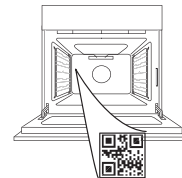




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

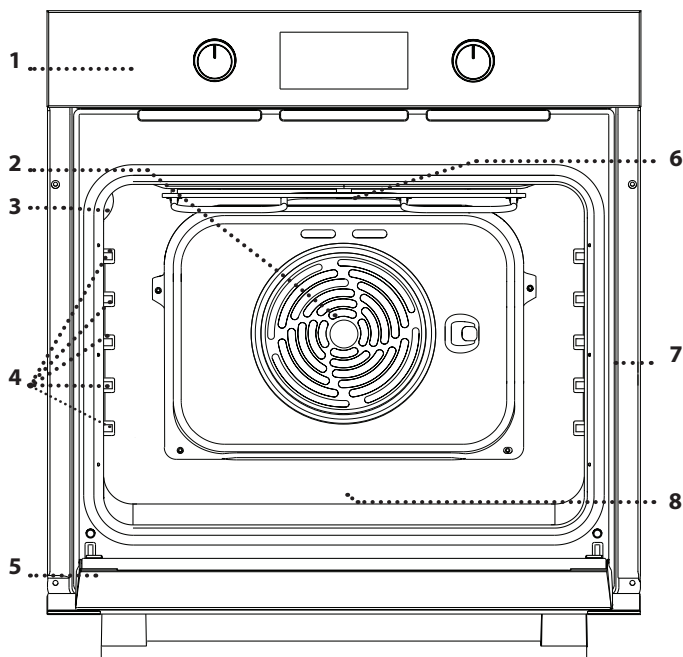
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

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



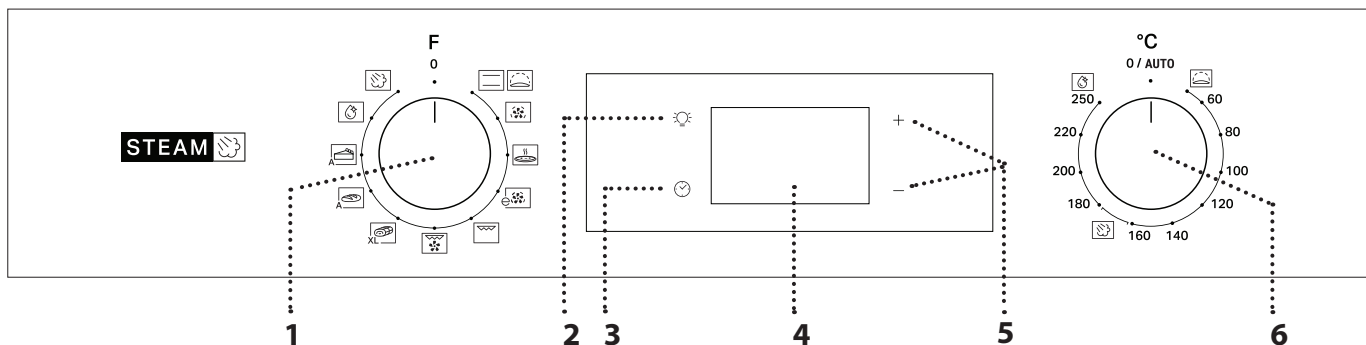
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)
8. **STEAM** Aussparung für Trinkwasser

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl.

Auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

2. LAMPEN

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

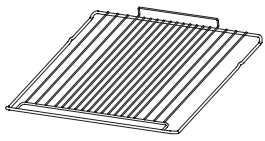
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

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.

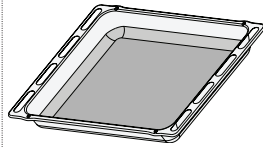
ZUBEHÖR

ROST



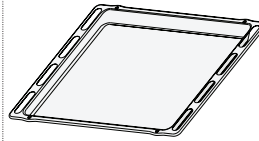
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



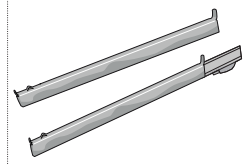
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

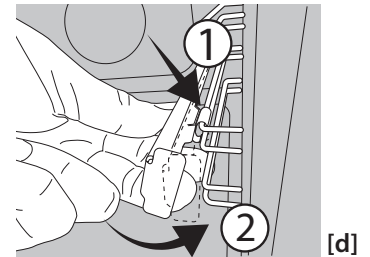
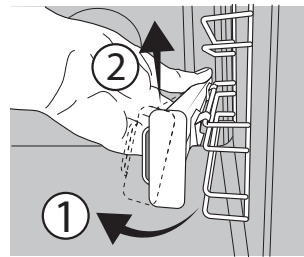
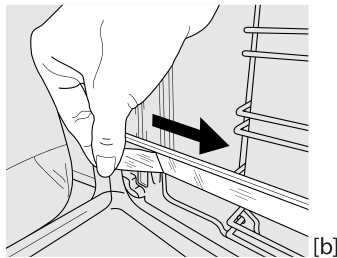
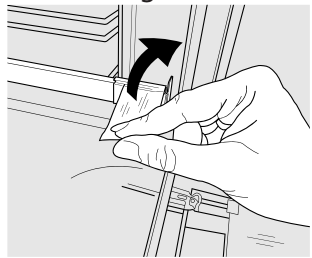
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

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.

BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

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



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.

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. 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.

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.



GRILL + HEISLUFT

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.



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.




SMART CLEAN

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. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



DAMPFGAREN+

Mit der Dampfgaren+ Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Zum Aktivieren der Dampfgaren+ Funktion muss der Thermostatregler in die Position des  Symbols gedreht werden.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

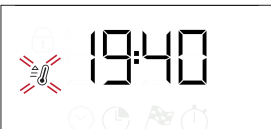
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



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.

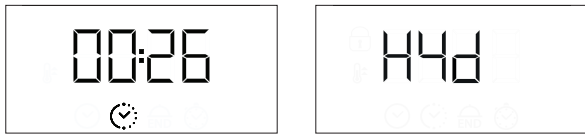
AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den Thermostatregler auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

SMART CLEAN

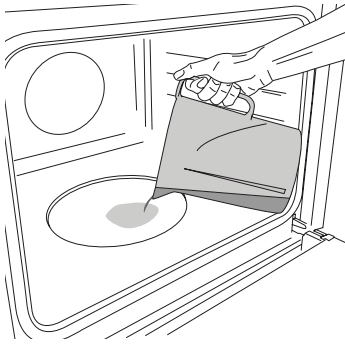
Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum

Ende im Wechsel mit "HYD".



Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.
Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

STEAM




Zum Starten der Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des Auswahlknopfs im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den Thermostatregler auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen (wie durch das Symbol vorgeschlagen). Die Funktion startet und das Display zeigt


die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs, den Auswahlknopf auf 0 stellen. Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiv ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgefahren werden kann.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor die Vorheizphase 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 Fall 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.

DAUER

 solange 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 Gardauer 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.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder - verwenden und  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf 0 / AUTO drehen, um den Ofen auszuschalten. Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

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 Symbol  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.

Bitte beachten: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

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	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
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
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
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		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/Schwein 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
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

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
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 Drittel der Garzeit wenden (bei Bedarf).

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

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

ZUBEHÖR							
	Rost	Backform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		
FUNKTIONEN							
	O/Unterhitze	Heissluft	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbo Grill	Eco Heissluft

GARTABELLE DAMPFGAREN+

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (min.)	ZUBEHÖRTEILE	STAND	WASSER
BROT	Brötchen	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Weißbrot in Backform	300-500 g	40 - 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Gebäckstangen	200 - 300 g	30 - 45			
FLEISCH	Braten	1 kg	60 - 110			
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Geflügel	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
FISCH	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20 - 30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25 - 45			
GEMÜSE	Gedämpfte Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gefüllte Paprika	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gedämpfte Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gedämpfte Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
BACKWAREN	Plätzchen	ein Blech	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart, Törtchen	eine Form	35 - 55			

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.

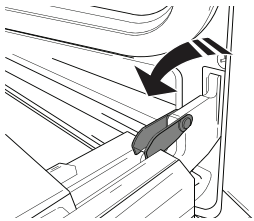
Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

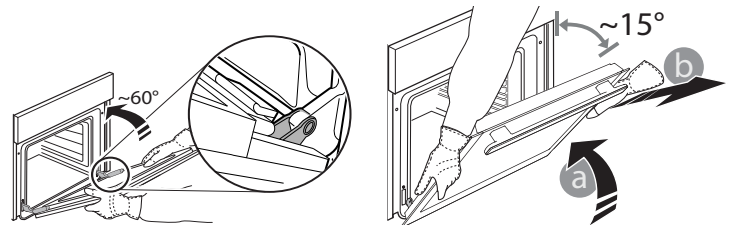
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (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.

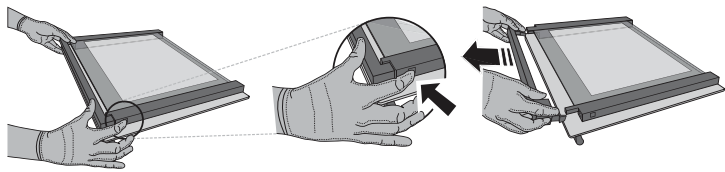
Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

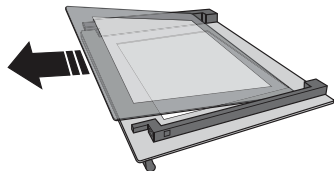
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.
Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

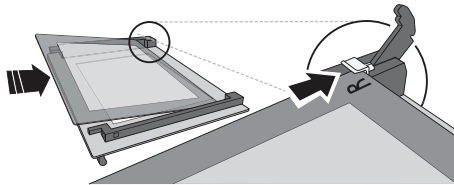
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



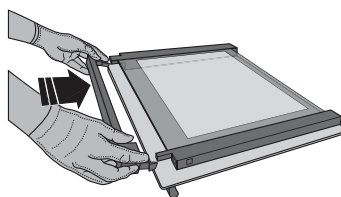
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „R“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: 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 Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



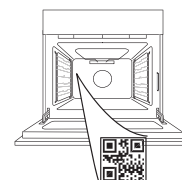
LÖSEN VON PROBLEMEN

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.	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:

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

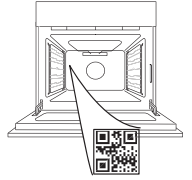




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

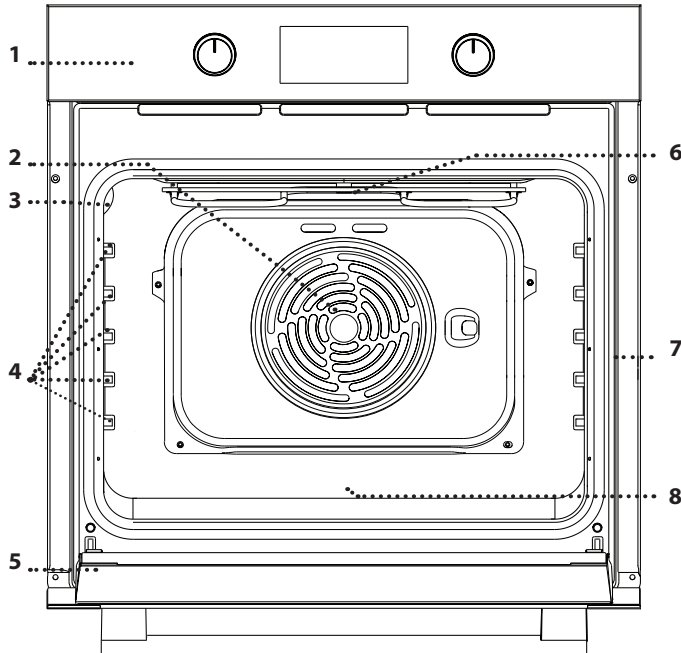
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

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



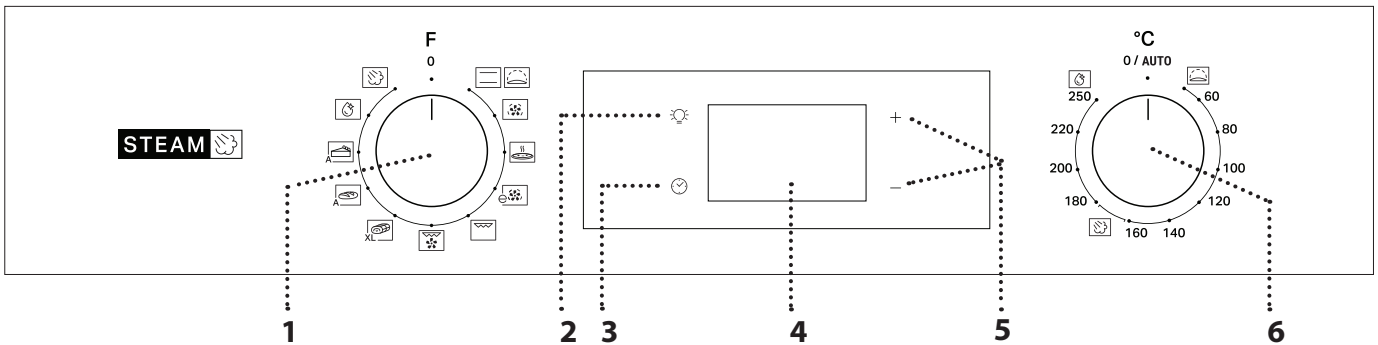
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Fan and circular heating element (not visible)
- 3. Lamp
- 4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
- 5. Door
- 6. Top heating element/grill
- 7. Identification plate (do not remove)
- 8. **STEAM** embossing for drinking water

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.

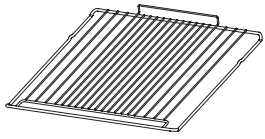
6. THERMOSTAT KNOB

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.

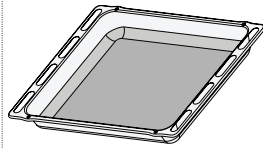
ACCESSORIES

WIRE SHELF



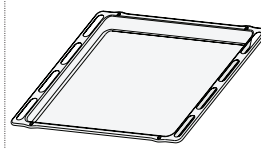
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



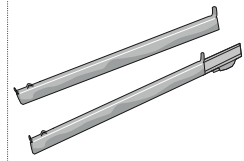
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

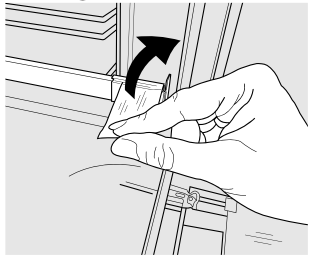
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

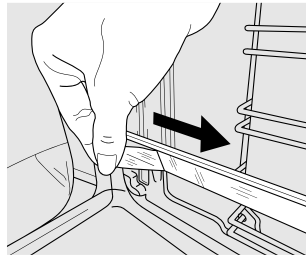
• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

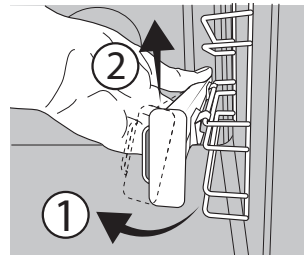
Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



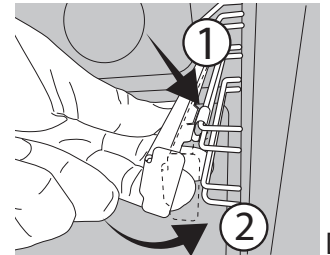
[a]



[b]



[c]



[d]

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.

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 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. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 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.

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 DRIP TRAY 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 DRIP TRAY 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

XL 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

A 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

A 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.




SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. 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. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



STEAM+

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam+ function, the thermostat knob needs to be turned in to position of  icon.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

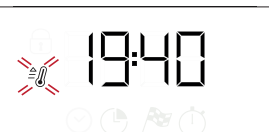
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



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.

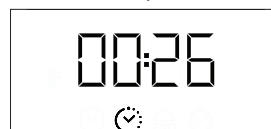
You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

SMART CLEAN

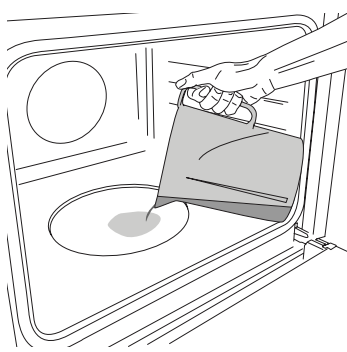
To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".



Please note: The position of the icon does not correspond to

the temperature reached during the cleaning cycle.
Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

STEAM




To start the Steam function, pour 200 ml of drinking water in the oven bottom. Select the function turning clockwise the selection knob on the relevant icon, and the thermostat knob in any position between 160 and 180°C (as suggested by the icon). The function will start and the display will show the current time of the day. No preheating is needed. To end the

cooking, turn the selection knob on 0 position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.


Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

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.

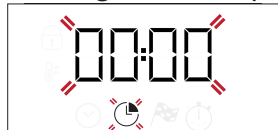
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at 0.


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 duration 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 in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob 0 / AUTO.

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.

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

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	3 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
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 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
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.

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

ACCESSORIES							
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							
FUNCTIONS	Conventional	Forced air	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo grill	Eco forced air

COOKING TABLE STEAM+

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (min)	ACCESSORIES	LEVEL	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60			
	Bread	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110			
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80			
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140			
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25			
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35			
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30			
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45			
VEGETABLES	Steamed Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55			
	Steamed Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Steamed Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50			
PASTRIES	Cookies	a tray	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50			
	Tart	a tin	35 - 55			

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.

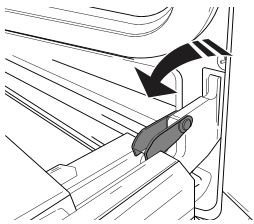
Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

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.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

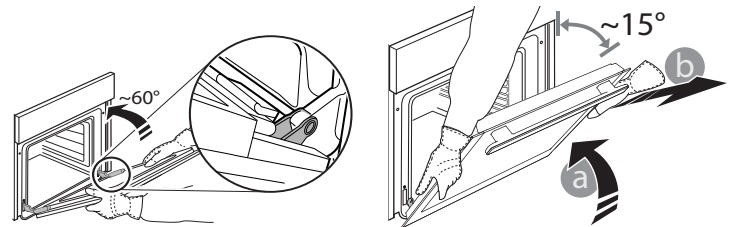
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



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.

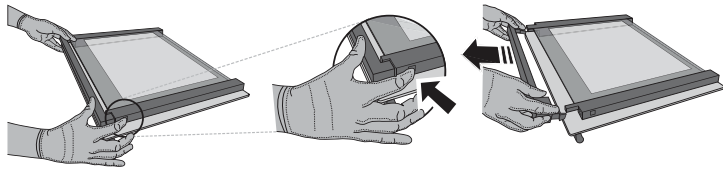
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

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).

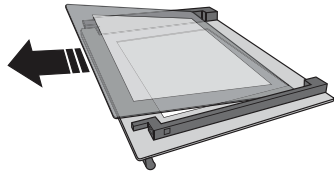
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

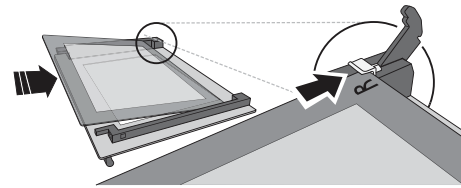
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



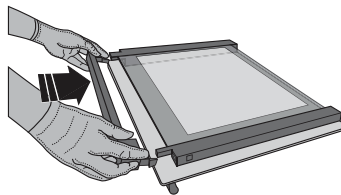
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "R") 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.



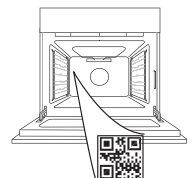
TROUBLESHOOTING

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:

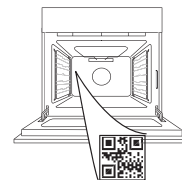
- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

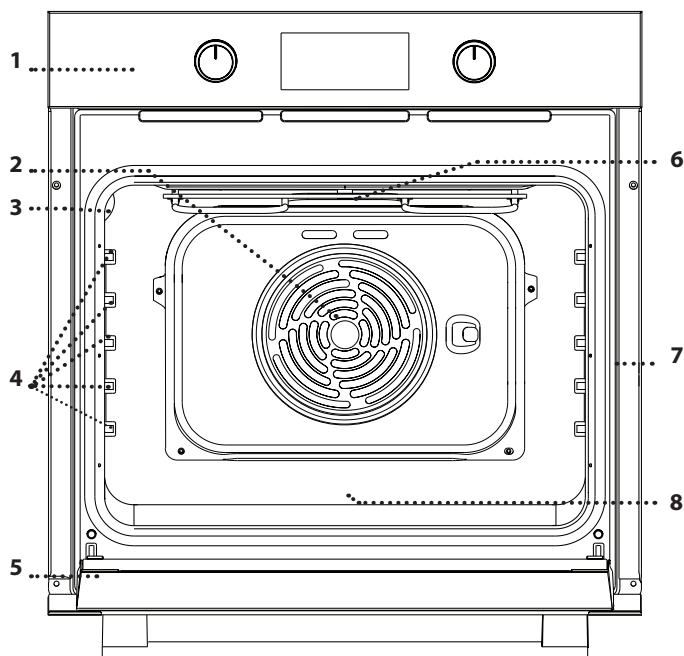
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.bauknecht.eu/register

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



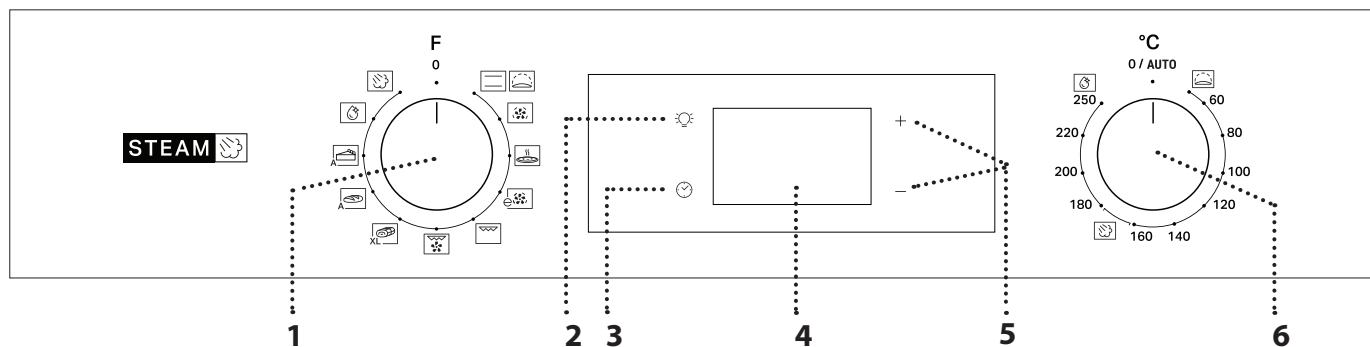
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commandes
2. Ventilateur et élément chauffant rond (non visible)
3. Ampoule
4. Supports de grille (le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Plaque signalétique (ne pas enlever)
8. **STEAM** gaufrage pour eau potable


DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. LAMPE

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.

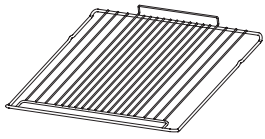
6. BOUTON THERMOSTAT

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

Remarque : 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.

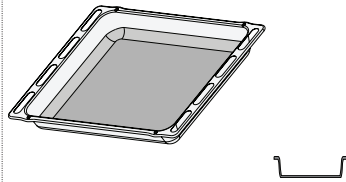
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



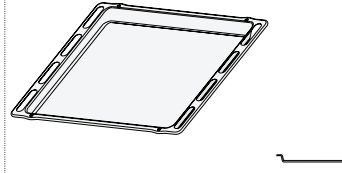
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



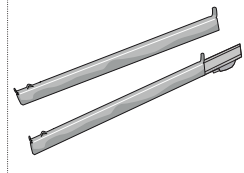
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

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

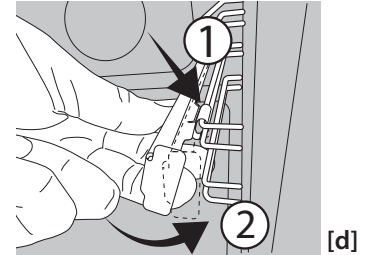
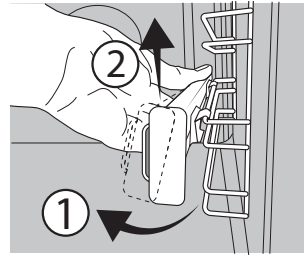
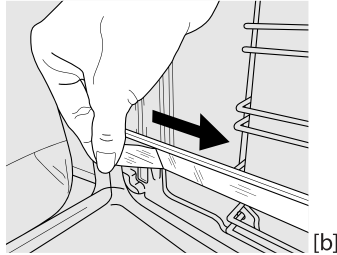
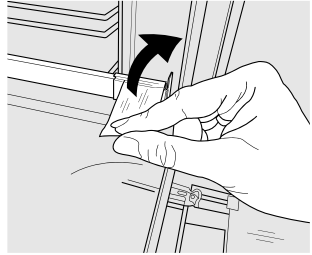
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

Glissez-la ensuite horizontalement sur les guides aussi loin que possible.

• Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

PATINS COULISSANTES ET SUPPORTS 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).

RÉPOSE 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).



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.

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.

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


2. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : Ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.


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



FONCTIONS


 **CONVENTIONNELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **LEVÉE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur 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.



 **ÉCO AIR PULSÉ**
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 biftecks, 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 (GRIL TURBO)**
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**
XL  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**
A  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 du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

 **PÂTISSERIES AUTO**
A  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 du thermostat doit rester dans la position 0 / AUTO tant que la température est automatiquement réglée par la fonction.

 **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 . Activez la fonction lorsque le four est froid. La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.

 **STEAM+**
La fonction Steam+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction gère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé 200 ml d'eau potable au fond de la cavité. Pour activer la fonction Steam+, le bouton du thermostat doit être tourné sur la position de l'icône .

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

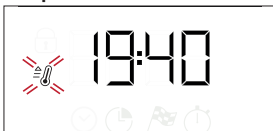
Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore se fait entendre.



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 de 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.

LEVÉE

Pour lancer la fonction « Levée », tournez le bouton du thermostat dans la position Levée (40 deg) et placez le bouton de fonction dans la position Convection naturelle ; Insérez les aliments dans le four après le signal de préchauffage. Couvrez la pâte avec un chiffon humide ou placez une casserole d'eau sur le fond de la cavité pour créer un environnement humide.

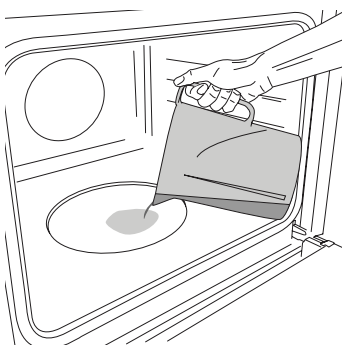
SMART CLEAN

Pour activer la fonction de nettoyage « Smart Clean », versez 100 - 120 ml d'eau potable dans le fond du four, puis tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur l'icône . La fonction s'active automatiquement : l'écran affiche le temps restant jusqu'à la fin ; en alternance avec « HYD ».



Veillez noter : La position de l'icône ne correspond pas à la température atteinte lors du cycle de nettoyage.
Remarque : Il est seulement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est automatiquement réglée à 35 minutes.

STEAM



Pour démarrer la fonction Vapeur, versez 200 ml d'eau potable dans le fond du four. Sélectionnez la fonction en tournant le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre sur l'icône correspondante, et le bouton de thermostat dans n'importe quelle position entre 160 et 180°C (comme suggéré par l'icône). La fonction démarrera et

l'écran affichera l'heure du jour. Aucun préchauffage n'est nécessaire. Pour interrompre la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position 0. Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas la porte et ne rajoutez jamais d'eau.

Remarque : Pour régler une durée spécifique, selon le tableau de cuisson correspondant, suivez les instructions du paragraphe « Programmation de la cuisson ».

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirment que la phase de préchauffage est activée. Lorsque la température réglée a été atteinte, le voyant devient fixe et un nouveau signal sonore retentit pour indiquer que l'aliment peut être placé à l'intérieur et que la cuisson peut se poursuivre.

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

Remarque : 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

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



Utilisez + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur pour confirmer. Activez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : un signal sonore

retentit et l'écran indique que la cuisson est terminée.
Remarque : Pour annuler le temps de cuisson que vous avez réglé, appuyez sur jusqu'à ce que l'icône commence à clignoter à l'écran, puis utilisez - 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 l'heure de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer. Lancez la fonction en tournant le bouton du thermostat à la température désirée : la fonction restera en pause jusqu'à ce qu'elle démarre automatiquement dans le temps calculé sur la base de l'heure de fin sélectionnée.

Remarque : Pour annuler le réglage, coupez le four en tournant le bouton de sélection 0 / AUTO.

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

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer 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.

Remarque : 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 et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure désirée, puis 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 l'icône commence à clignoter, puis utilisez - pour remettre le temps à « 00:00 ».

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	3
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60	4
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
Quiches et tartes salés (tourte 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 / 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	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
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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
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
Gratin de légumes		-	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.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : Nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

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	AIR pulsé	Pizzas	Cuisson grosse pièce	Gril	Turbo grill	Éco Air Pulsé

TABLEAU DE CUISSON STEAM+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	TEMPS (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	EAU
	Petits pains	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60			
	Pain	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
	Rôti	1 kg	60 - 110			
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80			
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140			
	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35			
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30			
	Poisson entier	600 - 1200 g	25 - 45			
	Pommes de terre vapeur	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55			
	Brocolis à la vapeur	0,3-1 kg	30 - 50			
	Courgettes à la vapeur	0,5-1,5 kg	30 - 50			
	Biscuits	Un plateau	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Génoise	500-700 g	30 - 50			
	Tarte	un moule	35 - 55			

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 microfibras humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

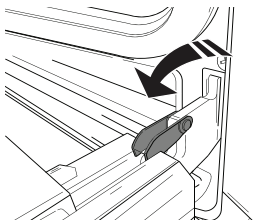
N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

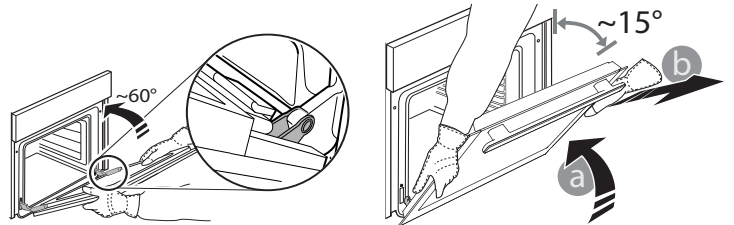
• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.

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 capot de l'ampoule, remplacez l'ampoule et revissez le capot.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

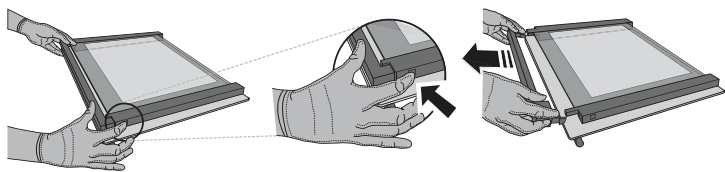
Remarque : Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

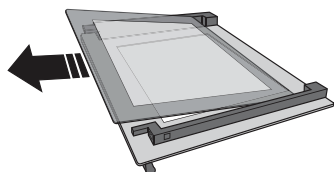
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de la lampe a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

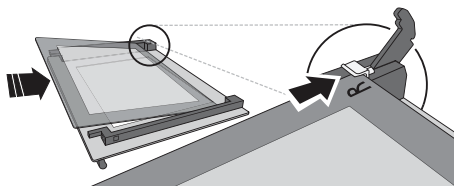
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



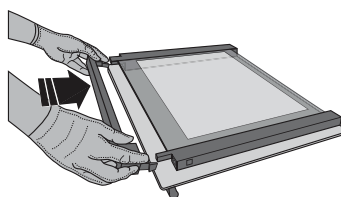
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



3. Remontez la vitre intermédiaire (marquée « R ») avant de replacer la vitre 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. Remontez le bord supérieur : un dé clic indique qu'il est bien placé. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de remonter la porte.



DÉPANNAGE

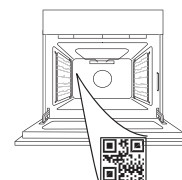
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » 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 seulement

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

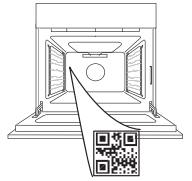
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Web docs.bauknecht.eu
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur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




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

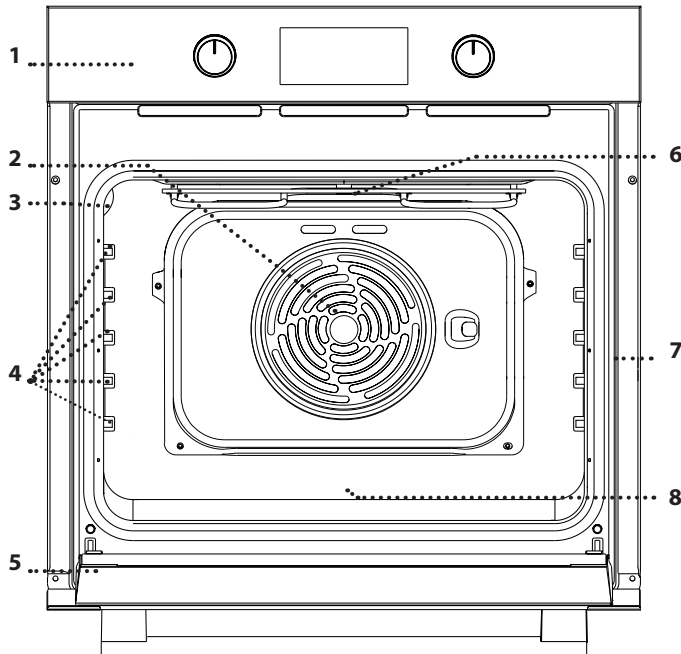
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



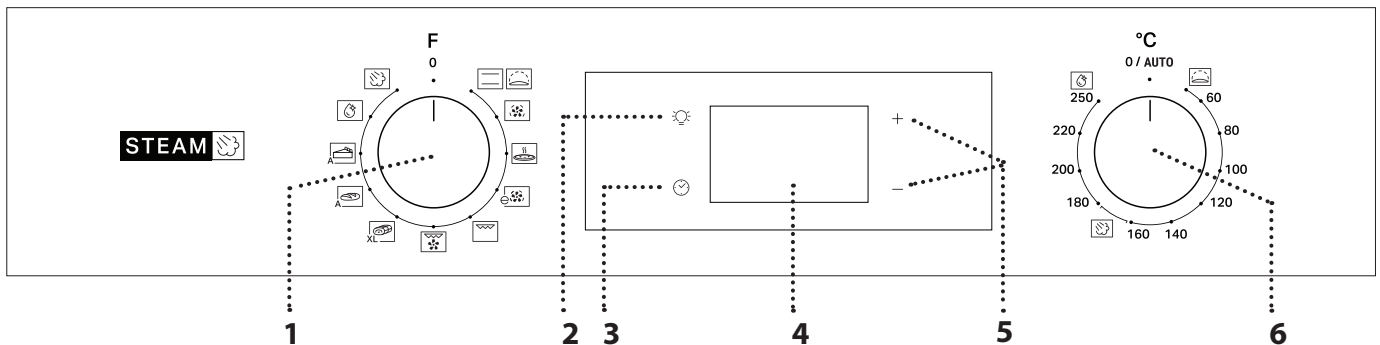
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Lamp
4. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte)
5. Deur
6. Verwarmingselement bovenwarmte/grill
7. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
8. **STEAM** uitsparing voor drinkwater


BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Zet op 0 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.

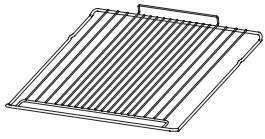
6. THERMOSTAATKNOP

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..

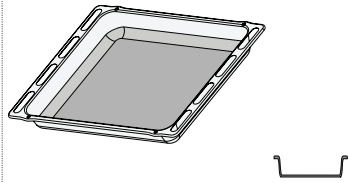
ACCESSOIRES

ROOSTER



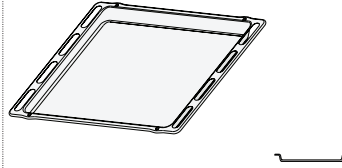
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

DRUIPLAAT *



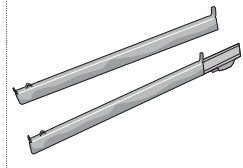
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

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.

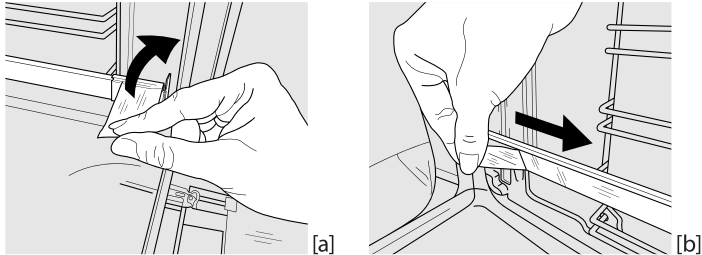
* Alleen bij bepaalde modellen
Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt.
Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

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.

SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

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



DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

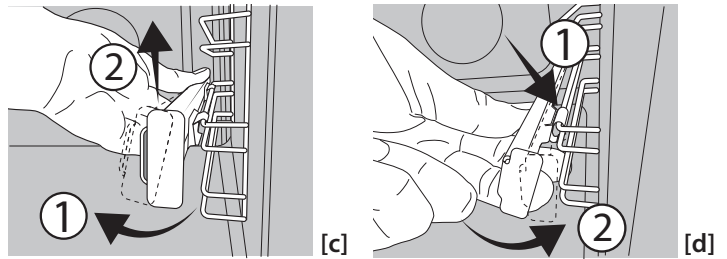
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

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).

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.



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.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet: 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. DE OVEN VERWARMEN

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

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.



TURBOHETELUCHT

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 HETELUCHT

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

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de 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). Wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



MAXI COOKING

XL 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

A 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.



GEBAK AUTO

A 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.



SMART CLEAN

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 . Activeer de functie wanneer de oven koud is. De positie van het pictogram komt niet overeen met de temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus.



STEAM+

De functie STEAM+ zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie regelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte. Om de functie Steam+ te activeren, moet de thermostaatknop in de stand van het pictogram  worden gedraaid.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

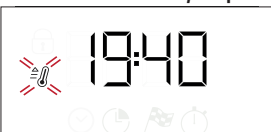
Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.



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 zal niet starten als 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 rijsfunctie te starten, draai de thermostaatknop naar de rijstand (40 graden) en zet de functieknop in de gewone stand; Zet het eten in de oven wanneer het signaal aangeeft dat hij voorverwarmd is. Bedek het deeg met een natte doek of zet een pan met water op de bodem van de oven om een vochtige omgeving te creëren.

SMART CLEAN

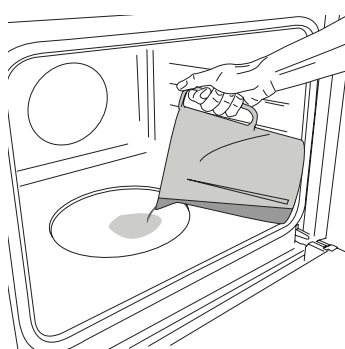
Om de reinigingsfunctie "Smart Clean" te starten, giet u 100 - 120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draait u de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram . De functie wordt automatisch ingeschakeld: het display toont de resterende tijd tot het einde; afgewisseld met "HYD".



Let op: De positie van het pictogram komt niet overeen met de

temperatuur die bereikt wordt tijdens de reinigingscyclus. Let op: Alleen de eindtijd van de functie kan geprogrammeerd worden. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 35 minuten.

STEAM



Giet 200 ml drinkwater in de bodem van de ovenruimte voordat u de functie Steam start. Selecteer de functie door de keuzeknop rechtsom naar het bijbehorende pictogram te draaien en de thermostaatknop tussen 160 en 180 °C te zetten (zoals voorgesteld door het pictogram). De functie start en het display toont de huidige tijd. Voorverwarmen is niet nodig. Om de bereiding te

eindigen, zet u de keuzeknop op 0. Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken met stoom.

Let op: Volg de instructies in de paragraaf "Programmeren van de bereiding" om een specifieke duur in te stellen volgens de bereidingstabel.

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 actief is.

Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt het pictogram continu en klinkt er opnieuw een geluidssignaal om aan te geven dat de etenswaren in de oven kunnen worden geplaatst.

Let op: Het plaatsen van etenswaren in de oven voordat de oven is voorverwarmd, kan het resultaat negatief beïnvloeden.

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.

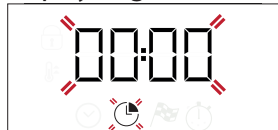
Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als de keuzeknop op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf op ingedrukt tot het pictogram en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



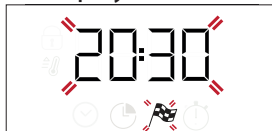
Gebruik + of - om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen.

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, houdt u ingedrukt tot het pictogram begint te knipperen op de display. Gebruik vervolgens - om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Nadat een duur 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 gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op om te bevestigen.

Activeer de functie door de thermostaatknop te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft gepauzeerd tot deze automatisch wordt gestart, met een tijd die wordt berekend op basis van de gekozen eindtijd voor de bereiding.

Let op: Om de instelling te wissen, zet de oven uit door aan de keuzeknop 0 / AUTO te draaien.

Startuitlet 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.

Houd ingedrukt tot het pictogram en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



Gebruik + of - om de gewenste tijd in te stellen en druk op om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: Om de kookwekker te annuleren, houdt u ingedrukt tot het pictogram begint te knipperen. Gebruik vervolgens - om de tijd terug te zetten op "00:00".

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	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Gevulde taart (cheesecake, strudel, fruittaart)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Soesjes		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Hartige cakes (groentetaart, hartige taart)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / gebakken Pasta/ cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkoen/gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
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

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Worstjes/spiesen/ spareribs/ hamburgers		-	250	15 - 30 *	5 4
Gegrilde 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.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

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

FUNCTIES							
	Conventioneel	Hete lucht	Pizza	Maxi Cooking	Grill	Turbogrill	Eco hete lucht

BEREIDINGSTABEL STEAM+

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	TIJD (min)	ACCESSOIRES	NIVEAU	WATER
BROOD	Kleine broden	80 - 100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300-500 g	40 - 60			
	Brood	500 g-2 kg	50 - 100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
VLEES	Hele kip	1 kg	60 - 110			
	Ribbetjes	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kip	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140			
VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35			
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30			
	Hele vis	600 - 1200 g	25 - 45			
GROENTEN	Gestoomde aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gevulde Paprika's	1-2 kg	35 - 55			
	Gestoomde broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Gestoomde Courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
GEBAK	Koekjes	een bakplaat	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50			
	Taart	een bakblik	35 - 55			

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 OPPERVLAGEN

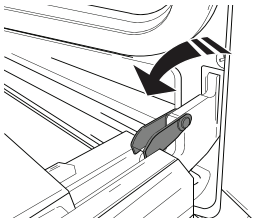
Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Afdrogen met een droge doek.
Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGEN

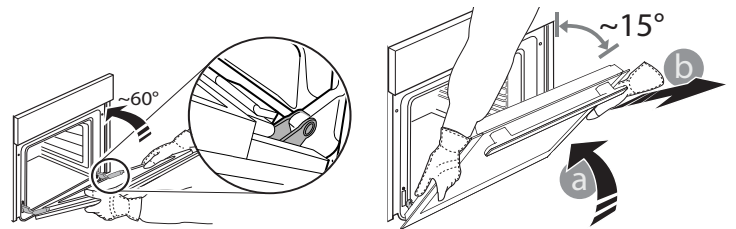
• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door

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

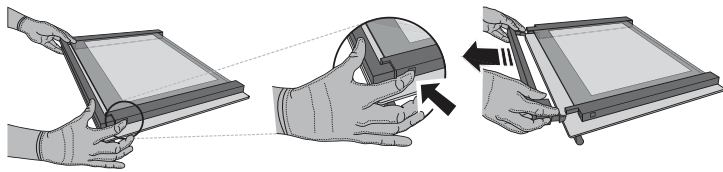
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 25 W/230 V, type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

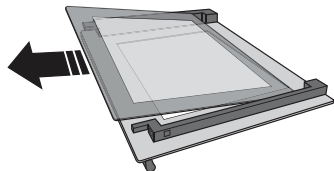
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.
- Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

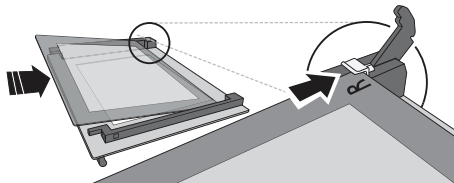
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



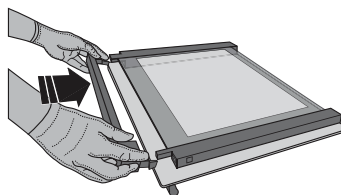
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



3. Zet de tussenruit (met merk "R") 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.



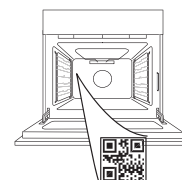
PROBLEEMOPLOSSING

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
- 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.

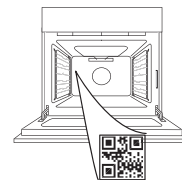




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

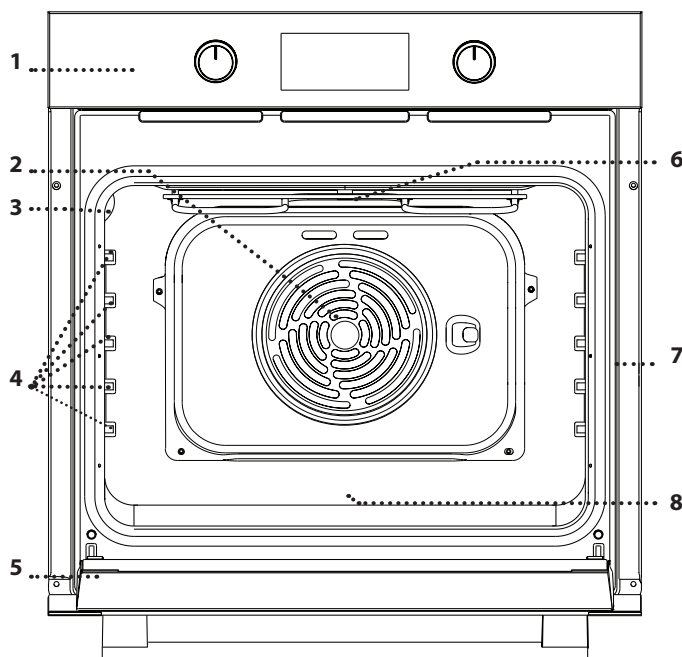
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register

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



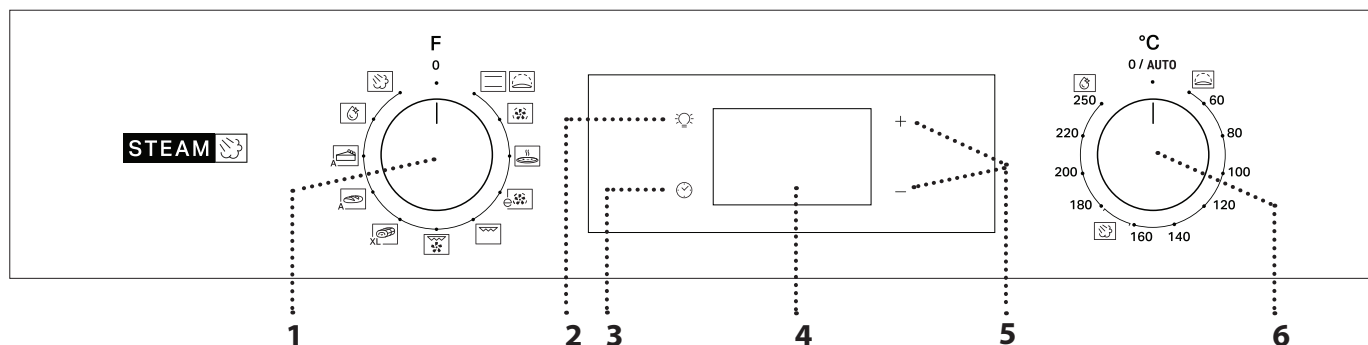
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Cavità **STEAM** per l'acqua potabile


DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. LUCE

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.

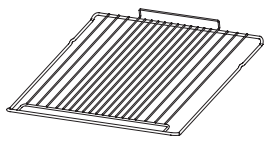
6. MANOPOLA TERMOSTATO

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.

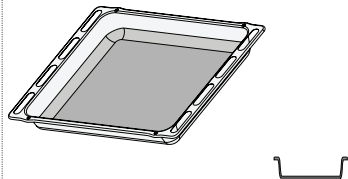
ACCESSORI

GRIGLIA



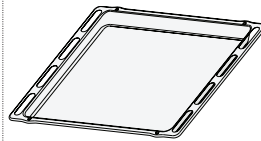
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

LECCARDA*



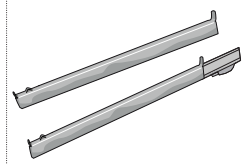
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



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.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

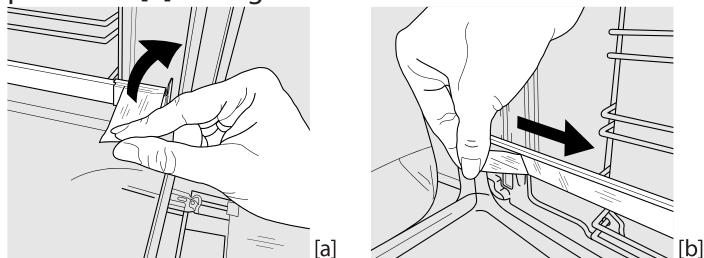
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

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.

GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI

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

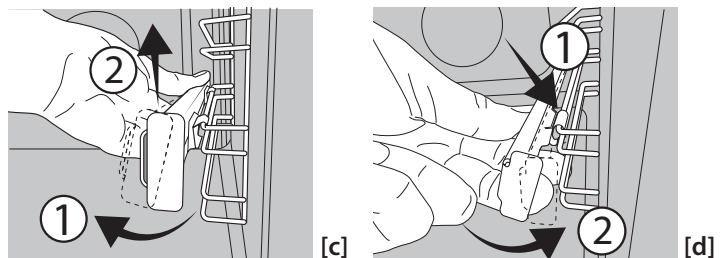


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

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



SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE 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.

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 l'ora e premere per confermare.

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

2. RISCALDARE IL FORNO

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

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.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



TERMOVENTILATO

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). 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 costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



MAXI COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 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

A 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

A 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.




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 . Attivare la funzione a forno freddo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



STEAM+

La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

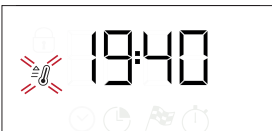
Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



Nota: 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 si trova sulla posizione 0 / AUTO.

Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione di lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione statica; Inserire gli alimenti nel forno dopo il segnale di preriscaldamento. Coprire l'impasto con un panno bagnato o mettere una pentola d'acqua sul fondo della cavità per creare un ambiente umido.

SMART CLEAN

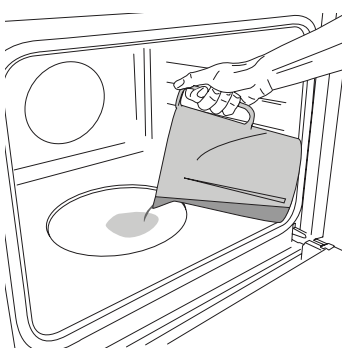
Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona . La funzione si attiva automaticamente: il display visualizza il tempo rimanente al termine; alternato con "HYD".



Nota bene: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

STEAM



Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno.

Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.


Note: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il lampeggio dell'icona  sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della 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.

Nota: 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".





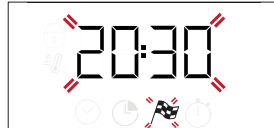
Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.


Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: 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 di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Nota: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione **0 / AUTO**.

Il ritardo di avvio della funzionalità 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 differente o portarla su 0 per spegnere il forno.


Nota: 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.

Continuare a premere  fino a quando l'icona  e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere  per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: Per annullare il timer, tenere premuto  fino a quando l'icona  inizia a lampeggiare, quindi utilizzare - per riportare l'ora a "00:00".

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 aggarrarsi alla porta.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	3
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta 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
Bignè		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 (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	40 - 55	3
		Sì	180 - 200	45 - 60	4 2
		Sì	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Voulevant / 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/Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale 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
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	3
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	LIVELLO E ACCESSORI
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
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Pasto completo: Crostatina (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

** Ruotare il cibo a due terzi di cottura (se necessario).

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

FUNZIONI							
	Statico	Ventilato	Pizza	Maxi cooking	Grill	Turbo Grill	Eco termoventilato

TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60			
	Pane	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costolette	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 - 1200 g	25 - 45			
VERDURE	Patate al vapore	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3-1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50			
	Crostatina	un barattolo	35 - 55			

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

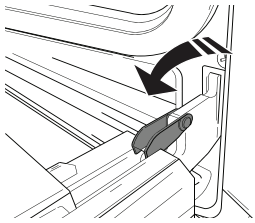
Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

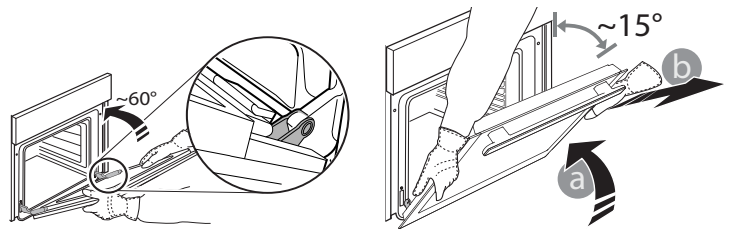
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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

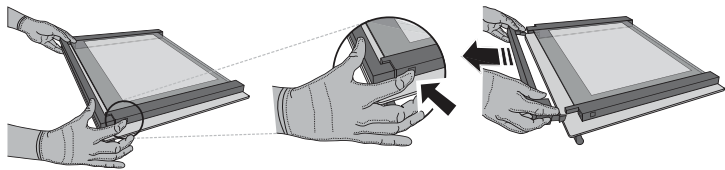
- 1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.**
- 2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.**
- 3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.**

Nota: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

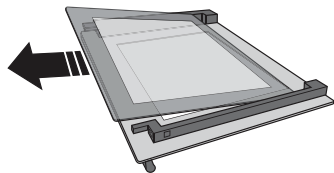
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. - Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

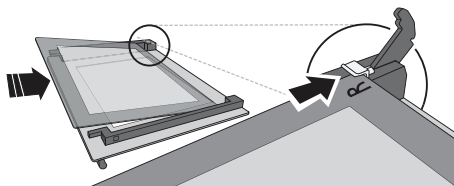
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



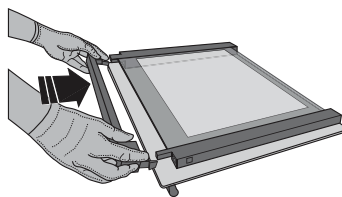
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



3. Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R"); Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



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



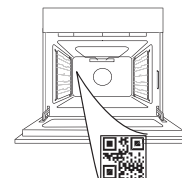
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare 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 differente.
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:

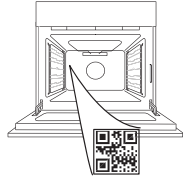
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati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



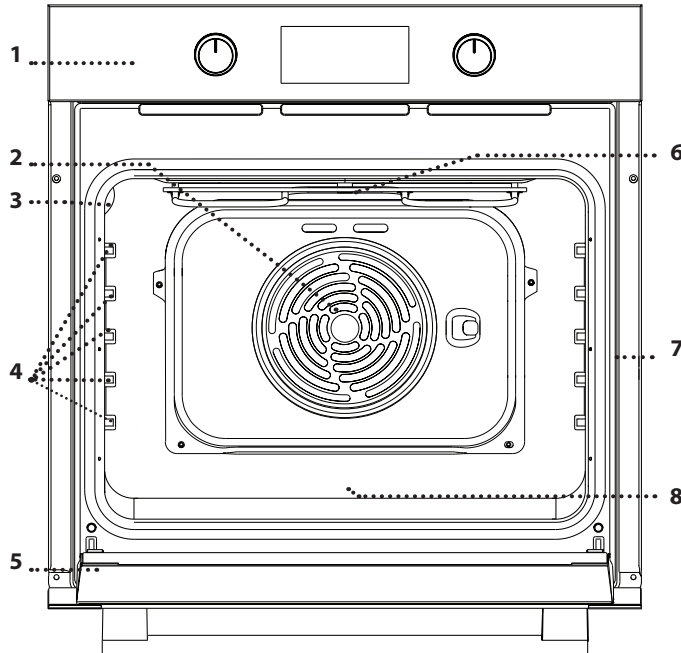
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.bauknecht.eu/register

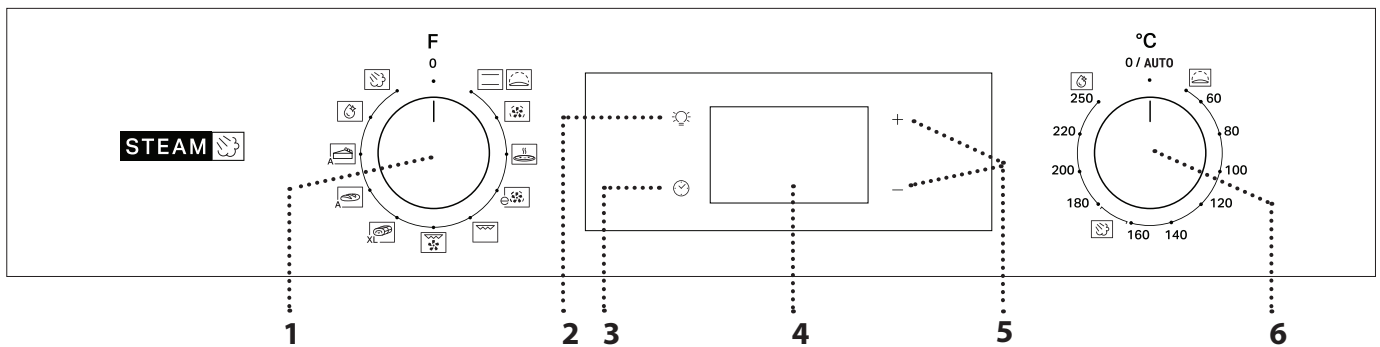
ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. **STEAM** cavidad para agua potable

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

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en 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.

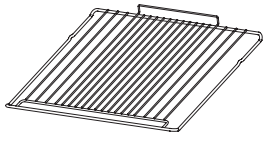
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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.

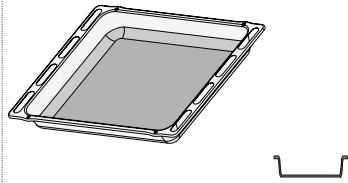
ACCESORIOS

REJILLA



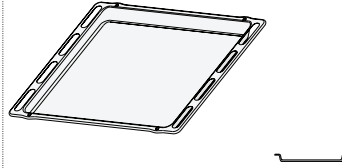
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA *



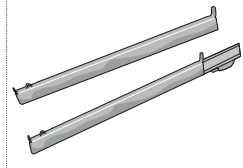
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

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

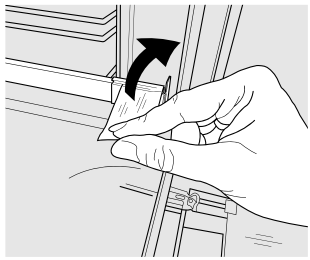
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

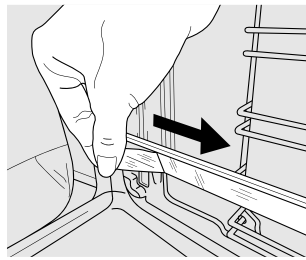
• Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

GUÍAS 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.

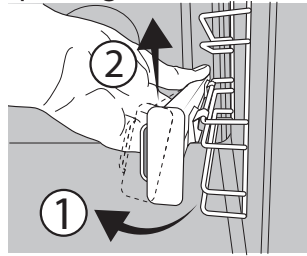


[a]

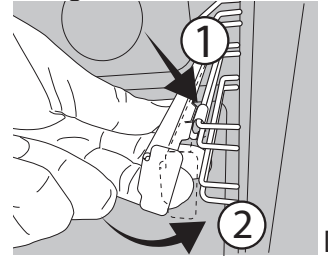


[b]

que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

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

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.

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. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 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.

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



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.



AIRE FORZADO ECO

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 la 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 la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



MAXI-COCCIÓN

XL 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

A Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción PAN AUTO 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

A 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.



SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. 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. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



VAPOR +

La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor+, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

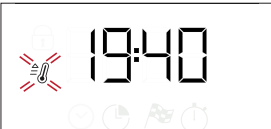
Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



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; Introduzca los alimentos en el horno después de la señal de precalentamiento. Cubra la masa con un paño húmedo o ponga un recipiente con agua en el fondo de la cavidad para crear un ambiente húmedo.

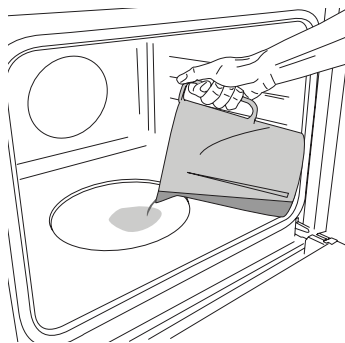
SMART CLEAN

Para activar la función de limpieza "Smart Clean", vierta 100 - 120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el *mando de selección* y el *mando del termostato* hacia el icono

se activará automáticamente: la pantalla muestra el tiempo restante hasta el final; alternando con "HYD".

Tenga en cuenta: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.
Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

STEAM



Para poner en marcha la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la

hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el botón de selección a la posición 0. Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Para programar una duración determinada, según la tabla de cocción correspondiente, siga las instrucciones del apartado «Programación de la cocción».

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 está activa.

Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado la fase de precalentamiento 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 programada la duración de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar. Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector 0 / AUTO.

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 configurar la hora y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear y después use - para reconfigurar el tiempo a «00:00».

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	3
		SÍ	160	30 - 50	2
		SÍ	160	40 - 60	4
Bizcocho relleno (Tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		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 verduras, 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
Cordero/ternera / carne de res/ cerdo 1 kg		SÍ	190 - 200	80-110	3
Cerdo asado con torreznos 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
Hortalizas 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

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min)	NIVEL Y ACCESORIOS
Salchichas/pinchos morunos/ costillas/hamburguesas		-	250	15 - 30 *	5
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70 **	2
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
Pescados y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4
Menú completo: Tarta de fruta (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	180 - 190	40 - 120 ***	5
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.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

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

FUNCIÓNES							
	Convencional	Aire forzado	Pizza	MAXI COOKING	Grill	Turbo Grill	Eco Aire forzado

MESA DE COCINA VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	GRILL	AGUA
PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45			
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50-100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
CARNES	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30		2	200 ml
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
VERDURAS	Patatas al vapor	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0.3-1 kg	30 - 50			
TARTAS DULCES	Calabacines al vapor	0.5-1.5 kg	30 - 50			
	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

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

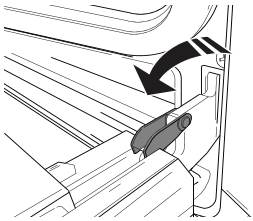
Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato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

SUPERFICIES INTERIORES

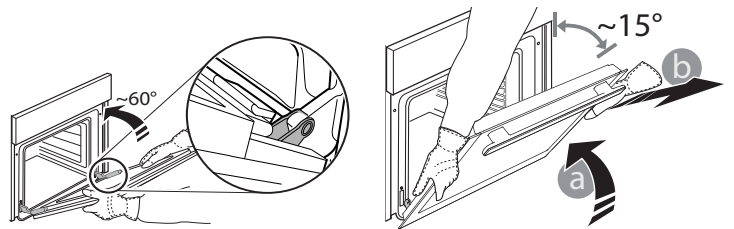
• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta 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 bisagras 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.

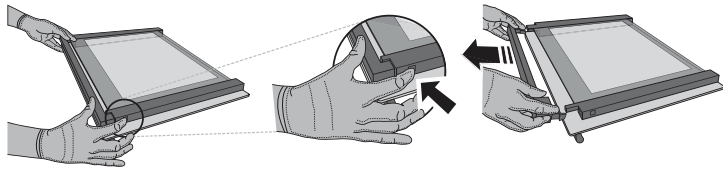
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

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).

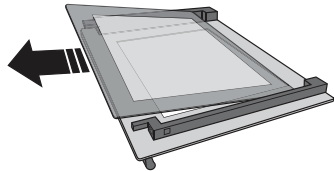
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

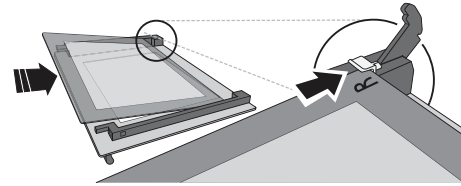
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



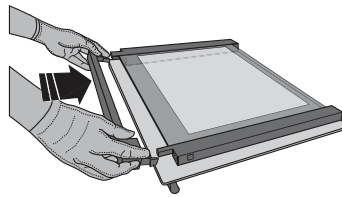
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



3. Recoloque el cristal intermedio (marcado con una «R») antes de volver a montar los cristales interiores: 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.



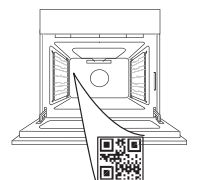
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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
- 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.

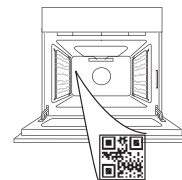




DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
BAUKNECHT

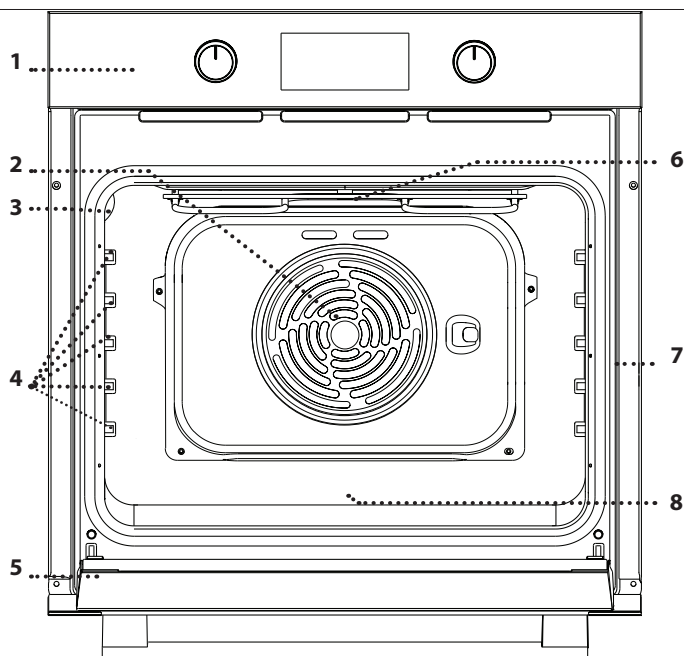
Přejete-li si získat plnou podporu, zaregistrujte svůj výrobek
na www.bauknecht.eu/register

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



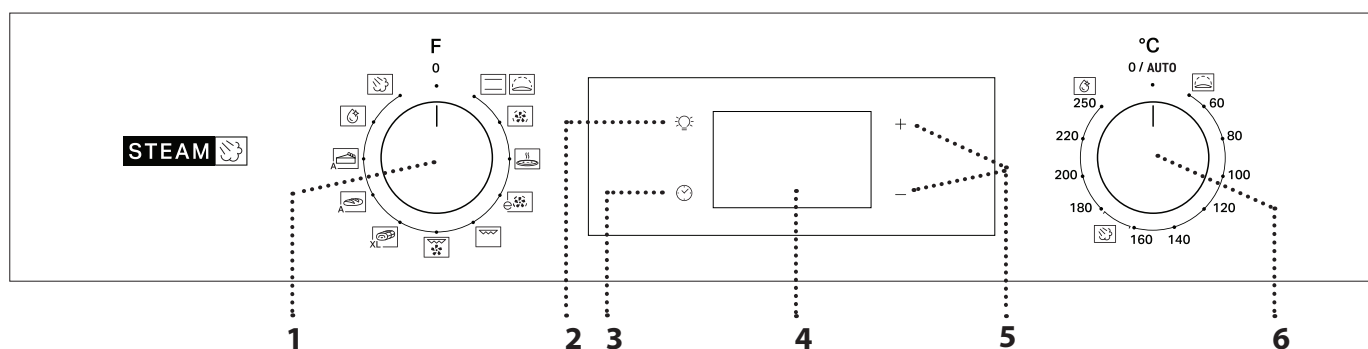
Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU



1. Ovládací panel
2. Ventilátorové a kruhové topné těleso (není vidět)
3. Osvětlení
4. Vodící mřížky (úroveň je vyznačena na stěně vnitřního prostoru trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso/grill
7. Identifikační štítek (neodstraňujte)
8. **STEAM** prohlubeň na pitnou vodu

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. OVLADAČ VÝBĚRU

Pro zapínání trouby výběrem funkce.

Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. SVĚTLO

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.

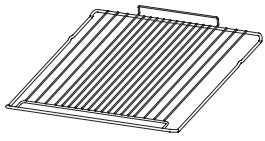
6. OVLADAČ TERMOSTATU

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.

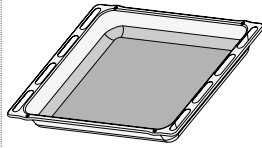
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



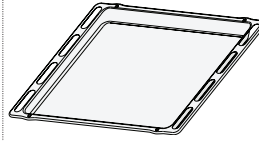
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



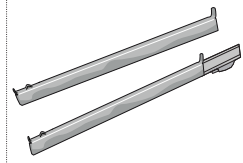
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

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 vyjmutí příslušenství.

* Dostupné 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

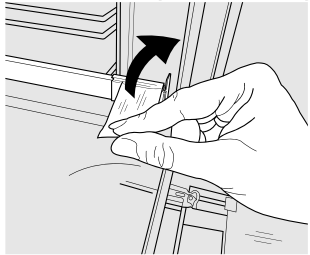
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

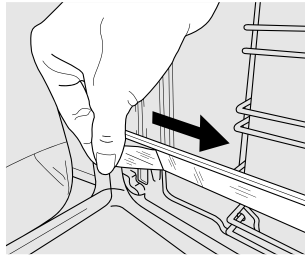
• Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ LIŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

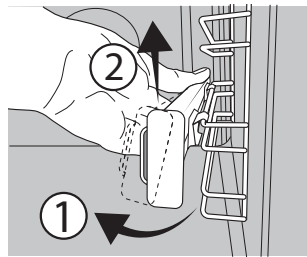
Před použitím trouby odstraňte z výsuvných lišt ochrannou pásku [a] a poté ochrannou fólii [b].



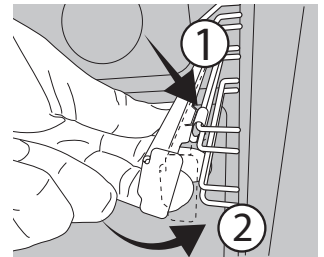
[a]



[b]



[c]



[d]

VYJMATÍ 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).



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.

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 nastavení minut.

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. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

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 jídly.



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 klobás, k zapékání nebo gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací (hluboký) 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 (hluboký) plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.



MAXI COOKING

XL 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.



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

A 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.



CUKROVÍ A DORTY

A 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.



SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čistícím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Za účelem aktivace čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol . Před spuštěním cyklu musí trouba vychladnout. Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.



FUNKCE PÁRA+

Funkce „Pára+“ (Steam+) umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce automaticky řídí ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, je-li trouba studená, a na dno trouby nalijete 200 ml pitné vody. Pro aktivaci funkce „Pára+“ je třeba otočit ovladač termostatu do polohy na symbolu .

KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

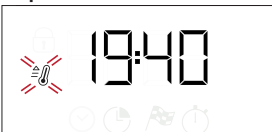
Funkci zvolte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce: Rozsvítí se displej a zazní zvukový signál.



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 knoflík termostatu v poloze 0 / 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. Po zaznění signálu předehřevu vložte jídlo do trouby. Těsto přikryjte mokrou utěrkou, popřípadě na dno trouby umístěte pánev s vodou, abyste vytvořili vlhké prostředí.

SMART CLEAN

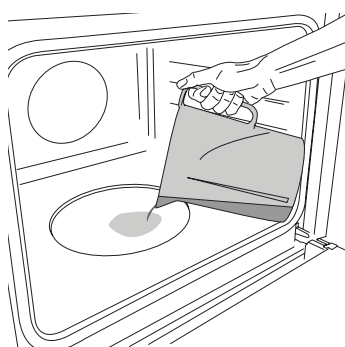
Za účelem aktivace čistící funkce „Smart Clean“ nalijte na dno trouby 100–120 ml pitné vody a poté otočte volicí knoflík a knoflík termostatu na symbol . Funkce se aktivuje automaticky; na displeji se zobrazuje doba zbývající do konce; střídající se se zprávou „HYD“.



Upozornění: Poloha ikony neodpovídá teplotě dosahované během cyklu čištění.

Upozornění: Je pouze možné naprogramovat čas ukončení této funkce. Doba trvání je automaticky nastavena na 35 minut.

STEAM



Pro spuštění funkce páry nalijte na dno trouby 200 ml pitné vody. Funkci zvolte otáčením ovladače výběru ve směru hodinových ručiček na příslušnou ikonu a ovladače termostatu do libovolné polohy mezi 160 a 180 °C (podle příslušné ikony). Funkce se spustí a na displeji se zobrazí aktuální denní čas. Předehřev není nutný. Přejete-li si pečení ukončit, otočte volicí knoflík

do polohy 0. Během tepelné úpravy v páře neotevírejte dvířka a nikdy nedoplňujte vodu.

Upozornění: Pro nastavení zvláštní doby trvání podle příslušné tabulky tepelné úpravy postupujte podle pokynů v odstavci „Programování pečení“.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLO

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

Jakmile se dosáhne nastavené teploty, ikona zůstane svítit a ozve se zvukový signál na znamení, že je možné do trouby vložit jídlo a pokračovat ve vaření.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před uplynutím doby předehřevu může nežádoucím způsobem ovlivnit konečný výsledek.

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.

Vezměte prosím na vědomí: Doba, po které se ikona vypne, závisí na celé řadě faktorů, jako je teplota okolního prostředí či použitá funkce. V každém případě je výrobek vypnutý, pokud je ukazatel na volicím knoflíku otočen na „0“.

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení požadované doby pečení použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem .

Aktivujte funkci otáčením 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.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy použijte + nebo - a potvrzení provedte stiskem . Aktivujte funkci otáčením ovladače termostatu na požadovanou teplotu: Funkce zůstane pozastavena, dokud se automaticky nespustí v čas, který byl vypočítán na základě zvoleného času ukončení pečení.

Vezměte prosím na vědomí: Nastavení zrušíte vypnutím trouby, tj. otáčením volicího knoflíku do polohy 0 / AUTO.

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

KONEC PEČENÍ

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



Otáčením ovladače výběru zvolte jinou funkci, nebo nastavením 0 vypnete troubu.

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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona a „00:00“.



K nastavení času použijte + nebo - a provedte potvrzení stisknutím .

Po ukončení odpočítávání zvoleného času samostatného časového spínače bude znít akustický signál.

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

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	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče		Ano	170	30–50	3
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	40–60	4
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
Sněhové pečivo		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 „canneloni“ / pečené pudinky typu „flan“		Ano	190–200	45–65	2
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 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
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	170–190	30–45	2
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–70	3
Opečený chléb		5'	250	2–6	5

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
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.

Uvedená doba nezahrnuje fázi předehřevu: Doporučujeme vložit pokrm do trouby a nastavit dobu přípravu až po dosažení požadované teploty.

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							
	Tradiční	Horký vzduch	Pizza	Maxi cooking	Gril	Turbo gril	Eko s horkým vzduchem

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	ÚROVEŇ	VODA
CHLÉB (PEČI- VO)	Malé pečivo	80–100 g	30–45		2	 200 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60			
	CHLÉB (pečivo)	500 g až 2 kg	50–100			
	Bagety	200–300 g	30–45			
MASO	Pečené	1 kg	60–110			
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75			
	Drůbež	1–1,5 kg	55–80			
RYBA	Kuře/krůta	3 kg	100–140			
	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25			
	Plátek masa	2–4 cm	20–35			
	Celá ryba	300–600 g	20–30			
ZELENINA	Celá ryba	600–1 200 g	25–45			
	Brambory v páře	0,5–1,5 kg	45–60			
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55			
	Brokolice v páře	0,3–1 kg	30–50			
PEČIVO	Cukety v páře	0,5–1,5 kg	30–50			
	Sušenky	plech	25–35			
	Muffiny	30–60 g	25–45			
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50			
	Koláč	plech	35–55			

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

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

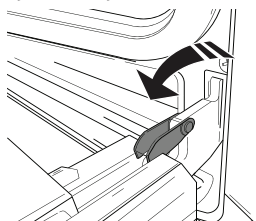
Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

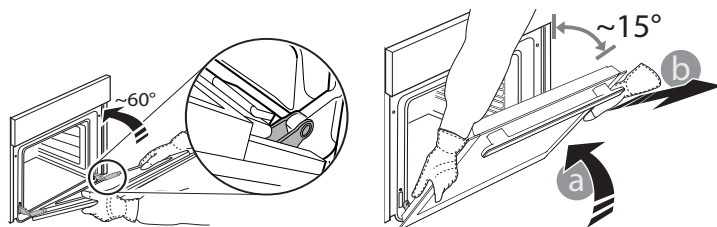
• Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, pokud možno když je stále ještě teplá, aby bylo možné odstranit usazeniny nebo skvrny od zbytků jídla.

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 zcela 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.

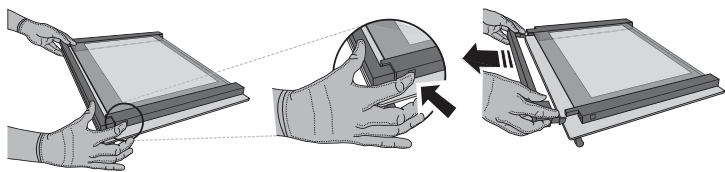
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Upozornění: Používejte halogenové žárovky 25 W / 230 V, typ G9, T 300 °C.

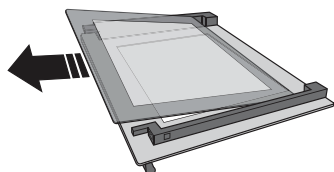
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. – Žárovky nechtejte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

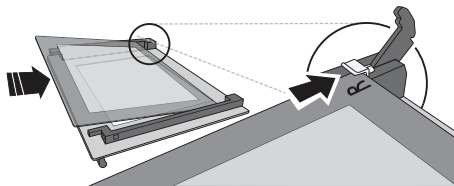
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



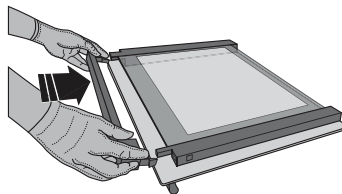
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



3. Před montáží vnitřního skla namontujte zpět střední sklo (označené „R“): Při správném usazení skla je symbol „R“ v levém rohu. Nejprve zasadíte 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.



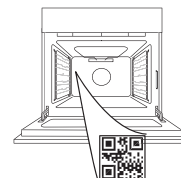
ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojena k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha stále trvá.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem nebo písmenem.	Trouba je rozbitá.	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:

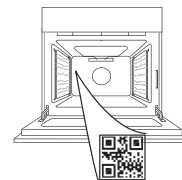
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- navštívením našich webových stránek docs.bauknecht.eu
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



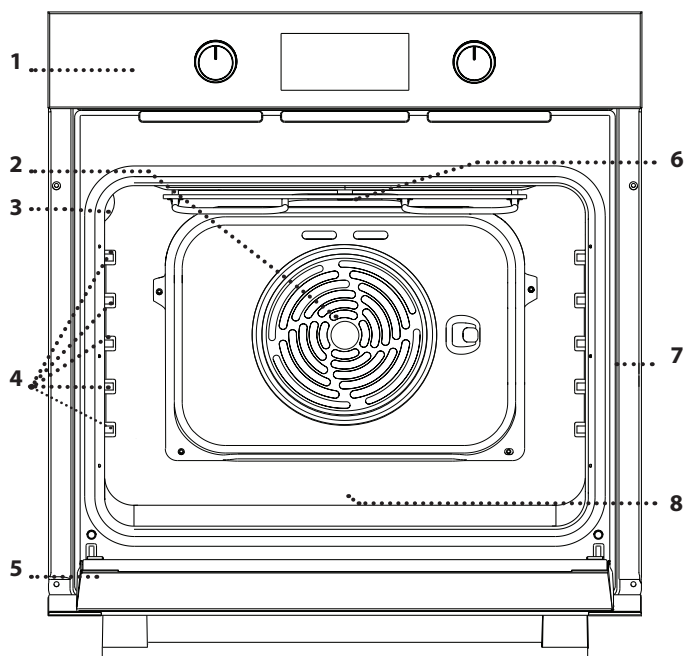
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

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

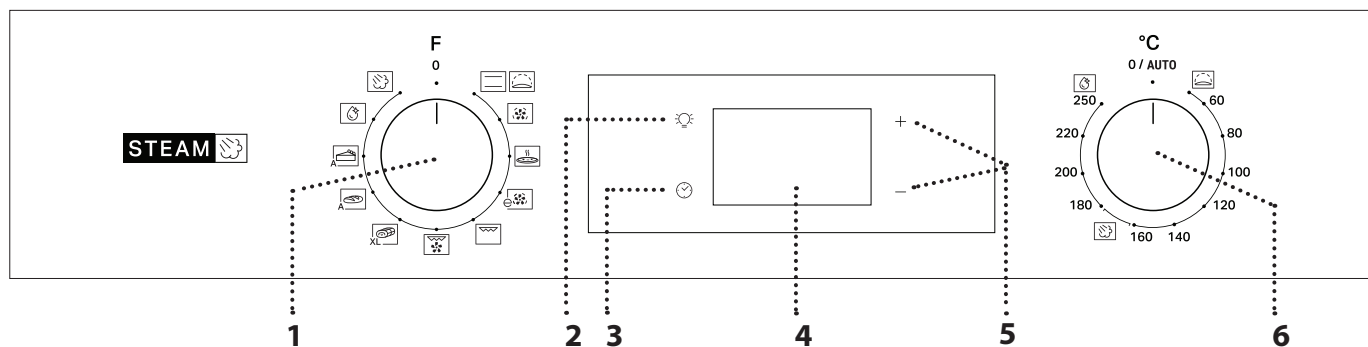
**SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT,
FOR AT INDHENTE FLERE
OPLYSNINGER**



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.


PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Ovnlys
4. Skinner (niveauet er anført på siden af ovnrummet)
5. Luge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Identifikationskilt (må ikke fjernes)
8. **STEAM** fordybning til drikkevand

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 på  med ovnen tændt 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.

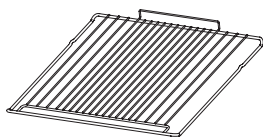
6. TERMOSTATKNAP

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.

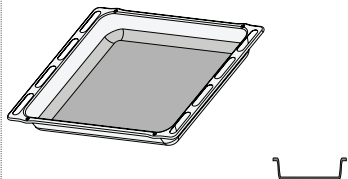
TILBEHØR

RIST



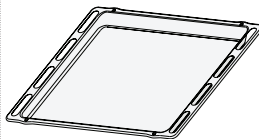
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



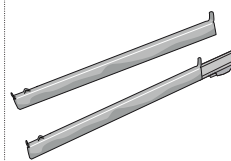
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

* Kun disponibel på visse modeller

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

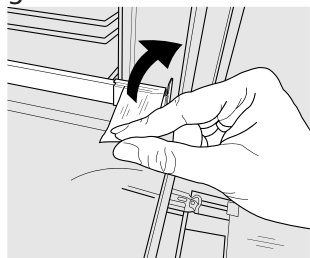
Sæt risten i den ønskede ribbe ved at holde en smule på skrå, så bagsiden med den hævede del (vendt opad) anbringes først.

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

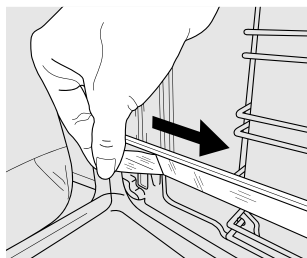
• Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

GLIDESKINNER OG STYRESKINNER

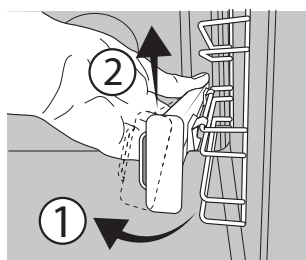
Fjern den beskyttende tape [a] før ovnen tages i brug og aftag herefter den beskyttende folie [b] på glideskinnerne.



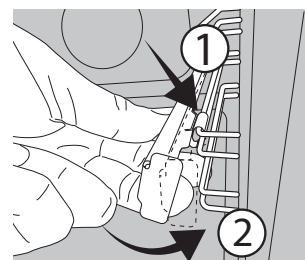
[a]



[b]



[c]



[d]

UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

Træk den nedre del af glideskinnerne 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).

FJERN OG ISÆT 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.

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

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 timetallet, og tryk på , for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benyt + eller - til at indstille minuttallet, og tryk på , for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet  blinker, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt, vil du skulle genindstille klokkeslættet.

2. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

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.

FUNKTIONER



OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



DEJHÆVNING

For at hjælpe sødet eller salt dej med at hæve effektivt. Drej termostatknapen over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



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.



ØKO VARMLUFT

Til tilberedning af stege og farserede 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, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en DRYPBAKKE til at opsamle saften fra kødet: 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 anvende en DRYPBAKKE til at opsamle saften fra kødet: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



MAXI TILBEREDNING

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.



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. Termostatknapen skal forblive i **0 / AUTO**-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.




BAGVÆRK AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Termostatknapen skal forblive i **0 / AUTO**-position, da temperaturen indstilles automatisk af funktionen.



SMART CLEAN

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 vælgerknappen og termostatknapen over på ikonet . Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.



DAMP+

Funktionen Damp+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion administrerer automatisk den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; tilberedningens varighed for de væsentligste retter vises i den relevante tilberedningstabel. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt 200 ml vand i bunden af ovnrummet. Aktivering af Steam+ funktionen kræver, at termostatknapen drejes over i  ikonets position.

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

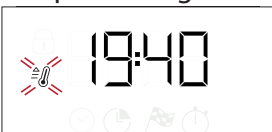
Drej *vælgerknappen* over på symbolet for den ønskede funktion, for at vælge den: Displayet vil tænde og der lyder et signal.



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

Drej *termostatknapen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på vælgerknappen, eller justere temperaturen, ved at dreje på termostatknapen. Funktionen starter ikke, hvis termostatknapen står på positionen **0 / AUTO**.

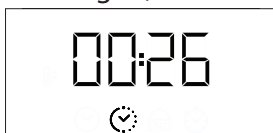
Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

HÆVNING

Drej termostatknapen over i positionen Hævning (40 grader) og stil vælgerknappen i positionen Over-/undervarme, for at starte funktionen "Hævning"; Stil maden i ovnen efter forvarmningens signal. Dæk dejen til med et fugtigt viskestykke eller stil en pande vand i bunden af ovnrummet, for at skabe en fugtig omgivelse.

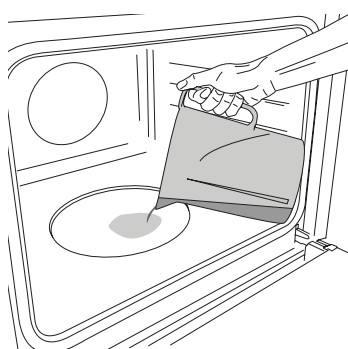
SMART CLEAN

Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100 - 120 ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje *vælgerknappen* og *termostatknapen* over på  ikonet. Funktionen aktiveres automatisk: Displayet viser den tilbageværende tid indtil slutningen; skiftevis med "HYD".



Bemærk venligst: Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringscyklussen.
Bemærk: Det er kun muligt at programmere klokkeslættet for denne funktions sluttid. Varigheden indstilles automatisk på 35 minutter.

STEAM 




Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen for at starte dampfunktionen. Vælg funktionen ved at dreje vlægeknappen med uret og over på det relevante ikon, mens termostatknappen kan drejes over på enhver position imellem 160 og 180°C (som foreslået af ikonet). Funktionen går i gang og det aktuelle klokkeslæt vises på displayet.

Forvarme er ikke nødvendig. Drej vælgeknappen over på positionen 0, for at afslutte tilberedningen. Åbn ikke lågen og hæld aldrig mere vand i ovnen under tilberedning med damp.


Bemærk: Følg anvisningerne i afsnittet "Programmering af tilberedning" for at indstille den specifik varighed i henhold til den relevante tilberedningstabel.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

Når funktionen starter vil der lyde et signal og et blinkende ikon  på displayet angiver, at forvarmningsfasen er aktiv.

Når den indstillede temperatur er nået, lyser ikonet konstant, og der lyder et nyt lydsignal for at angive, at maden kan sættes ind, og tilberedningen kan fortsætte.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive negativt påvirket.



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.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på vælgerknappen står på 0.


4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING



Du skal vælge en funktion, før du kan begynde at programmere tilberedningen.

VARIGHED

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.




Brug + eller - for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så 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.



Anvend + eller - til at vælge det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk på , for at bekræfte.

Aktivér funktionen ved at dreje termostatknappen over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver sat på pause, indtil den starter automatisk i et tidsrum, der er beregnet ud fra det valgte sluttidspunkt for tilberedningen.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje vælgeknappen over på positionen 0 / AUTO, 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 over på positionen "0", for at slukke 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.

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug + eller - for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.

Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil  ikonet begynder at blinke, og herefter anvende - til at indstille tiden på "00:00".

BEMÆRK

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Kage med fyld (ostekage, strudel, frugttærte)		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
Salty cakes (Madtærter) (vegetartærte, madtærter)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents / butterdejssnitter		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 / flans		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød 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
Fylde grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Medisterpølse / 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
Komplet 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.

Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

TILBEHØR					
	Rist	Bageform på risten	Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

FUNKTIONER							
	Konventionel	Varmluft	Pizza	Maxi tilberedning	Grill	Turbo grill	Øko-varmluft

STEAM+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVEAU	VAND
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g-2 kg	50 - 100			
	Flute	200-300 g	30 - 45			
KØD	Steg	1 kg	60 - 110			
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140			
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25			
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35			
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30			
	Fisk (hel)	600 -1200 g	25 - 45			
GRØNTSAGER	Dampkogte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylde peberfrugter	1-2 kg	35 - 55			
	Dampkogte broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Dampkogte courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAGVÆRK	Småkager	en bakke	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sandkage	500-700 g	30 - 50			
	Tærte	en form	35 - 55			

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

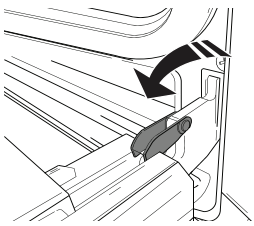
Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud. Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks 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.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

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

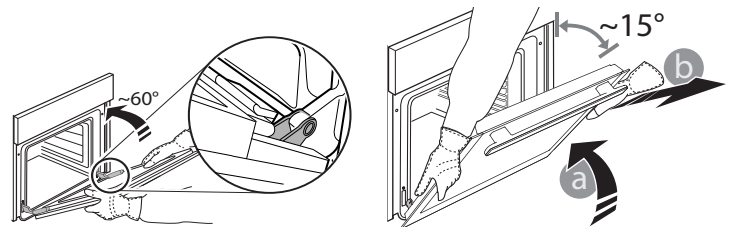


2. Luk lågen, så meget du kan.

Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke 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 sætte den på ovnen, indregulere hængslernes kroge efter deres sæder og fastgøre den øvre del i sædet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt.

Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.

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.

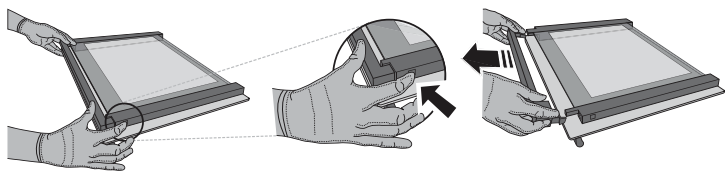
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

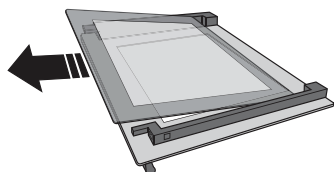
Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærene med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGEGLAS

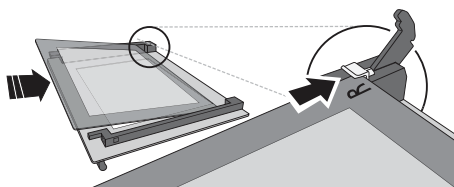
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



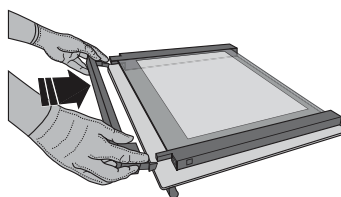
2. Løft og tag godt fast om den indre glasrude med begge hænder, tag den ud og anbring den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Anbring først den mellemste rude (mærket med "R") og herefter den indvendige rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glasruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glasruderne.



4. Sæt den øvre kant på: Et klik vil angive den korrekte placering. Sørg for at forseglingen er sikker, før lågen genmonteres.



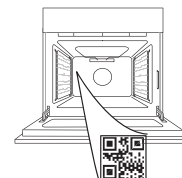
FEJLFINDING

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.	Funktionsfejl.	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 uklær 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
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

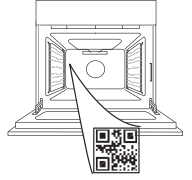




KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN

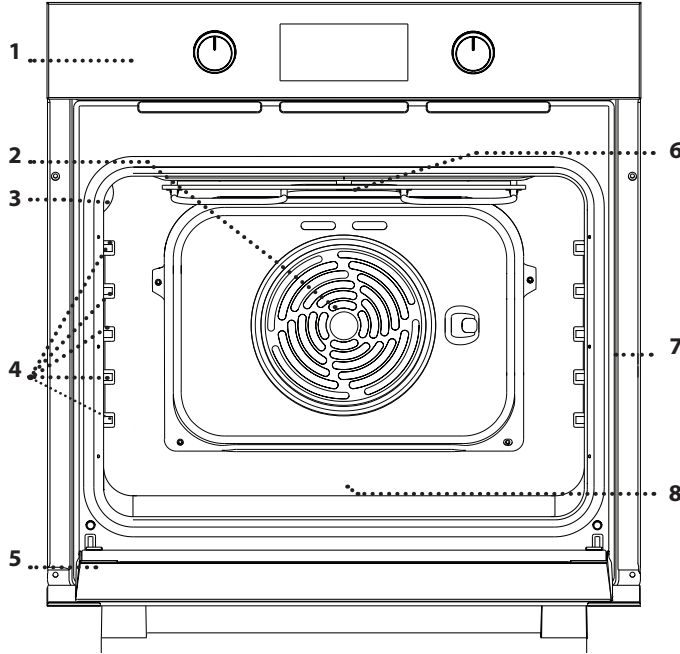
Jotta voisimme avustaa parhaalla mahdollisella tavalla, rekisteröi tuotteesi osoitteessa www.bauknecht.eu/register

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.



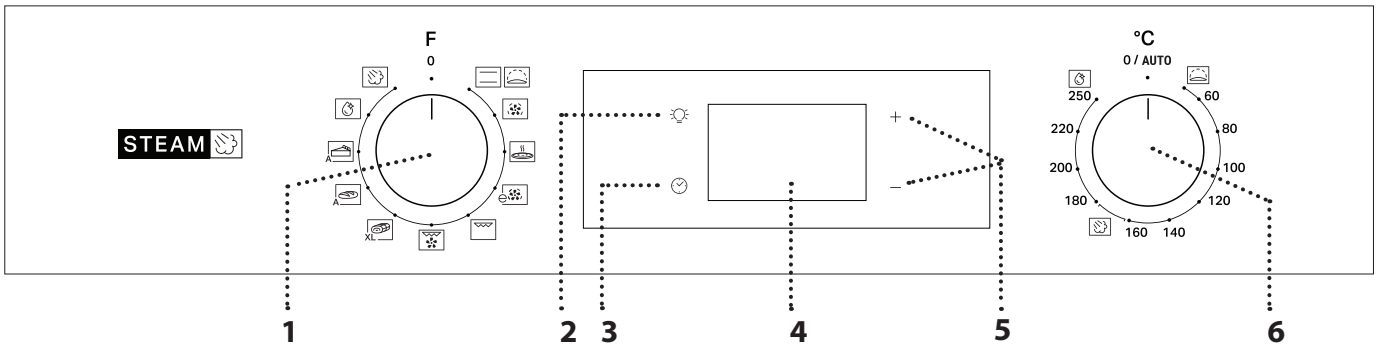
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Ylempi lämmitysvastus/grilli
7. Arvokilpi (älä poista)
8. **STEAM** syvennys juomavedelle

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

Kytkee uunin päälle valitsemalla toiminnon.
0-asentoon kääntäminen laittaa uunin pois päältä.

2. VALO

Uunin ollessa päällä sytytä tai sammuta uunitilan lamppu painamalla .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tarvitaan kypsennysaikojen, viivästetyn käynnistyksen ja ajastimen asettamiseen.
Kun uuni ei ole päällä, näyttää ajan.

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

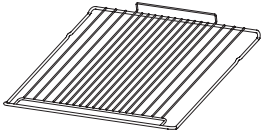
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asettaessa.

Huomaa: Valitsimen tyyppi saattaa vaihdella mallityypistä riippuen. Jos nuppeja käytetään painamalla ne alas, nuppi vapautetaan paikaltaan painamalla sitä sen keskiosasta.

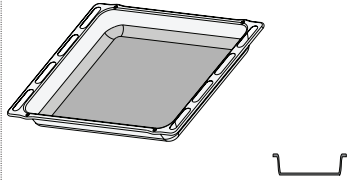
VARUSTEET

RITILÄ



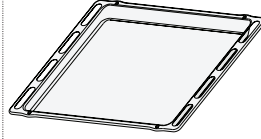
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU *



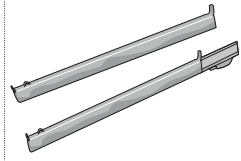
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

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

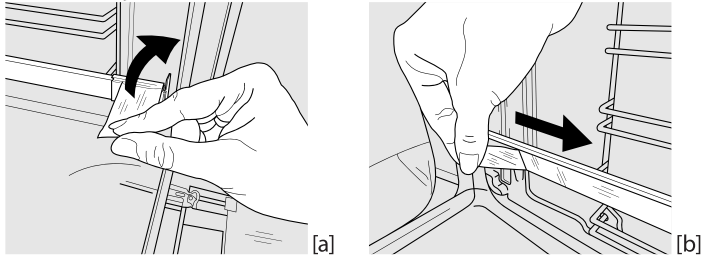
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin. Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle

kuin mahdollista.

• Muut varusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUKISKOT JA HYLLYKKÖOHJAIMET

Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.

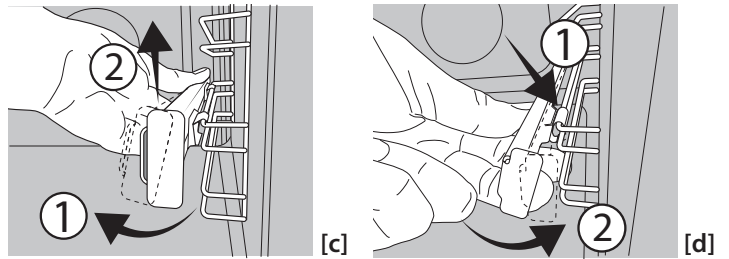


LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

Vedä liukukiskon alaosaa alakoukkujen (1) irrottamiseksi ja vedä liukukiskoja ylöspäin irrottaen ne yläkoukuista (2).

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskojen alaosaa hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahtavat (2).



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.

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. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia. Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan.

Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



KOHOTUS

Helpottaa makeiden tai suolaisten taikainoiden kohottamista. Toiminto aktivoidaan kääntämällä lämpötilan valitsin kuvakkeen kohdalle.



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

Erityyppisten ja -kokoisten leipien ja pizzojen paistaminen. Vinkkinä kerrotaan, että leivinpeltien paikkoja on hyvä vaihtaa kypsennyksen puolivälissä.



SÄÄSTÖ KIERTOILMA

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla. Tämän säästötoiminnon aikana valo pysyy sammuneena kypsennyksen ajan, mutta se voidaan laittaa uudelleen päälle painamalla .



GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



TURBOGRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: aseta pannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



ISOT LIHAPALAT

XL 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.



LEIPÄ AUTO

A 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 jätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.



KAKUT AUTO

A Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakuja varten. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Lämpötilan valitsimen on jätävä asentoon 0 / AUTO sillä, toiminto asettaa lämpötilan automaattisesti.



SMART CLEAN

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. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.



HÖYRY+

Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; tärkeimpien ruokalajien kypsennysajat on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut 200 ml juomavettä uunin pohjalle. Höyry+ -toiminnon käynnistämiseksi lämpötilan valitsin on käännettävä -kuvakkeen kohdalle.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE JOKIN TOIMINTO

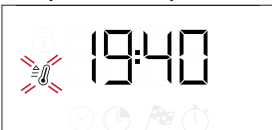
Toiminto valitaan kääntämällä *valintanuppi* haluamasi toiminnon symbolin kohdalle: näyttöön tulee valo ja kuuluu äänimerkki.



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

Valitsemasi toiminto käynnistetään asettamalla haluamasi lämpötila *lämpötilan valitsinta* kääntäen.



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppiä tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on kohdassa 0 / 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; Laita ruoka uuniin esilämmityssignaalin jälkeen. Peitä taikina kostealla liinalla tai laita uunin pohjalle vesiastia kostean ilmatilan saamiseksi.

SMART CLEAN

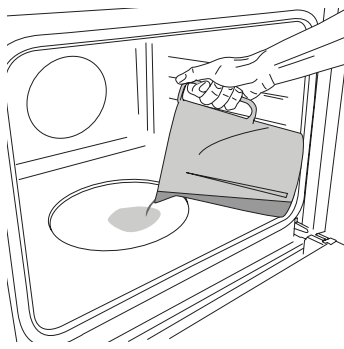
"Smart Clean" -puhdistustoiminto aktivoidaan kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* -kuvakkeen kohdalle. Toiminto aktivoituu automaattisesti: näytössä näkyy jäljellä oleva aika; vuorotellen tekstin "HYD" kanssa.



Huomaa: Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua lämpötilaa.

Huomaa: Tälle toiminnolle on mahdollista ohjelmoida ainoastaan päättymisaika. Kestoksi on automaattisesti asetettu 35 minuuttia.

STEAM



Höyry-toiminnon käynnistämistä varten on kaadettava 200 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle. Valitse toiminto kääntämällä valintanuppia myötäpäivään kyseisen kuvakkeen kohdalla ja lämpötilan valitsin mihin tahansa kohtaan välillä 160–180 °C (kuvakkeen mukaisesti). Toiminto käynnistyy ja näytöllä näkyy kellonaika. Esilämmitystä ei

tarvita. Kypsennys lopetetaan kääntämällä valintanuppi asentoon "0". Älä avaa luukua höyrykypsennyksen aikana äläkä myöskään koskaan lisää vettä.

Huomaa: Tietyn kestoajan asettamiseksi kyseisen kypsennystaulukon mukaisesti on noudatettava "Kypsennyksen ohjelmointi" -kappaleessa annettuja ohjeita.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on aktiivisena.

Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuvake lakkaa vilkkumasta ja uusi äänimerkki ilmaisee, että ruoka voidaan laittaa uuniin sisään ja kypsennys voi alkaa. Huomaa: Jos ruoka laitetaan uuniin ennen esilämmitysvaiheen 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 tuotteen katsotaan olevan pois päältä 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 + - tai - -painikkeella ja vahvasta 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" käyttämällä - -painiketta. Tähän kypsennysaikaan kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennyksen kesto on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina kunnes kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Valitse haluamasi kypsennyksen päättymisaika + - tai - -painikkeella ja vahvasta sitten painamalla . Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti valitun kypsennyksen loppumisajan mukaisesti laskettuna aikana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä valintanuppia 0 / AUTO. Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppia* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 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.

Pidä painettuna, kunnes ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla .

Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomaa: Ajastin peruutetaan painamalla kunnes -kuvake alkaa vilkkua, minkä jälkeen aika asetetaan arvoon "00:00" painamalla - .

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	3
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	40 - 60	4
Täytekakku (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakka)		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
Voileipäkakut (kasvispiiras, Piiraat)		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 / porsas 1 kg		Kyllä	190 - 200	80 - 110	3
Kamarallinen porsaanpaisti 2 kg		Kyllä	180 - 190	110 - 150	3
Kana / kani / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
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
Kalafleet/palat		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	250	15 - 30 *	5 4
Paistettu broileri 1-1,3 kg		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: hedelmätorrtu (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.

Ilmoitettuun aikaan ei sisälly esikuumennusvaihetta: suosittelemme laittamaan ruoan uuniin ja asettamaan kypsennysajan vasta kun tarvittava lämpötila on saavutettu.

VARUSTEET					
	Ritilä	Leivinstia rutilällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka rutilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

TOIMINNOT							
	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Maxi cooking (Isot lihapalat)	Grilli	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma

KYPSENNYSTAULUKKO HÖYRY+

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (min)	VARUSTEET	TASO	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Limppu uunipellillä	300-500 g	40 - 60			
	Leipä	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Patongit	200-300 g	30 - 45			
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110			
	Kylkiluut	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Kana	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140			
KALA	Fileepihvi	0,5-2 cm	15 - 25			
	Fileepihvi	2-4 cm	20 - 35			
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30			
	Kokonainen kala	600-1200 g	25 - 45			
KASVIKSET	Höyrytetyt perunat	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Täytetyt paprikat	1-2 kg	35 - 55			
	Höyrytetty parsakaali	0,3-1 kg	30 - 50			
	Höyrytetty kesäkurpitsa	0,5-1,5 kg	30 - 50			
LEIVONNAISET	Pikkuleivät	pellillinen	25 - 35			
	Muffinit	30-60 g	25 - 45			
	Sokerikakku	500-700 g	30 - 50			
	Torttu	vuoallinen	35 - 55			

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.

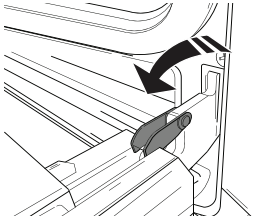
- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.

VARUSTEET

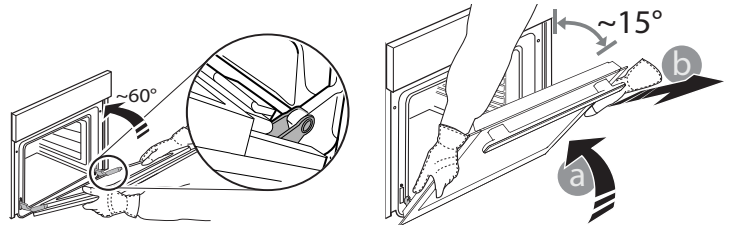
Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN TAKAISIN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin voit. Tartu luukkuun tukevasti molemmiin käsiin – älä kannattele luukkua kahvasta. Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b). Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.



3. Asenna luukku takaisin siirtämällä se uunin lähelle, kohdistuen saranoiden koukut sijoituskohtiin ja kiinnittämällä yläosan paikalleen.

4. Laske luukkua ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.

5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista edelliset vaiheet.

LAMPUN VAIHTO

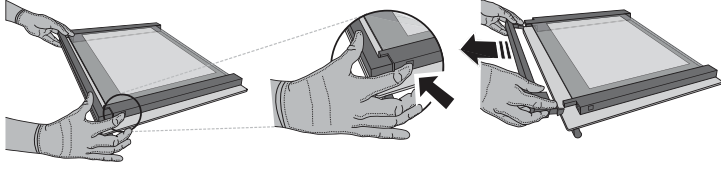
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.
3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.
Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja.

Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaisimissa (EY:n asetus 244/2009).

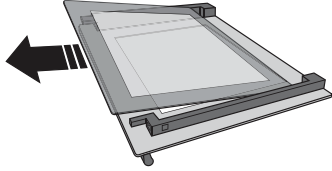
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. - Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin valon suojuksen on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIEN PUHDISTAMINEN

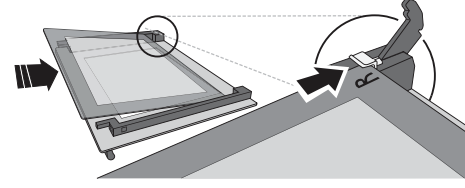
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



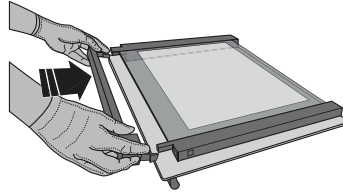
2. Nosta sisälasia siitä kunnolla kummallakin kädellä kiinni pitäen, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen kuin ryhdyt puhdistamaan sitä.



3. Aseta keskilevy (merkintä "R") paikalleen ennen sisälävyn laittamista 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. Aseta yläreuna takaisin paikalleen: Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.



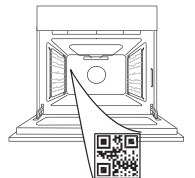
VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
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:

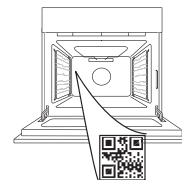
- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- vieraillemalla verkkosivustollamme docs.bauknecht.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

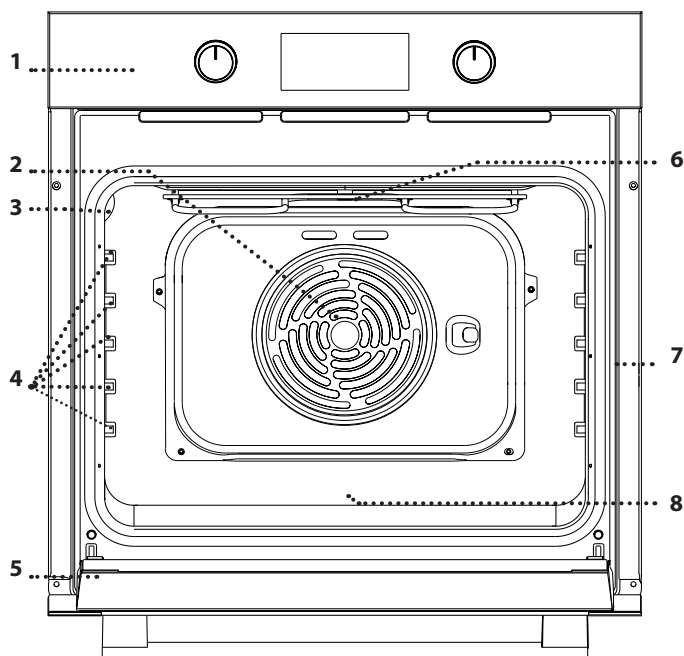
For å motta komplett assistanse må du registrere produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



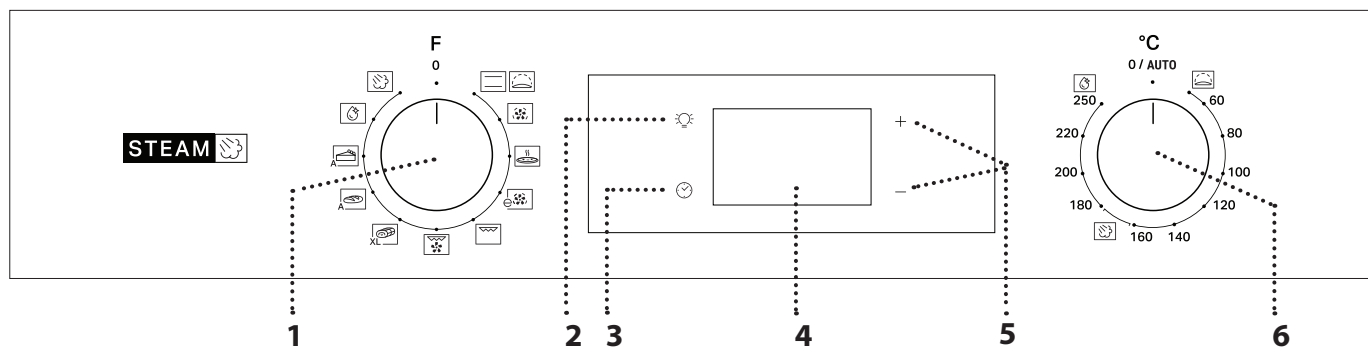
Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE



1. Kontrollpanel
2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)
3. Lampe
4. Glideskinner (nivået er angitt på siden i ovnsrommet)
5. Dør åpen
6. Øverste varmeelement/grill
7. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
8. **STEAM** preging for drikkevann

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 er slått på, trykk  for å slå på eller av lyset i ovnsrommet.

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.

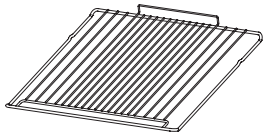
6. TERMOSTATBRYTER

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.

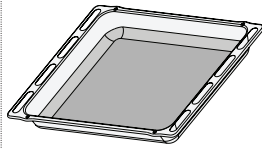
TILBEHØR

RIST



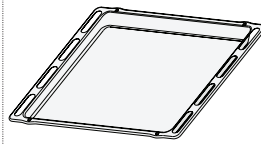
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE *



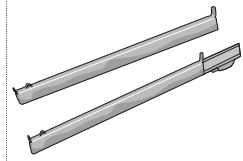
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

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

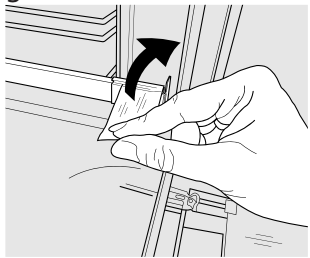
Sett risten inn på det nivået du ønsker ved å vippe det lett oppover og plasser den hevede bakre siden (som peker oppover) ned først.

La den deretter gli horisontalt langs skinnene så langt som mulig.

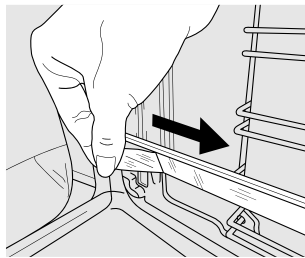
• Annet tilbehør som f.eks. bakebrett, må settes inn horisontalt, ved å la de gli på skinnene.

GLIDESKINNER OG RISTSKINNER

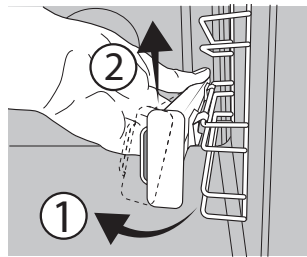
Før du tar i bruk ovnen, fjern den beskyttende tapen [a] og fjern deretter den beskyttende folien [b] fra glideskinnene.



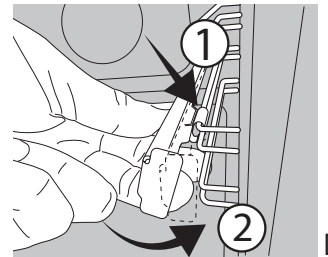
[a]



[b]



[c]



[d]

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).

FJERNING OG MONTERING 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 vegg i ovnsrommet for å sikre at hyllenes spor er godt festet.

FØRSTE GANGS 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 for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk + eller - for å stille inn minuttene og trykk for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Når ikonet blinker, for eksempel etter lengre strømbrudd, må du stille inn tiden på nytt.

2. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den.

Varm 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.

FUNKSJONER



KONVENSJONELL

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.



TVUNGEN LUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.



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.



ECO 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 slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på



GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: plasser pannen på ett av nivåene nedenfor risten og hell 200 ml drikkevann.



MAXI TILBEREDNING

XL 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.



AUTO BRØD

A 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.



AUTO BAKVERK

A 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.



SMART CLEAN

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. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt. Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen.



DAMP +

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være dampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen styrer automatisk den ideelle temperaturen ved tilberedning av et vidt spekter av oppskrifter; steketiden for de viktigste rettene er vist i den tilhørende steketabellen. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. For å aktivere Damp+ funksjonen, må termostatknotten være vridd til posisjonen til ikonet.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

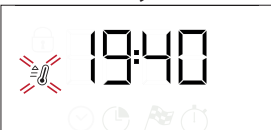
For å velge en funksjon, vri *valg*bryteren til symbolet for funksjonen du ønsker: display vil tennes og du vil høre et akustisk signal.



2. AKTIVER EN FUNKSJON

MANUELL

For å starte funksjonen du har valgt, vri på *termostat*bryteren for å stille inn temperaturen du ønsker.



Merk: 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 termostatknotten befinner seg på 0 /AUTO posisjonen.

Du kan stille inn steketid, tiden for stekings slutt (kun dersom du stiller inn en steketid) og en timer.

HEVING

For å starte funksjonen "Heving", vri termostatbryteren til posisjonen Heving (40 deg) og sett funksjonsknotten i konvensjonell posisjon; Sett maten inn i ovnen etter signalet for forvarming. Dekk deigen til med ett vått tørkehåndkle eller sett en bolle med vann nederst i ovnsrommet for å skape en fuktig tilstand.

SMART CLEAN

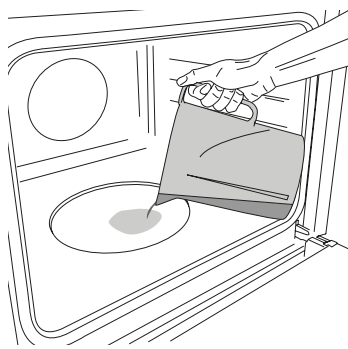
For å aktivere rengjøringsfunksjonen "Smart Clean", hell 100 - 120 ml drikkevann i ovnsbunnen, vri deretter *valg*bryteren og *termostat*bryteren til ikonet. Funksjonen aktiveres automatisk: displayet viser hvor lang tid det er igjen til slutt; ved å vekle med "HYD".



Vennligst merk: Posisjonen til ikonet samsvarer ikke med temperaturen som er nådd under rengjøringscyklusen. Vennligst merk deg: Det er kun mulig å programmere

tidspunktet for sluttid for denne funksjonen. Varigheten stilles automatisk på 35 minutter.

STEAM




For å starte dampfunksjonen, hell 200 ml drikkevann i bunnen av ovnsrommet. Velg funksjonen ved å vri knotten for valg med urviseren til det aktuelle ikonet, og termostatbryteren i en hvilken som helst posisjon mellom 160 og 180°C (slik det foreslås av ikonet). Funksjonen vil starte og display vil vise den gjeldende tiden på dagen. Ingen forvarming er nødvendig. For

å avslutte tilberedningen, vri knotten for valg på 0 posisjonen. Mens dampkoking pågår, må du ikke åpne døren og du må aldri fylle på vann.


Vennligst merk deg: For å stille inn en gitt varighet, i henhold til den tilhørende steketabellen, følg instruksene i avsnittet "Programmering av tilberedningen".

3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, indikerer et akustisk signal og et blinkende ikon  på display at fasen for forvarming er aktiv.

Når den innstilte temperaturen er nådd, lyser ikonet fast, og et nytt lydsignal høres for å indikere at maten kan settes inn og tilberedningen kan fortsette.

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 må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg 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" begynner 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 steketiden du har stilt inn, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter - for å tilbakestille steketiden 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 starter å blinke på display.



Bruk + eller - for å velge når du ønsker steking skal avsluttes og trykk på  for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri termostatbryteren til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk på tidspunktet som er beregnet, ut fra sluttiden for steking.

Vennligst merk deg: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri på knotten for valg 0 / AUTO.

Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbogrill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display vil indikere at funksjonen er avsluttet.





Vri valgbryteren 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 trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.

Vennligst merk deg: For å slette timeren, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter - for å stille tiden tilbake på "00:00".

ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Gjærkaker		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
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
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
Salte kaker (grønnsakspai, Salte kaker)		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 / bakt pasta / canneloni / flan		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek 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
Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefilet/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Pølser/kebabs/ svineribbe/ hamburgere		-	250	15 - 30 *	5 4
Stekt 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
Komplett 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.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

TILBEHØR					
	Rist	Ildfast form på risten	Bakebrett/dryppbrett eller bakeform på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann

FUNKSJONER							
	Konvensjonell	Tvungen luft	Pizza	Maxi cooking (tilberedning av store stykker)	Grill	Turbogrill	Eco-tvungen luft



STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (min)	TILBEHØR	NIVÅ	VANN
 BRØD	Små brød	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g -2 kg	50 - 100			
	Bagetter	200-300 g	30 - 45			
 KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110			
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140			
 FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25			
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45			
 GRØNNSAKER	Dampede poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60			
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Dampet broccoli	0.3-1 kg	30 - 50			
	Dampede squash	0.5-1.5 kg	30 - 50			
 BAKVERK	Småkaker	et brett	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50			
	Terte	en form	35 - 55			

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprensere.

Bruk ikke stålull, skuresvamper 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

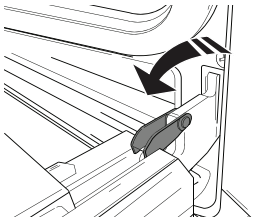
Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut. Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNENDIGE OVERFLATER

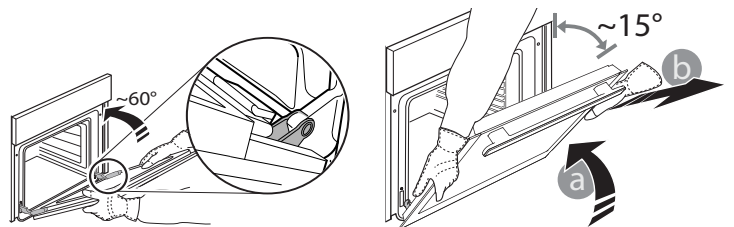
• Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester.

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 hender – ta ikke 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).
Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.



3. Monter døren tilbake på plass ved å bevege den mot ovnen, juster hektene i forhold til hengslene på festene og fest den øvre delen på festet.

4. Senk døren og før du åpner den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.

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

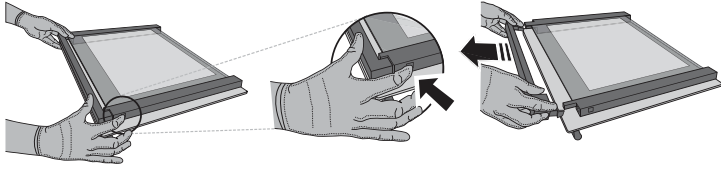
1. Koble ovnen fra effekt.
2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.
3. Koble ovnen effekt strøm igjen.
Vennligst merk deg: Bruk 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenlamper.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

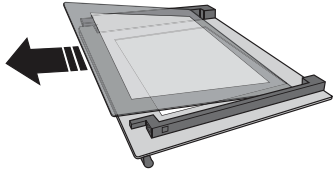
Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice. - Ikke ta i pærene med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

RENHOLD AV DØRENS GLASS

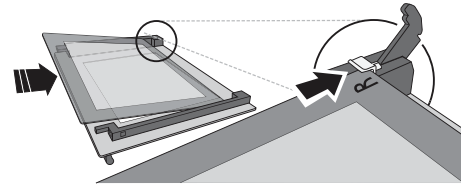
1. Etter at du har fjernet døren og lagt den på et mykt underlag med håndtaket ned, trykker du samtidig på de to holdeklemmene og fjerner den øvre kanten av døren ved å dra den mot deg.



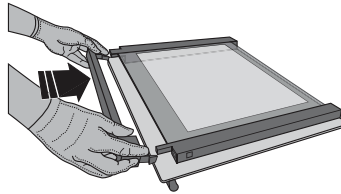
2. Løft og hold det indre glasset godt fast med begge hender, fjern det og plasser det på et mykt underlag før du gjør det rent.



3. Monter mellomglasset (merket med "R") før du monterer det innvendige glasset: 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. Sett på plass den øvre kanten: Et klikk indikerer at det er riktig plassert. Påse at pakningen er festet før du monterer døren tilbake på plass.



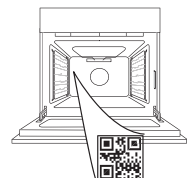
FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et tall eller en bokstav.	Feil på ovnen.	Kontakt ditt nærmeste servicesenter for Eattersalg og oppgi nummeret etterfulgt av bokstaven "F".
Display viser meldingen "Hot" (varm) og den valgte funksjonen starter ikke.	Temperaturen er for høy.	La ovnen kjøle seg ned før du aktiverer funksjonen. Velg en annen funksjon.
Displayet viser uklar 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
- Alternativt kan du kontakte vår Eattersalgsservice (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Eattersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

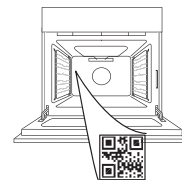




TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT

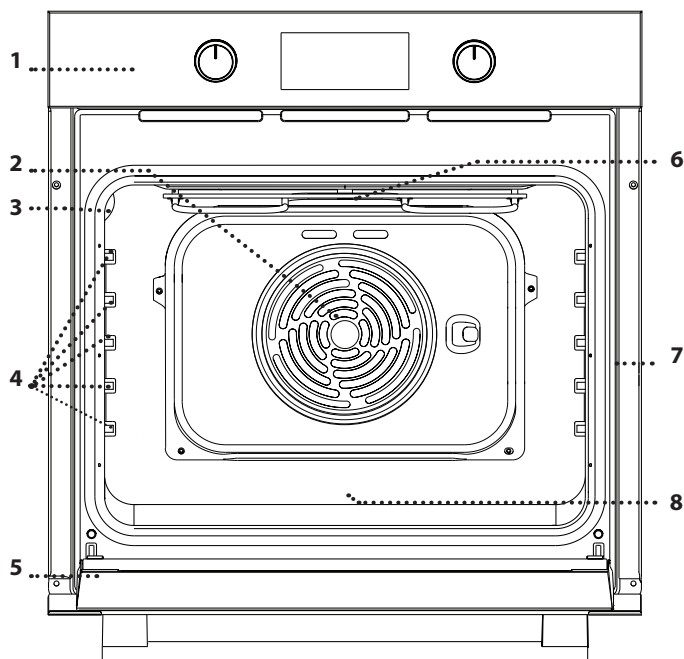
För att du ska kunna få all den hjälp du behöver ber vi dig registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION



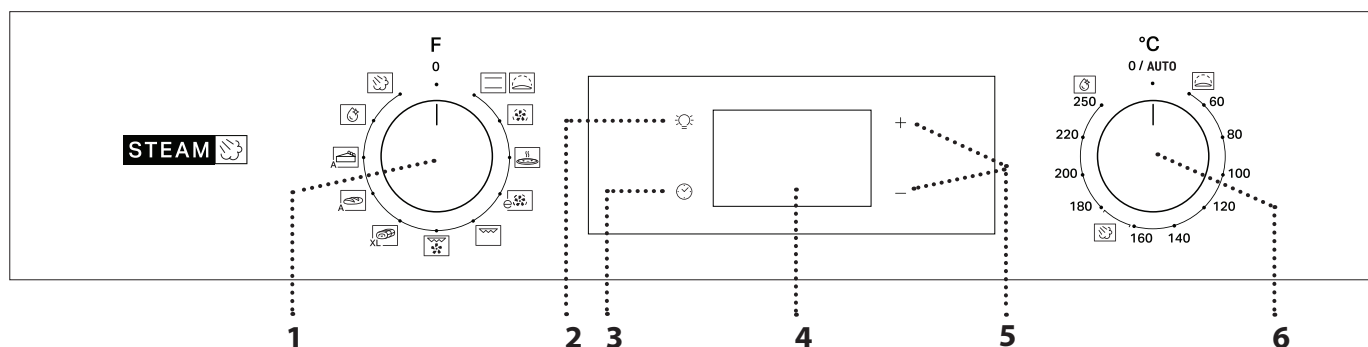
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Lampa
4. Ugnstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. **STEAM** fördjupning för kranvatten


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

När ugnen är påslagen, tryck på knappen  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.

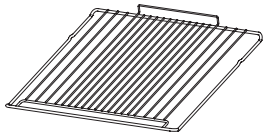
6. TERMOSTATVRED

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.

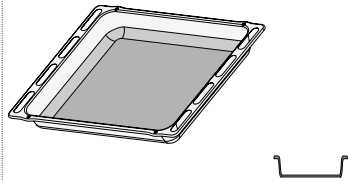
TILLBEHÖR

GALLER



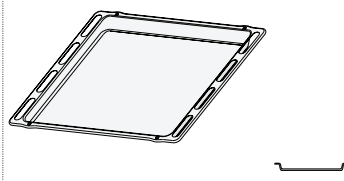
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



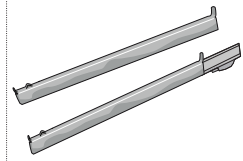
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

* 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

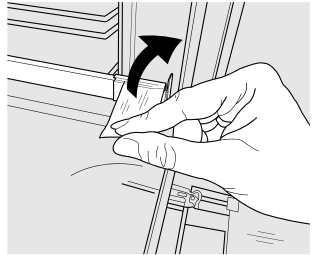
Sätt in gallret på önskad nivå genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

Låt det sedan glida vågrätt längs skenorna så långt in som möjligt.

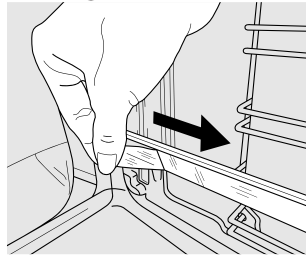
• Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSTEGAR

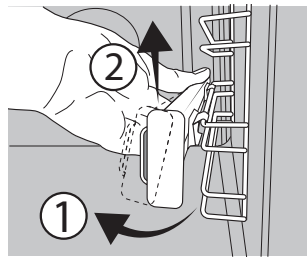
Innan ugnen används ska man ta bort skyddstjepen [a] och sedan plastfilmen [b] från glidskenorna.



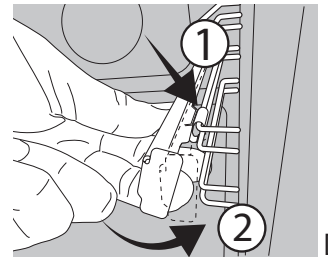
[a]



[b]



[c]



[d]

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).



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.


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. 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.

FUNKTIONER

ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

JÄSNING

För att hjälpa söt eller salt deg att jäsa effektivt. Vrid termostatvredet till ikonen för att aktivera denna funktion.


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 FANLI HAVA

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Det undviks att maten torkar ut onödigt mycket tack vare en skonsam, intermittert luftcirkulation. När ECO-funktionen används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas tillfälligt igen genom att trycka på .

GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp steksky: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

TURBOGRILL

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp steksky: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.

MAXI COOKING

XL 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 ut alltför mycket.


BRÖD AUTO

A 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.


BAKVERK AUTO

A 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.

SMART CLEAN

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 . Aktivera funktionen när ugnen har svalnat. Ikonens läge motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

ÅNGA+

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen hanterar automatiskt den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen. Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten. För att aktivera funktionen Ånga+ ska termostatvredet vridas till ikonen .

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

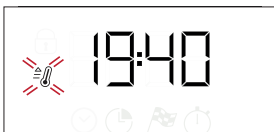
För att välja en funktion ska man vrida *väljarratten* till symbolen för önskad funktion: displayen tänds och en ljudsignal avges.



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 på läget 0 / AUTO.

Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

JÄSNING

För att starta "jäsnings"-funktionen, vrid termostatvredet till läget Jäsning (40 grader) och sätt funktionsvredet i läget Över/undervärme. Lägg in maten i ugnen efter förvärmningssignalen. Täck degen med en våt duk eller ställ en kastrull med vatten på botten av ugnen för att skapa en fuktig miljö.

SMART CLEAN

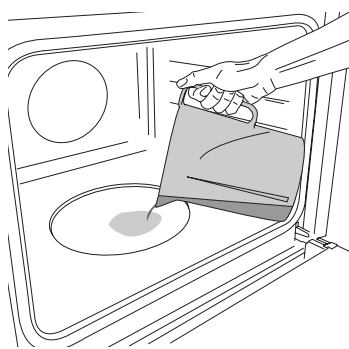
För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen "Smart Clean", häll 100 - 120 ml dricksvatten längst ned i ugnen och vrid sedan *väljarvredet* och *termostatvredet* till ikonen . Funktionen aktiveras automatiskt: displayen visar den återstående tiden till slutet, alternerande med "HYD".



Observera: Ikonens läge motsvarar inte temperaturen som nås under rengöringscykeln.

Observera: Det är endast möjligt att programmera avslutningstiden för den här funktionen. Varaktigheten är automatiskt inställd på 35 minuter.

STEAM



Häll 200 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten för att starta Ångfunktionen. Välj funktionen genom att vrida väljarvredet medurs till aktuell ikon och vrid termostatvredet till ett läge mellan 160 och 180 °C (så som föreslås av ikonerna). Funktionen startar och displayen visar aktuellt klockslag. Ingen förvärmning behövs. För att avsluta tillagningen, vrid

väljarvredet till läget 0. Under ångtillagning får luckan inte öppnas. Fyll aldrig på vattnet.

Observera: För att ställa in en viss varaktighet baserat på tillhörande matlagningstabell, följ instruktionerna i avsnittet "Programmera tillagningen".

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonerna blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen är aktiv.

När den inställda temperaturen har uppnåtts får ikonerna fast ljus och en ny ljudsignal avges för att ange att maten kan läggas in och tillagningen kan börja.

Observera: Att lägga in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Efter tillagningen, när funktionen är avaktiverad, kan det hända att ikonerna fortsätter att visas på displayen även efter att kylfläkten har stängts av för att ange det finns restvärme i ugnsutrymmet.

Observera: Tiden som det tar för att ikonerna ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. I vilket fall som helst betraktas produkten som avstängd när visaren på väljarvredet står på 0.

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

TIDSLÄNGD

Håll intryckt tills ikonerna 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 ska du hålla intryckt tills ikonerna börjar blinka på displayen. Använd sedan - för att återställa tillagningstiden till "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionens start senareläggas genom att programmera dess sluttid: Tryck på tills ikonerna och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck på för att bekräfta.

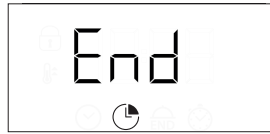
Aktivera funktionen genom att vrida termostatvredet till önskad temperatur: funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt vid klockslaget som beräknas utifrån den valda sluttiden för tillagningen.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida väljarvredet 0 / AUTO.

Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbogrill.

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 ikonerna 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.

Observera: För att radera timern, håll intryckt tills ikonerna börjar blinka. Använd sedan - för att nollställa tiden till "00:00".

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärlen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4
Fylld tårta (cheese cake, äppelstrudel, fruktpaj)		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
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
Pajer (grönsakspaj, pajer)		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/tillagad pasta/ cannelloni/pudding		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nötkött / fläsk 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Ugnsstekt fläskstek med knaprig 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
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
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
Ugnsstek 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: frukt paj (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.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas. Vi rekommenderar att lägga in maten i ugnen och ställa in tillagningstiden först när den önskade temperaturen har uppnåtts.

TILLBEHÖR					
	Galler	Bakplåt på galler	Bakplåt/Långpanna eller bakplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

FUNKTIONER							
	Konventionell	Varmluft	Pizza	MAXI COOKING	Grill	Turbo grill	EKO VARMLUFT

TILLAGNINGSTABELL ÅNGA+

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (min)	TILLBEHÖR	NIVÅ	VATTEN
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60			
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetter	200-300 g	30 - 45			
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110			
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75			
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140			
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35			
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30			
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45			
GRÖNSAKER	Ångkokad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55			
	Ångkokt broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Ångkokt zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50			
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35			
	Muffins	30-60 g	25 - 45			
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50			
	Mördegspaj	en form	35 - 55			

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

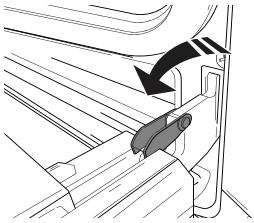
Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk. Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en 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.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

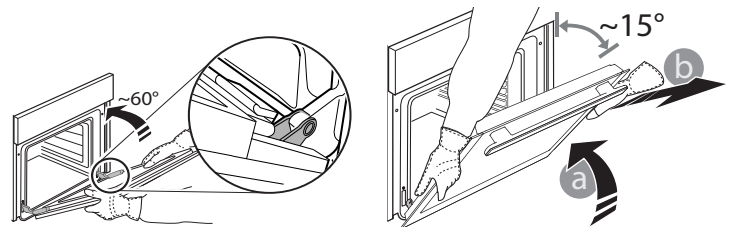


2. Stäng luckan så långt det går.

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 och placera gångjärnens krokar i höjd med fästet och fästa den övre delen på fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt.

Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts 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 glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.

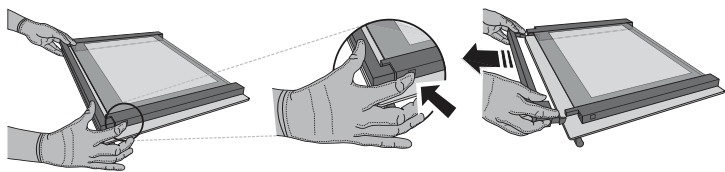
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor.

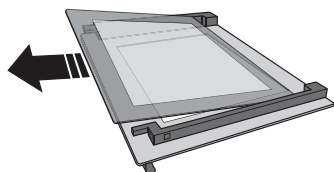
Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

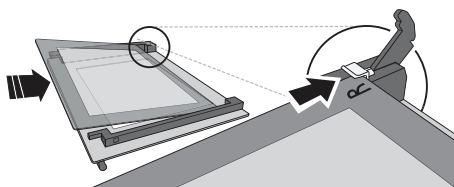
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



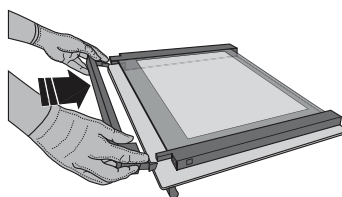
2. Lyft upp och håll stadigt innerglaset med båda händerna, ta bort det och lägg ned det på en mjuk yta innan du rengör det.



3. Montera först mellanglas (märkt med "R") innan den inre glasrutan monteras: 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. Sätt in den övre kanten: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



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.	Ugnsfel.	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
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

