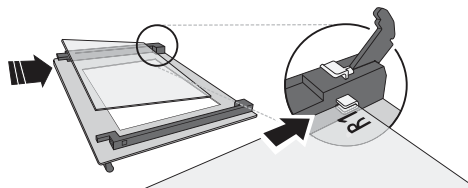
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklemmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



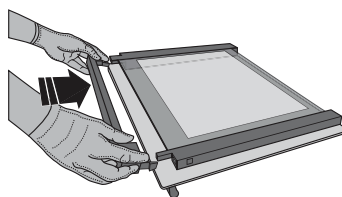
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.



3. Sett på plass mellomruten (merket med "1R") før du monterer den innvendige ruten på plass: For å posisjonere glassrutene på riktig måte, påse at "R"-merket kan ses i det venstre hjørnet. Sett først inn den lange siden av glasset som er merket "R" i støttens fester, senk det deretter slik at det når riktig posisjon. Gjenta denne prosedyren for begge glassrutene.



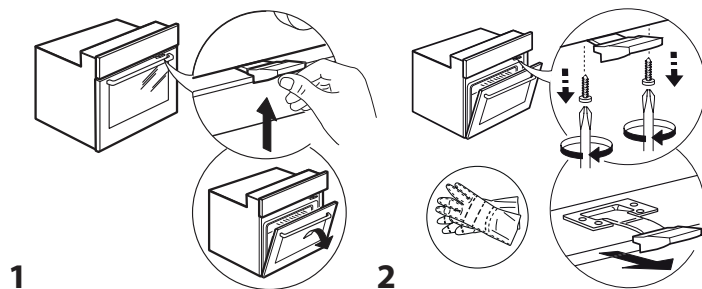
4. Monter den øvre kanten på nytt: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.



## DØRSIKRING\*

Når dørsikringen er installert, må døren lukkes manuelt. For å åpne døren med dørsikringen (se Fig. 1).

Dørsikringen kan fjernes ved å følge bildesekvensen (se Fig. 2).



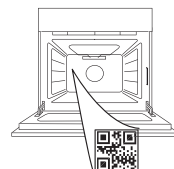
## FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Oven virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skrus ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Ettersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	Temperaturen er for høy.	La oven kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.
Displayet viser uklart tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Ta kontakt med ditt nærmeste kundesenter for ettersalgsservice.

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Bruk av QR-koden i apparatet ditt
- Besøke nettsiden vår: [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Alternativt kan du kontakte vår Ettersalgsservice (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



**Bauknecht**



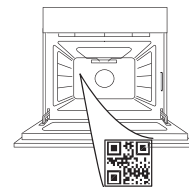
400020009425



**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN  
BAUKNECHT**

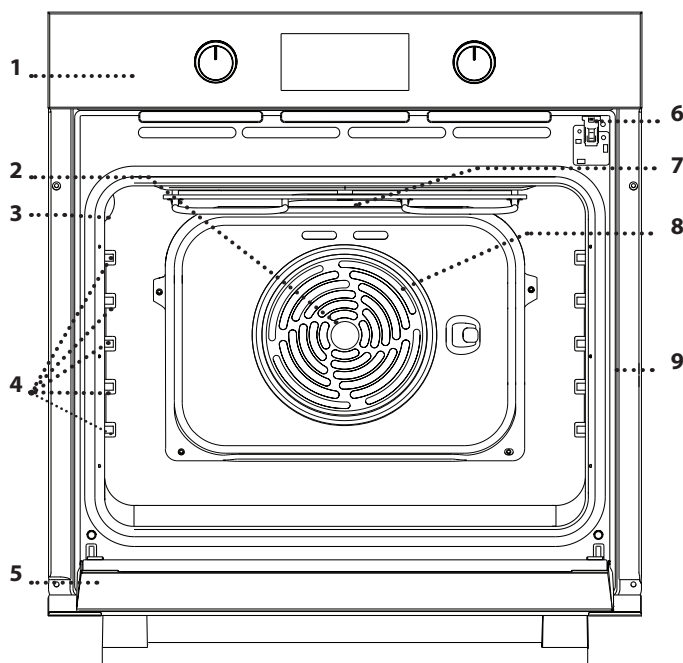
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SKANNA QR-KODEN PÅ DIN  
APPARAT FÖR ATT FÅ MER  
INFORMATION**



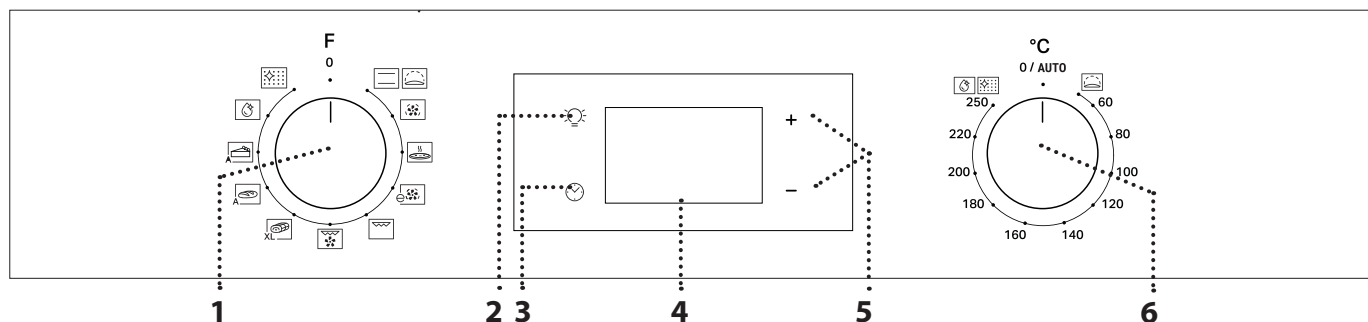
**Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.**

## BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)


## BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



### 1. VÄLJARVRED

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

### 2. LJUS

Med ugnen påslagen ska du trycka på  för att tända eller släcka ugnslampan.

### 3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

### 4. DISPLAY

### 5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

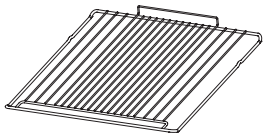
### 6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

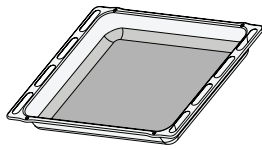
# TILLBEHÖR

## GALLERHYLLA



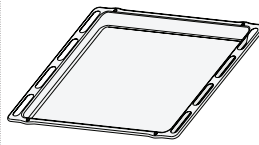
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

## LÅNGPANNA \*



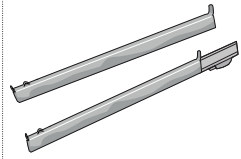
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

## BAKPLÅT \*



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk osv.

## GLIDSKENOR \*



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

\* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

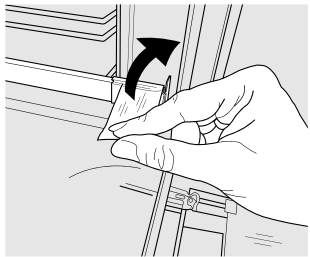
Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåttekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

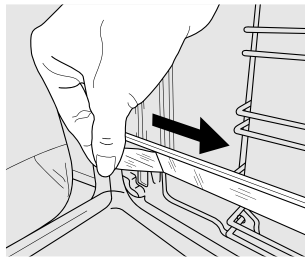
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

## GLIDSKENOR OCH UGNSTEGAR

Innan ugnen används ska man ta bort skyddstjejen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



[a]



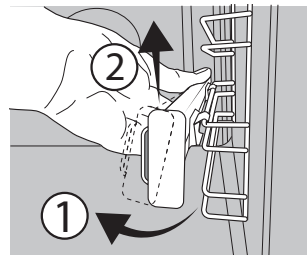
[b]

### TA BORT GLIDSKENORNA [c]

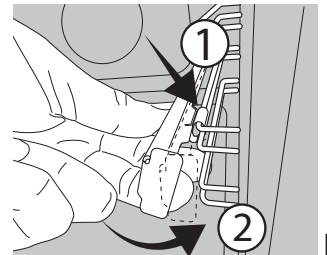
Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

### SÄTTA TILLBAKA GLIDSKENORNA [d]

Häkta fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



[c]



[d]

### TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegen ska man ta ett stadigt tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.
2. För att sätta tillbaka ugnsstegen placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

## FUNCTIONS (FUNKTIONER)

### ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

### RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid *termostatvredet* till ikonen för att aktivera denna funktion.


### FORCED AIR (VARMLUFT)

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

### PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att ändra placering av bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.

### ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Maten torkar inte ut alltför mycket på grund av en skonsam, intermitterent luftcirkulation. När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på .

### GRILL

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd.

För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

### TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

### MAXI COOKING

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.

### BREAD AUTO (BRÖD AUTO)


Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För bästa resultat följ noga receptet. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostatvredet ska vara kvar i läget 0 / AUTO eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.

### PASTRY AUTO (BAKVERK AUTO)


Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Termostatvredet ska vara kvar i läget 0 / AUTO eftersom temperaturen ställs in automatiskt av funktionen.

### FLEXI CLEAN PACK (FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET)

#### SMARTCLEAN



Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och termostatvredet till ikonen . Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Läget på ikonen motsvarar inte temperaturen som uppnås under rengöringen.

#### AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO



För att eliminera matlagningstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida termostatvredet till . Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

## IBRUKTAGNING

### 1. STÄLLA KLOCKAN


Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på  tills ikonen  och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in timmen och tryck på  för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd **+** eller **-** för att ställa in minuterna och tryck  på för att bekräfta.


Observera: När ikonen  blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

### 2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna. För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till  och vrid sedan tillbaka den till 0.

Tryck och håll kvar **+** och **-** i fem sekunder genast därefter.



Använd **+** eller **-** för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar  i minst två sekunder för att bekräfta.

### 3. 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 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

## DAGLIG ANVÄNDNING

### 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

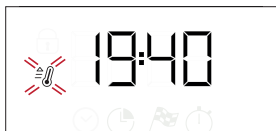
För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



### 2. AKTIVERA EN FUNKTION

#### MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.




Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida *väljarratten* eller justera temperaturen genom att vrida *termostatratten*. Funktionen startar inte om termostatvredet är i läget **O / AUTO**. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.


#### JÄSNING

För att starta "jäsning"-funktionen, vrid *termostatvredet* till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Om ugnen är inställd på en annan temperatur startar inte funktionen.


Observera: Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

### 3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen startar avges en ljudsignal och en blinkande ikon  på displayen anger att förvärmningsfasen har aktiverats.

När denna fas är klar avges en ljudsignal och den fasta ikonen  på displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.



Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonen  fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".


### 4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN



Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

#### TIDSLÄNGD



Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.




Använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden, tryck på  tills ikonen  börjar blinka på displayen och använd sedan **-** för att återställa tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

#### PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på  tills ikonen  och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in den tid som tillagningen ska avslutas vid och tryck på  för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatvredet* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge **0**.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

## TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.





Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till 0 för att stänga av ugnen.


Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END" omväxlande med återstående tid på displayen.



## 5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll  intryckt tills ikonen  och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd **+** eller **-** för att ställa in önskad tid och tryck på  för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Anmärkning: För att radera timern, håll  intryckt tills ikonen  börjar blinka. Använd sedan **-** för att nollställa tiden till "00:00".

## 6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO


**Vidrör inte ugnen under pyrolyrens rengöringen. Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyrolyrens rengöringen (tills rummet har vädrats klart).**

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras.

Undvik att aktivera pyrolyrens rengöringsfunktion om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

### ANMÄRKNINGAR





































- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärnen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

# TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes (Jästa kakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4  1
Fylld kaka (ostkaka, strudel, frukt paj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4  2
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1
Maränger		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4  2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1
Vols-au-vents / smördegskek		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4  2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5  3  1
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nöt / kött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Fläsksteg med krispig svål) 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2

TILLBEHÖR	Gallerhylla	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten
-----------	-------------	-------------------	---	-------------------	-------------------------------------






FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT
---------------------------	-----------------	----------	-------	-----------	------------	--------------






RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgetter), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 70	3 
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5 
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4  3 
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30 *	5  4 
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2  1 
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3 
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3 
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2 
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3 
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4  1 
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4  2 
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4  1 
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5  3  1 
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3 

\* Vänd maten efter halva tiden

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

TILLBEHÖR					
Gallerhylla	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten	

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						
Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT	

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

## UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

• Om det finns envist smuts på de inre ytorna råder vi till att köra det automatiska rengöringsprogrammet för bästa rengöringsresultat. Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk. Ta bort kalkresterna enligt beskrivningen ovan innan funktionen aktiveras.

• Luckan kan lätt tas bort och sättas tillbaka för att rengöra glaset.

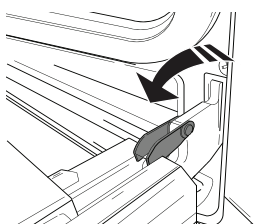
• Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.

## 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.

## TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

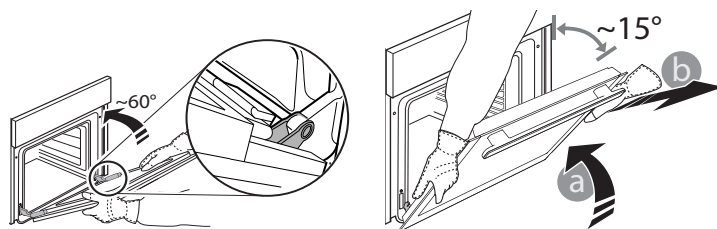
**1.** För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



**2.** Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

**3.** Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

**4.** Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: se till att du sänker dem helt.

**5.** Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

## BYTE AV LAMPA

**1.** Koppla bort ugnen från elnätet.

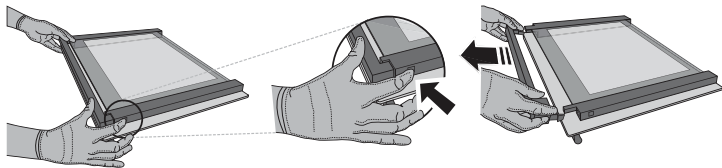
**2.** Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.

**3.** Anslut ugnen till elnätet igen.

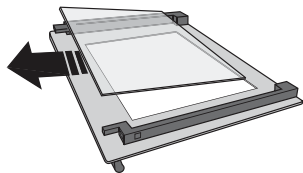
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

## RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

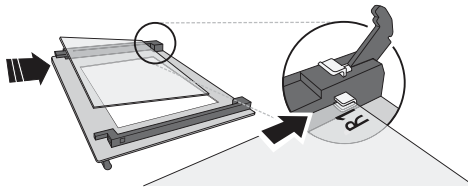
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



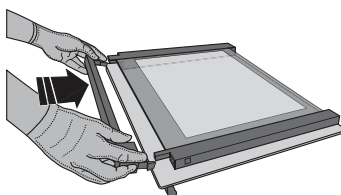
2. Ta ett stadigt tag i det inre glaset med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Sätt tillbaka mellanglas (markerat med "1R") innan det inre glaset sätts tillbaka: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



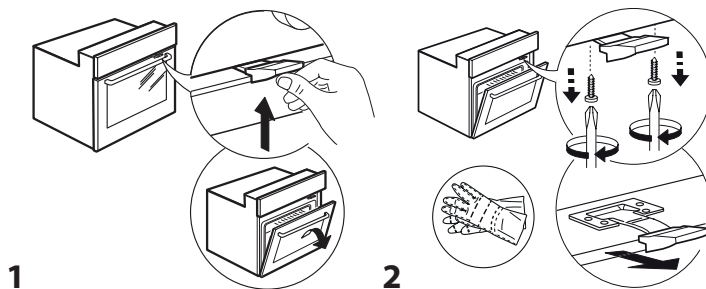
4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



## LUCKLÅS\*

Stäng luckan för att använda lucklåset. För att öppna luckan med lucklåset (se Fig. 1).

Luckspärren kan avlägsnas genom att följa bildsekvensen (se bild 2).



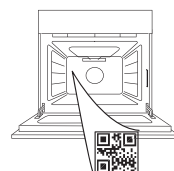
## FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Fel på ugnen.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

\* Endast på vissa modeller

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbplats [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



**Bauknecht**



400020009425