

# KURZ- ANLEITUNG



## DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

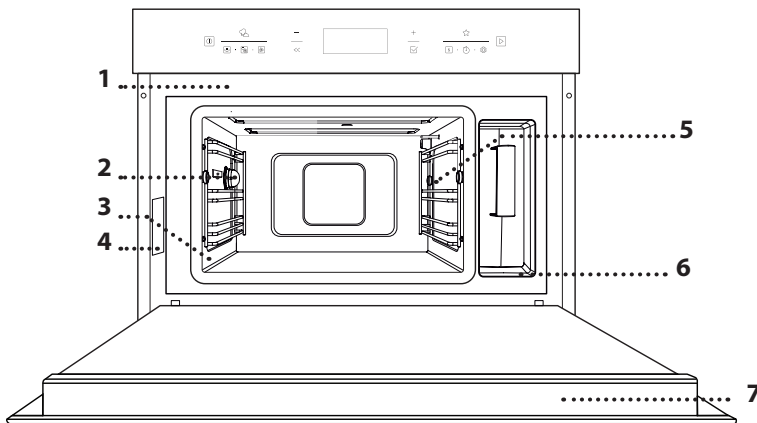


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

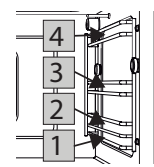


Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



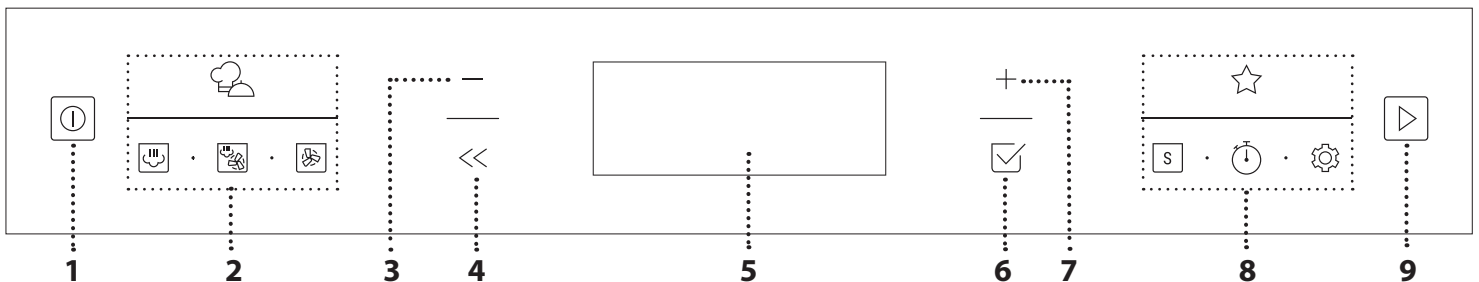
1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Laufschienen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehöerteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

4. Typenschild  
(nicht entfernen)
5. Temperaturfühler
6. Wasserbehälter
7. Tür

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

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

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnelzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

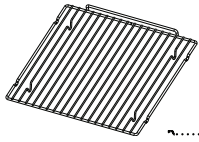
Für den Schnelzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

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

# ZUBEHÖRTEILE

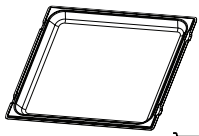
## ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn

Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf die Fettpfanne oder den Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

## BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Es kann

auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Ebenso kann es als Fettpfanne eingesetzt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

## DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird.

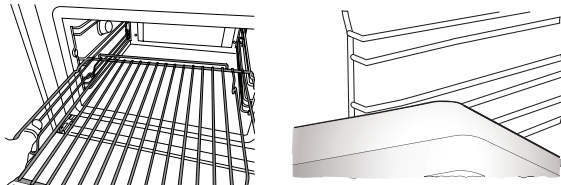
Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

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

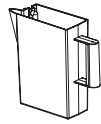
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

Andere Zubehörteile wie Fettpfanne und gelochter Teller werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



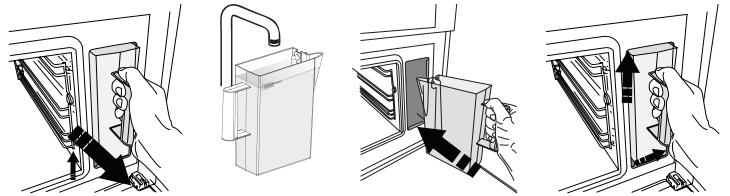
## WASSERBEHÄLTER



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen. Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem

er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird. Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist.

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



## SCHWAMM

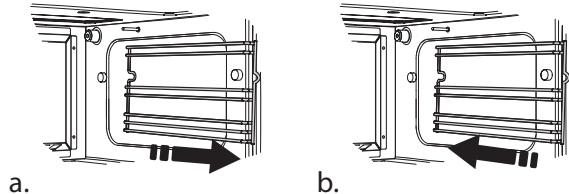


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie dieses nicht im Wasserbehälter.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

- Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (b)



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

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



# FUNKTIONEN

## MY MENU

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

## DAMPF

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

🍴	🌡️°C	🕒	📏
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fischterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekochte Eier	90	20 - 25	3
Rote Beete	100	50 - 60	3 1
Rotkohl	100	30 - 35	3 1
Weißkohl	100	25 - 30	3 1
Weißer Bohnen	100	75 - 90	3 2/1

## HEISSLUFT+DAMPF

Zum Garen von Speisen, so dass diese außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertigerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

🍴	🌡️°C	🐼	🕒	📏
Brot	180 - 190	Niedrig - Mittel	35 - 40	2
Putenbrust	200 - 210	Mittel	50 - 60	2 1
Rippchen	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1
Gebratener Fisch	190 - 200	Niedrig	15 - 25	2 1
Gebratenes Gemüse	200 - 210	Mitte - Oben	20 - 30	2 1

## HEISSLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

🍴	👉	🌡️°C	🕒	📏
Kuchen	Ja	160	35 - 40	2
Plätzchen	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Beignets	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Biskuitrollen	Ja	230	7 - 8	2
Quiches/Herzh	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Gefrorene Buffalo Wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2

## MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

## S SPEZIALFUNKTIONEN

### • AUFWÄRMEN M. DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

### • AUFTAUEN M. DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

	🍴	📏	🕒	🕒	🌡️°C
Fleisch	Hack	500	25 - 30	30 - 35	
	Geschn.			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Geflügel	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
Beine	30 - 35			25 - 30	
Fisch	Ganz	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
Gemüse	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
	Stücke	300	25 - 30	20 - 25	
Brot	Portion	400	10 - 15	5 - 10	
	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30	
Brot	Scheiben	250	10 - 12	8 - 12	5 - 10
	Süße Brötchen / herzhafte Brötchen			10 - 12	5 - 10
Früchte	Kuchen	400	8 - 10	15 - 20	
	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10	
	Beeren	250	5 - 8	3 - 5	

60

## » FERTIGGAREN

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) in den Dampfeinsatz auf Ebene 3 zu legen und das Backblech auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

	🔥	🌡️	🕒	🍴
Fertiggericht		100	18 - 25	3 2/1
Suppe / Brühe		100	20 - 25	3
Gemüse		100	20 - 25	3 2/1
Reis / Pasta		100	15 - 20	3 2/1
Kartoffeln		100	20 - 25	3 2/1
Fleisch in Scheiben		100	15 - 20	3 2/1
Fleisch in Sauce		100	25 - 30	3
Fischfilets		100	10 - 15	3 2/1

## » AUFGEHEN

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

## » KONSERVIEREN

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven. Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene das Backblech platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf das Backblech gestellt werden. Die Funktion aktivieren. Sobald der Vorgang beendet ist, die Deckel der Gefäße vollständig festdrehen (dabei Ofenhandschuhe tragen oder die Hände mit einem hitzebeständigen Tuch schützen) und sie dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

## » JOGHURT

Zum Herstellen von Joghurt. Vor der Aktivierung der Funktion, ungefähr 100 g handelsüblichen frischen Joghurt zu einem Liter raumtemperierter Vollmilch geben.

Bitte beachten: Bei der Verwendung von Rohmilch, diese auf den Siedepunkt erhitzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie

bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen. Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden). Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

## » DESINFIZIEREN

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder das Backblech auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände gut verteilt darauf platzieren, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

## LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte 📖, wenn Vorheizen erforderlich ist 🔥, Temperatur 🌡️, Dampfstufe ☁️, Gewicht 📏 Garzeit 🕒, Verweilzeit ⌚, zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene 🍴.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörtteilen abhängig.

🍴 Rost, 📏 Kuchenform auf Rost, 🍴 Backblech, ☁️ Dampfeinsatz, 🍴 Blech mit Wasser

## REINIGUNG

### • DIAMOND CLEAN

Für eine leichtere Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.

### • ENTLEREN

Zum Entleeren des Boilers, damit sichergestellt wird, dass er kein Restwasser enthält.

### • ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.

## KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

## EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

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

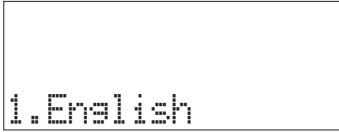
Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

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

# ERSTER GEBRAUCH


## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



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

Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

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

## 2. ZEIT EINSTELLEN


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



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

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie  zum Bestätigen.

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

## 3. AUFHEIZEN DES OFENS


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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Heißluft“-Funktion aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.


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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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

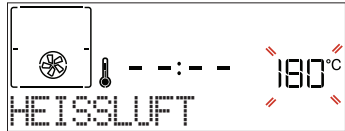
Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.


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

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

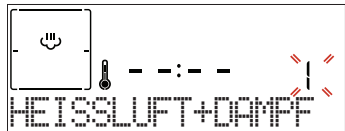
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von **<<** können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

### TEMPERATUR / DAMPFSTUFE



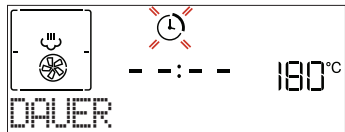
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-**, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).



Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch), 4 (Extra).






Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit **+** oder **-** geändert werden.

### DAUER




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


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

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

## ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)


Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.




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

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

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

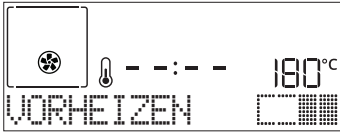
Drücken Sie  während der Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

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

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

#### 4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt.

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

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

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

#### 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

##### PAUSE

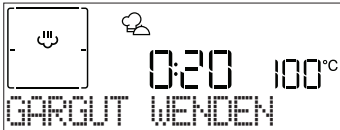
Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

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

##### GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

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



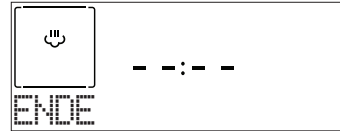
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen und schließen Sie die Tür.

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

#### 6. ENDE DES GARVORGANGS

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



drücken, um den Garvorgang fortzusetzen oder **+** drücken, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu ändern. Die Parameter des Garvorgangs werden beibehalten.

Durch Drücken von  oder  startet der Garvorgang wieder.

##### . FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



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

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

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

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



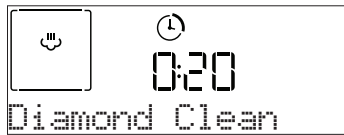
**+** oder **-** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.






## REINIGUNG

### DIAMOND CLEAN

Drücken Sie  und wählen Sie dann die „Diamond Clean“ Funktion aus.



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


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

Wenn dieser beendet ist, schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch oder mit dem Schwamm.

Es wird empfohlen, diese Funktion nach längerer Nichtbenutzung auszuführen oder wöchentlich, falls das Produkt regelmäßig verwendet wird.

### ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es ist empfehlenswert das „Entleeren“ immer oder regelmäßig nach dem Verwenden des Ofens auszuführen, insbesondere, wenn der Ofen wahrscheinlich längere Zeit nicht benutzt wird. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bis diese abgeschlossen wurde.

Nach dem Auswählen der Funktion „ENTLEEREN“ oder wenn dies vom Display angezeigt wird,  drücken und die angegebenen Maßnahmen befolgen.


Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.

### ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Wasserkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 240 Minuten.

Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und  drücken, wenn diese abgeschlossen wurden, um die nächste Phase zu starten.


Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).


Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten.

Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.


## KURZZEITWECKER

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



**+** oder **—** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

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



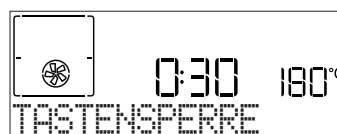
Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


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

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

## TASTENSPERRE

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



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

## GARTABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
HAUPTSPEISEN	Lasagne		Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.		Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Quiches/Herzh		Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu
PIZZA & BROT	Brötchen		Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen-tiefg.		Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Weißbrot in Backform		Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Pizza		Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Dünne Pizzateigekühlt		
	Dicke Pizzateigekühlt		Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Pizza-gekühlt		
KUCHEN & GEBÄCK	Ged. Obstkuchen		Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Plätzchen		Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Muffins		Bereiten Sie einen Rührteig für 10-12 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Rührteig in Form		Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
DESSERTS	Bratapfel		Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter

ZUBEHÖRTEILE

Rost



Ofenform auf Rost


















































Dampfeinsatz



Backblech



Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile		Info Garvorgang	
BRATEN & GRATINS	HAUPTSPEISEN	Gemüse-gefüllt	2 	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	
		Kartoffelgratin	2 	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
	FLEISCH	Roastbeef	2 	2 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schweinebraten	2 	2 	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Brathähnchen	2 	2 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Hähnchenfrikassee	3 	1 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hackbraten	2 		Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	2 		Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	BEILAGEN	Bratkartoffeln	2 		In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Bratkartoffeln-tiefgekühlt	2 		Gleichmäßig im Backblech verteilen
HAUPTSPEISEN	Naturreis	3 		Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis	
	Basmatireis	3 		Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous	
	Couscous	3 			
FLEISCH	Hotdog	3 	1 		
	Hähnchenfilet	3 	1 		
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Fischfilets	3 	1 		
	Fischsteak	3 	1 		
EIER	Mittel	3 	1 		
	Hart	3 	1 	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken	
	Weich	3 	1 		
BEILAGEN	Gemüse-tiefgek.	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Ganze Kartoffeln	3 	1 		
	Brokkoli	3 	1 	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Möhren	3 	1 		
	Erbsen	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Rosenkohl	3 	1 		
DESSERTS	Obstkompott	3 	1 	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	

ZUBEHÖRTEILE



Ofenform auf Rost



Dampfeinsatz



Backblech



## REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

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

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

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

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Dampfreiniger verwenden.

### AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

### INNENFLÄCHEN

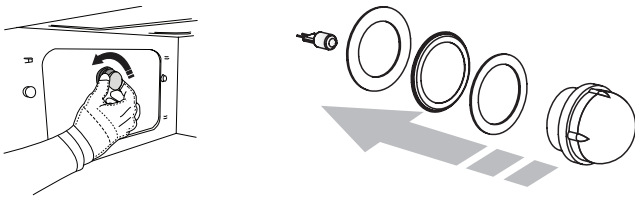
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

### ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

### AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
3. Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
4. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 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 Lampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

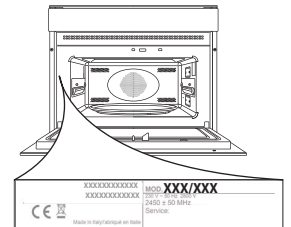
Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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





# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

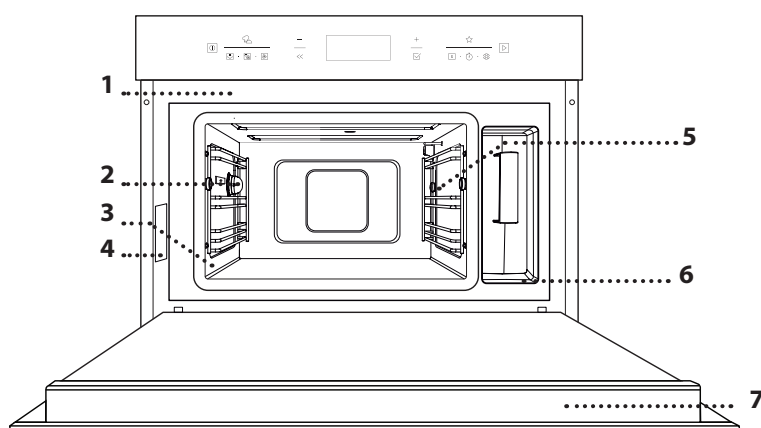


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) and following the instructions on the back of this booklet.

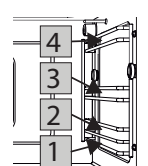


Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



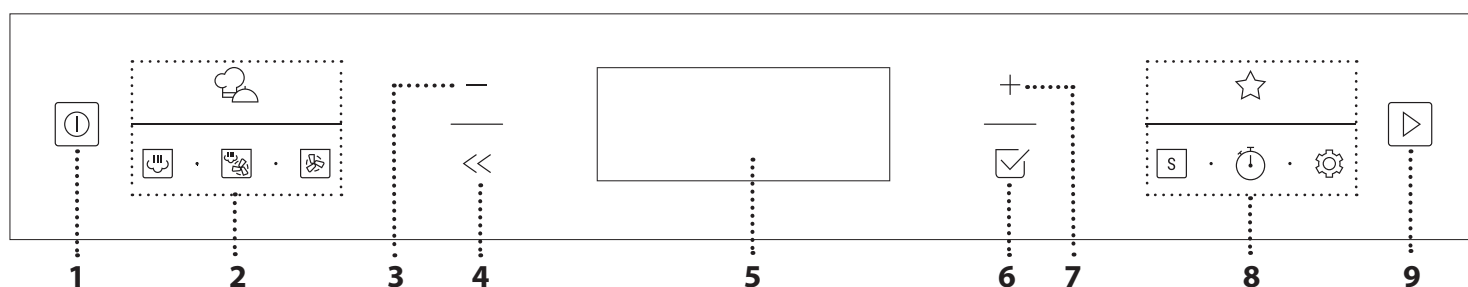
1. Control panel
2. Light
3. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 4 being the highest.

4. Identification plate (do not remove)
5. Temperature sensor
6. Tank
7. Door

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

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

### 2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

### 4. BACK

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

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

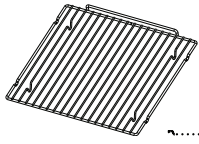
For quick access to the functions, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

# ACCESSORIES

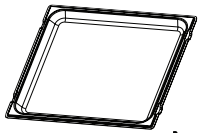
## WIRE SHELF



This allows the hot air to circulate effectively. Place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other heat-resistant ovenware. When cooking food directly

on the wire shelf, place the dripping pan on the level below it. It can also be placed on top of either the dripping pan or the steam tray on the same level.

## BAKING TRAY



This is used as a tray with the "Forced Air" and "Forced Air+Steam" functions to cook meat, fish, vegetables, or different types of bread and pastries.

It is also useful for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It can also be used as dripping pan. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

## STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly.

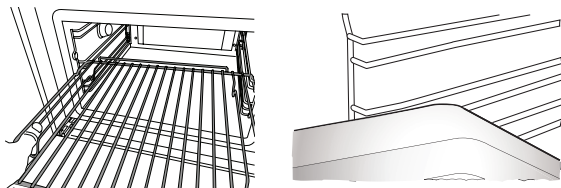
Place the dripping pan on the level below to collect the cooking juices.

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

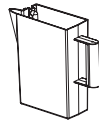
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

Other accessories, such as the dripping pan and the steamer tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



## TANK

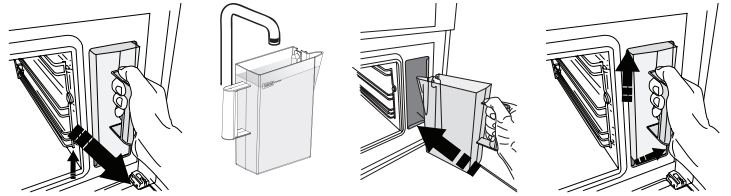


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

The tank can be easily accessed by opening the door. Remove it by lifting it slightly upwards and then pulling it towards you.

Before placing the tank in its holder, make sure that the water tube is correctly positioned in the hollow at the top edge of the tank.

Fill the tank up to the "MAX" mark and place it in its holder: The top and the right-hand side of the tank should be touching the sides of the holder. Insert the tank fully and then push it downwards until it clicks into place. Empty the tank after every use. Take care to pour water out of the tube as well.



## SPONGE

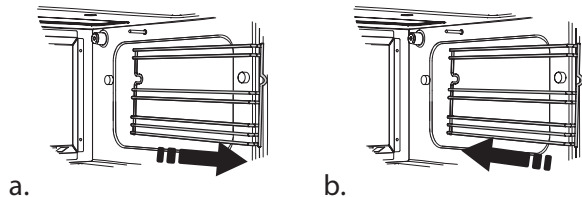


For removing any condensation that forms during cooking. Do not leave it inside the tank.

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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, slide them forwards and pull them towards you to unhook them from the brackets. (a)
- To refit the shelf guides, hook them into the brackets by pushing down on them gently until they click into place. (b)



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

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

## FUNCTIONS



### MY MENU

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



### STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

Item	Temp (°C)	Time	Tray
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fish terrine	75 - 80	60 - 90	2
Boiled eggs	90	20 - 25	3
Beetroot	100	50 - 60	3 1
Red cabbage	100	30 - 35	3 1
White cabbage	100	25 - 30	3 1
White beans	100	75 - 90	3 2/1



### FORCED AIR+STEAM

For cooking dishes in a way that are crispy on the outside but tender and succulent on the inside. It is especially suited to cooking roasting joints of meat or poultry, fish, potatoes, frozen ready meals, cakes and desserts.

Item	Temp (°C)	Level	Time	Tray
Bread	180 - 190	Low - Mid	35 - 40	2
Turkey breast	200 - 210	Mid	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	Low	80 - 90	2 1
Roasted fish	190 - 200	Low	15 - 25	2 1
Roasted vegetables	200 - 210	Medium - High	20 - 30	2 1



### FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. We recommend using the wire shelf with this function as it allows the air to circulate effectively. Alternatively, the baking tray can be used to cook certain foods, such as cookies or bread rolls.

Item	Wire Shelf	Temp (°C)	Time	Tray
Gateaux (Cakes)	Yes	160	35 - 40	2
Cookies	Yes	150 - 165	12 - 15	2
Choux buns	Yes	190 - 200	25 - 30	2
Swiss rolls	Yes	230	7 - 8	2
Quiche	Yes	180 - 190	35 - 40	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Frozen buffalo wings	Yes	190 - 200	15 - 18	2



### MY FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



### SPECIALS

#### • STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.




#### • STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 3. Place the drip tray on the level below to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

Item	Temp (°C)	Time	Tray	Level
Meat	Minced	500	25 - 30	30 - 35
				20 - 25
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15
Poultry	Whole	1000	60 - 70	40 - 50
	Fillets	500	25 - 30	20 - 25
				30 - 35
Fish	Whole	600	30 - 40	25 - 30
	Fillets	300	10 - 15	10 - 15
				Portion
Vegetables	Portion	300	25 - 30	20 - 25
	Pieces	400	10 - 15	5 - 10
Bread	Bread loaf	500	15 - 20	25 - 30
	Slices	250	8 - 12	5 - 10
				10 - 12
	Rolls / buns	400	8 - 10	15 - 20
Fruit	Mixed	400	10 - 15	5 - 10
	Berries	250	5 - 8	3 - 5

## » FINISHING

For optimising the cooking of read-made food while keeping it soft and juicy. This function enables ready-made or partially pre-cooked meals, such as roasting joints, fish and gratins, to be reheated evenly. We recommend placing food in their container on wire shelf on level 3 or place the food directly into the steam tray on level 3 with the baking tray place on the level below. You should set the temperature of the oven at the final temperature you would like the food to have.

			
Ready meal	100	18 - 25	3 2/1
Soup / broth	100	20 - 25	3
Vegetables	100	20 - 25	3 2/1
Rice / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Potatoes	100	20 - 25	3 2/1
Meat in slices	100	15 - 20	3 2/1
Meat in sauce	100	25 - 30	3
Fish fillets	100	10 - 15	3 2/1

## » RISING

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

## » PRESERVATION

For making preserves out of fruit and vegetables. We recommend using only fresh, high-quality fruit or vegetables. Fill the jars with fruit or vegetables (precooked, if possible) and top them up with preserving liquid or canning syrup, leaving approx. 2 cm at the top. Then put the lids on loosely without tightening them.

Place the wire shelf on level 2 with the baking tray on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly on the baking tray. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

## » YOGHURT

For making yoghurt. Before activating the function, add approx. 100 g of commercially available fresh whole yoghurt to one litre of whole milk at room temperature.

Please note: If using unpasteurised milk, heat it to a simmer before leaving it to cool down to room temperature.









Pour the mixture into heat-resistant jars, cover them with heat-resistant lids or film and then place them on the wire shelf, inserted at level 2. Select the function and set the duration to five hours (the temperature cannot be changed). Once the function has finished, leave the yoghurt to cool in the refrigerator for several hours before serving.

## » DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the wire shelf or the baking tray on level 1 and place the items on it, well spaced from each other to allow steam to reach all parts.






### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes , if preheating is needed , temperature , steam level , weight  cooking time , resting time , accessories and level  suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  steam tray,  tray with water



## CLEANING

### • DIAMOND CLEAN

For making it easier to clean the cooking compartment. Regular use prevents deposits from forming, which could damage the surface.

### • DRAIN

For draining the boiler, thereby ensuring it contains no residual water.

### • DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals.



## MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



## SETTINGS

For adjusting the oven settings.

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

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

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

## FIRST TIME USE


### 1. SELECT THE LANGUAGE

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



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

Press  to confirm your selection.

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


### 2. SET THE TIME

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



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

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

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

### 3. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, using the "Forced Air" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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



# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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

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

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

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

## 2. SET THE FUNCTION

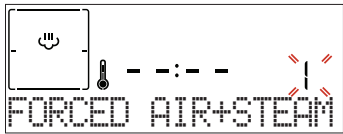
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing **<<** allows you to change the previous setting again.

### TEMPERATURE / STEAM LEVEL



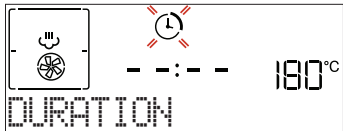
When the value flashes on the display, press **+** or **-** to change it, then press **✓** to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the "Forced Air + Steam" function, you can select the amount of steam from the following values: 1 (Low), 2 (Mid), 3 (High), 4 (Extra).



Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using **+** or **-**.

### DURATION



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

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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press **✓** or **▶** to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

## END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the **⌚** icon flashes.



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

Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **<<** to change other settings.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

During the delay phase, by pressing **▶** the oven will start immediately the function.

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

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

#### 4. PREHEATING

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



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

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

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

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

#### 5. PAUSE COOKING / ADD OR TURN FOOD

##### PAUSE

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

To resume the cooking, close the door.

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

##### ADD OR TURN FOOD

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



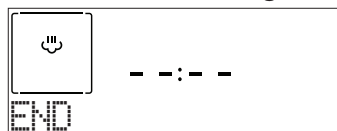
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

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

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

#### 6. END OF COOKING

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



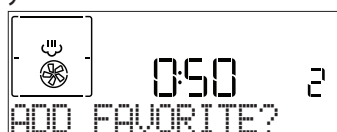
Press ▶ to continue cooking or press + to amend the cooking time by setting a new duration. The cooking parameters will be retained.

By pressing ✓ or ▶ the cooking starts again.

#### . FAVORITES

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

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



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

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

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


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

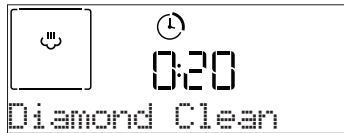





Press + or - to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▶ to activate.

## . CLEANING

### DIAMOND CLEAN

Press  and then select the "Diamond Clean" function.




Press  to activate the cleaning function: the display will prompt the actions to be performed in sequence before cleaning is started. Press  anytime when done. After the last confirm, press  to start the cleaning cycle.

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

It is recommended to perform this function after long periods of inactivity or weekly if product is regularly used.

### DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. It is advisable to always or periodically carry out "Draining" after the oven has been used, especially if the oven is not likely to be used for a long period of time. The display will indicate when the boiler has to be completely drained. After a certain number of uses, this action will be mandatory and it will not be possible to start a steam function until it is complete.

After selecting the "DRAIN" function, or when suggested by the display, press  and follow the actions indicated.


Once finished, drain and rinse the tank with drinking water.

Please note: If the boiler is too hot, the function will not be activated.

### DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the boiler and the water circuit in the best condition.

The average duration of the full function is around 240 minutes.


The function is divided into several phases: draining, descaling, rinsing. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and press  when complete to start the next phase.


For best results, we recommend filling the tank with product provided by After Sales Service (please follow instructions provided with the product).

Do not switch off the oven until the end. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle.

Please note: A message will be shown on the display to remind you to perform this operation regularly.


## . MINUTEMINDER

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



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

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



Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press  to switch on the oven and then select the function you require.


Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

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































## . KEYLOCK

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



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

# COOK TABLE

	Food Category / Recipes	Level & Accessories	Cooking Info
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna 	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Lasagna frozen 	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
		Salty cake 	Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 6 portions
	PIZZA & BREAD	Rolls 	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function
		Rolls-frozen 	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
		Sandwich loaf in tin 	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
		Pizza 	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
		Thin pizza-frozen 	
		Thick pizza-frozen 	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
		Pizza-chilled 	
CAKES & PASTRIES	Fruit pie 	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon	
	Cookies 	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray	
	Muffins 	Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray	
	Sponge cake in tin 	Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan	
DESSERTS	Baked apples 	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter	
ROASTED & GRATIN	MAIN DISHES	Vegetables-stuffed 	Scoop out the vegetable and fill with a mixture of the vegetable flesh itself, minced meat and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer.
		Potato gratin 	Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
	MEAT	Roast Beef  	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast pork  	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
		Roast chicken  	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
		Chicken pieces   	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on steam tray with the skin side down
		Meat loaf 	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
	FISH & SEAFOOD	Whole Fish 	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
	SIDE DISH	Roast Potatoes 	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potatoes fried-frozen 	Distribute evenly in the baking tray

## ACCESSORIES

Wire shelf



Oven tray on wire shelf

















Steam tray



Baking tray



Food Category / Recipes		Level & Accessories		Cooking Info
MAIN DISHES	Brown rice	3		Add salted water and rice into the baking tray. Use 1 and half cups of water for each cup of rice
	Basmati rice	3		
	Cous cous	3		
MEAT	Hot dog	3	1 	Distribute evenly in the steam tray
	Chicken fillets	3	1 	
FISH & SEAFOOD	Whole fish	3	1 	
	Fish fillets	3	1 	
	Fish steak	3	1 	
EGGS	Medium	3	1 	
	Hard	3	1 	
	Soft	3	1 	
SIDE DISH	Vegetables-frozen	3	1 	Distribute evenly in the steam tray
	Potatoes whole	3	1 	
	Broccoli	3	1 	Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
	Carrots	3	1 	
	Peas	3	1 	Distribute evenly in the steam tray
	Brussel sprouts	3	1 	
DESSERTS	Fruit compote	3	1 	Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly in the steam tray

SEAMED

ACCESSORIES

Wire shelf



Oven tray on wire shelf



Steam tray



Baking tray





## CLEANING AND MAINTENANCE

Failure to carry out regular cleaning may cause the surfaces of the appliance to deteriorate. This in turn may shorten the service life of the appliance and cause dangerous situations to arise.

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

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

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

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

### EXTERIOR SURFACES

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

### INTERIOR SURFACES

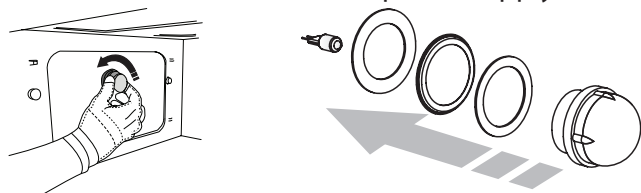
- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
- To remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

### ACCESSORIES

- The majority of accessories can be washed in the dishwasher, including the shelf guides.
- Clean the tank carefully using a sponge and a little pH-neutral detergent. Rinse with drinking water.

### REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light and carefully remove the seals and the washer.
3. Replace the light and screw the cover back on, taking care to refit the seals and the washer correctly.
4. Reconnect the oven to the power supply.



Please note: Use 10 W/12 V type G4, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Lamps 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 lamp cover has been refitted.


# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut.	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.
	Disconnection from the mains.	
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven is not producing steam.	Tank not inserted correctly. Tank empty.	Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

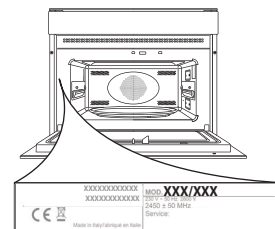
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website **docs.bauknecht.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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



# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

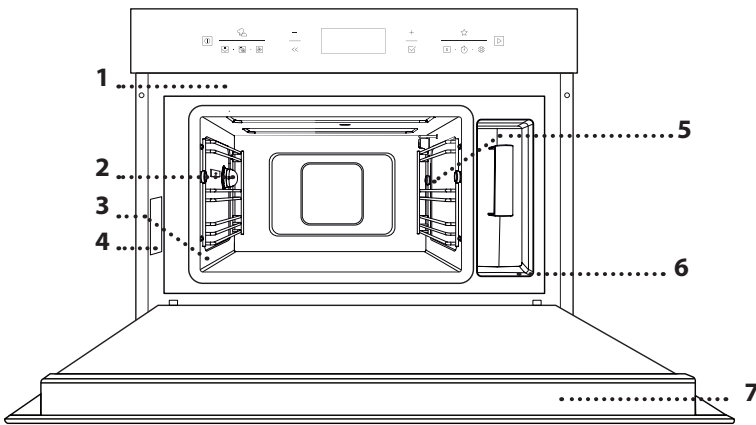


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

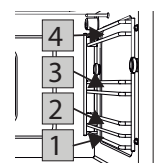


**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



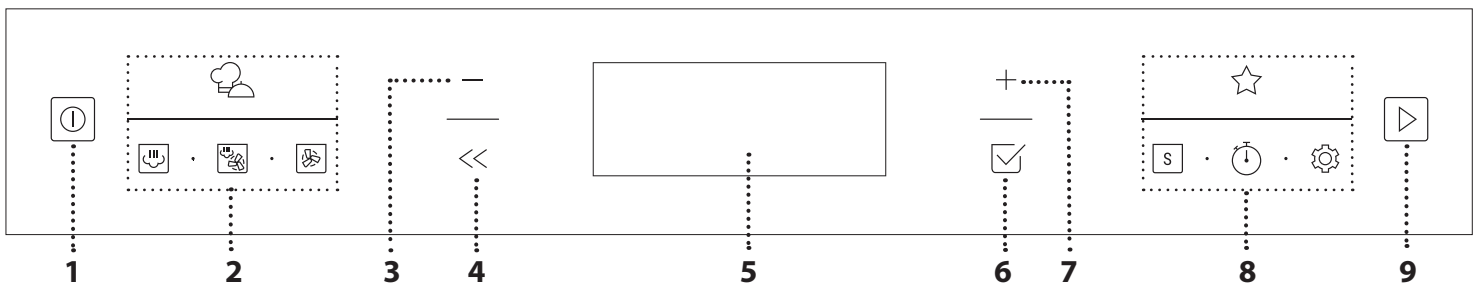
1. Panneau de commande
2. Ampoule
3. Guides pour les grilles



Les niveaux (supports de grille) sur lesquels les accessoires peuvent être placés sont numérotés; le plus bas est le numéro 1 et le plus haut le 4.

4. Plaque signalétique (ne pas enlever)
5. Sonde de température
6. Réservoir
7. Porte

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

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

### 2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

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

### 4. RETOUR

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

### 5. ÉCRAN

### 6. CONFIRMER

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

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

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

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

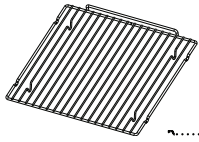
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉMARRER

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

# ACCESSOIRES

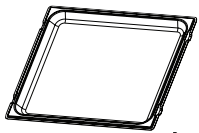
## GRILLE MÉTALLIQUE



Permet à l'air chaud de circuler efficacement. Placez la nourriture directement sur la grille ou utilisez-la comme support pour les plaques de cuisson, les plats, et autres ustensiles

allant au four. Lorsque vous cuisez la nourriture directement sur la grille, placez une lèchefrite au niveau inférieur. Elle peut aussi être placée directement sur la lèchefrite ou sur le panier vapeur au même niveau.

## PLAQUE DE CUISSON



Elle est utilisée comme plaque de cuisson avec la fonction « Chaleur pulsée » et « Chaleur pulsée + Vapeur » pour la cuisson de la viande, du poisson, les légumes, ou différents

types de pains et pâtisseries. Elle est aussi utile pour supporter les plats allant au four, vous évitant ainsi d'avoir à les placer au fond du four. Elle peut également être utilisée comme lèchefrite. Elle récupère les jus de cuisson lorsqu'elle est placée sous la grille métallique ou le panier vapeur.

## PANIER VAPEUR



Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite sur le niveau inférieur pour récupérer les jus de

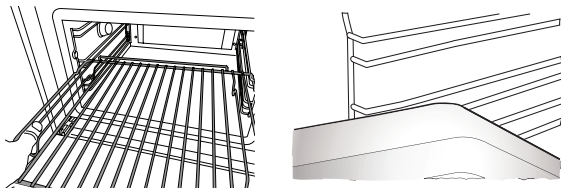
cuisson.

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

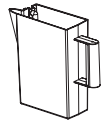
## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et le panier vapeur, sont insérés de la même manière que la grille métallique.



## RÉSERVOIR

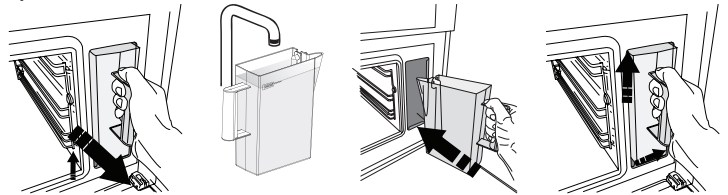


Remplir avec de l'eau potable chaque fois que vous utilisez une des fonctions vapeurs.

Le réservoir est facilement accessible lorsque la porte est ouverte. Retirez-le en le soulevant légèrement vers le haut et en le tirant vers

vous. Avant de placer le réservoir dans son support, assurez-vous que le tube d'eau est correctement installé dans la cavité sur le bord supérieur du réservoir.

Remplissez le réservoir jusqu'à la marque « MAX » et placez-le dans son support : Le haut et le côté droit du réservoir devraient être en contact avec les côtés du support. Insérez complètement le réservoir et poussez-le ensuite vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Videz le réservoir après chaque utilisation. Enlevez aussi l'eau qui se trouve dans le tube.



## ÉPONGE

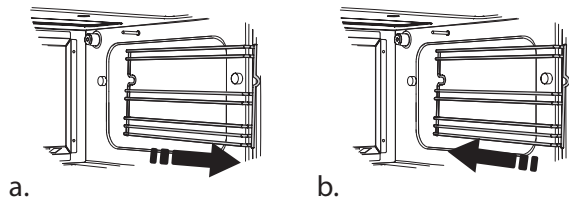


Pour enlever la condensation qui se produit durant la cuisson. Ne la laissez pas dans le réservoir.

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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, glissez-les vers l'avant et tirez-les vers vous pour les décrocher de leur supports. (a)
- Pour replacer les supports de grille, accrochez-les sur les crochets en les poussant vers le bas délicatement jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. (b)



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

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

# FONCTIONS

## MY MENU

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

## VAPEUR

Pour la cuisson de plats naturels et sains en utilisant la vapeur pour préserver les valeurs nutritives naturelles des aliments. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des légumes, du poisson, et des fruits, et aussi pour blanchir. À moins d'indication contraire, enlevez l'emballage et les pellicules de protection avant de placer les aliments dans le four.

Icon	Température (°C)	Temps (min)	Grille
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Terrine de poisson	75 - 80	60 - 90	2
Œufs durs	90	20 - 25	3
Betterave	100	50 - 60	3 1
Choux rouge	100	30 - 35	3 1
Choux blanc	100	25 - 30	3 1
Haricots blancs	100	75 - 90	3 2/1

## CHALEUR PULSÉE+VAPEUR

Fonction destinée à cuire les aliments croustillants à l'extérieur mais tendres et fondants à l'intérieur. Elle est particulièrement adaptée pour la cuisson de rôtis de viande ou de volaille, le poisson, les pommes de terre, les plats préparés ou surgelés, les gâteaux, et les desserts.

Icon	Température (°C)	Niveau	Temps (min)	Grille
Pain	180 - 190	Bas - Moyen	35 - 40	2
Poitrine de dinde	200 - 210	Moyen	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	Faible	80 - 90	2 1
Poisson rôti	190 - 200	Faible	15 - 25	2 1
Légumes rôtis	200 - 210	Moyenne - Élevée	20 - 30	2 1

## CHALEUR PULSÉE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Nous vous conseillons d'utiliser une grille métallique avec cette fonction pour permettre à l'air de circuler efficacement. Alternativement, la lèchefrite peut être utilisée pour cuire certains aliments comme les cookies ou les petits pains.

Icon	Grille	Température (°C)	Temps (min)	Grille
Gâteaux	Oui	160	35 - 40	2
Biscuits	Oui	150 - 165	12 - 15	2
Chouquettes	Oui	190 - 200	25 - 30	2
Roulés à la confiture	Oui	230	7 - 8	2
Quiche et tarte	Oui	180 - 190	35 - 40	2
Pâte feuilletée	Oui	180 - 190	15 - 20	2
Ailes de poulet surgelées	Oui	190 - 200	15 - 18	2

## FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

## S FONCTIONS SPÉCIALES

### • RÉCHAUFFER À LA VAPEUR

Pour réchauffer les repas préparés surgelés, froids, ou à la température ambiante. Cette fonction utilise la vapeur pour réchauffer les aliments lentement, sans les assécher, pour leur permettre de conserver leurs saveurs originales. Quelques minutes de repos améliorent le résultat. Nous vous conseillons de placer les morceaux d'aliment plus petits ou plus minces au milieu, et les morceaux plus gros ou plus large vers l'extérieur. Si vous utilisez le panier-vapeur, placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus qui s'échappent des aliments.





### • DÉCONGÉLATION VAPEUR

Pour décongeler toute sorte d'aliments. Placez les aliments comme la viande et le poisson, sans emballage, dans le panier vapeur au 3e niveau. Placez la lèchefrite en dessous, sur la ère grille, pour recueillir l'eau de la décongélation. Pour de meilleurs résultats, ne décongelez pas les aliments complètement, terminez le processus avec un temps de repos. Nous vous conseillons de laisser le pain emballé pour qu'il ne ramollisse pas trop.

Icon	Température (°C)	Temps (min)	Grille	Température (°C)
Viandes	Hachée	500	25 - 30	30 - 35
	En tranches			20 - 25
	Saucisses	450	10 - 15	10 - 15
Volaille	Entier	1000	60 - 70	40 - 50
	Filets	500	25 - 30	20 - 25
Cuisses	30 - 35		25 - 30	
Poissons	Entier	600	30 - 40	25 - 30
	Filets	300	10 - 15	10 - 15
	Portion	400	20 - 25	20 - 25
Légumes	Portion	300	25 - 30	20 - 25
	En morceaux	400	10 - 15	5 - 10
Pain	Pain (miche)	500	15 - 20	25 - 30
	Tranches		8 - 12	5 - 10
	Petits pains / brioches	250	10 - 12	5 - 10
	Gâteau	400	8 - 10	15 - 20
Fruits	Mixte	400	10 - 15	5 - 10
	Baies	250	5 - 8	3 - 5

## » FINITION

Pour optimiser la cuisson des repas préparés en les gardant tendres et juteux. Cette fonction permet de réchauffer uniformément les plats préparés ou partiellement cuisinés comme les rôtis, les poissons, et les gratins. Nous recommandons de placer les aliments sur son récipient sur une grille au niveau 3 ou de placer l'aliment directement sur le plateau vapeur au niveau 3 avec la lèchefrite placée au niveau en dessous. Vous devriez régler la température du four à la température à laquelle vous désirez avoir la nourriture à la fin de la cuisson.

	 °C			
Repas préparé	100	18 - 25	3	2/1
Soupe / bouillon	100	20 - 25	3	
Légumes	100	20 - 25	3	2/1
Riz / pâtes	100	15 - 20	3	2/1
Pommes de terre	100	20 - 25	3	2/1
Viande en tranches	100	15 - 20	3	2/1
Viande en sauce	100	25 - 30	3	
Filets de poisson	100	10 - 15	3	2/1

## » LEVAGE DE PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

## » CONSERVATION

Pour faire des conserves de fruits ou de légumes. Nous recommandons de l'utiliser que des fruits et légumes frais, de bonne qualité. Remplissez les pots de fruits ou de légumes (précuits de préférence), ajoutez du liquide ou sirop de conservation, et laissez environ 2 cm au haut. Placez ensuite les couvercles sans les serrer.

Placez la grille au 2e niveau, avec une lèchefrite en dessous, et placez les pots sur la grille métallique. Vous pouvez aussi placer les pots directement sur la lèchefrite. Lancez la fonction. Une fois terminé, bien serrer les couvercles des pots (portez des gants de cuisine ou protégez vos mains avec un linge résistant à la chaleur durant cette opération) et laissez-les refroidir à la température ambiante.

## » YAOURTS

Pour faire du yaourt. Avant d'utiliser cette fonction, ajoutez environ 100 g de yaourt au lait entier disponible sur le marché à un litre de lait entier à la température de la pièce.

Veuillez noter : Si vous utilisez du lait non pasteurisé, chauffez pour faire mijoter et laissez refroidir à la température de la pièce.

Versez le mélange dans des pots résistant à la chaleur, couvrez-les avec des couvercles ou une pellicule résistant à la chaleur, et placez-les ensuite sur la grille insérée au 2e niveau. Sélectionnez la fonction et réglez la durée pour cinq heures (la température ne doit pas









changer). Une fois la cuisson terminée, laissez le yaourt refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures avant de le consommer.

## » STÉRILISATION

Pour stériliser les biberons et les pots à l'aide de la vapeur. Insérez la grille ou la lèchefrite sur le niveau 1 et placez les articles dessus, en laissant suffisamment d'espace entre eux pour permettre à la vapeur d'en atteindre toutes les parties.

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Les tableaux énumèrent :

recettes , si un préchauffage est nécessaire , température , niveau de vapeur , poids,  durée de cuisson , temps de repos , accessoires et niveau  suggérés pour la cuisson.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

 Grille,  moule à gâteau sur grille,  lèchefrite,  plateau vapeur,  plateau avec de l'eau



## NETTOYAGE

### • DIAMOND CLEAN

Pour faciliter le nettoyage du compartiment de cuisson. L'utilisation régulière prévient l'accumulation de dépôts qui pourraient endommager la surface.

### • VIDANGE

Pour vidanger la chaudière, en s'assurant ainsi qu'elle ne contient plus aucune eau résiduelle.

### • DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières.



## MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



## RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

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

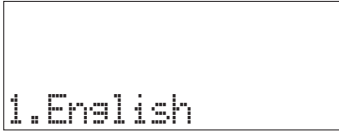
En sélectionnant " REINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.



## PREMIÈRE UTILISATION


### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



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

Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

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


### 2. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

### 3. CHAUFFER LE FOUR


Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 200 °C pendant environ une heure, en utilisant la fonction « Chaleur pulsée ». Suivez les directives pour régler correctement la fonction.


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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

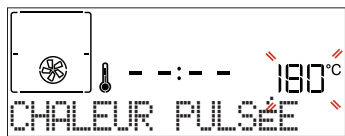
Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur  pour confirmer.


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

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

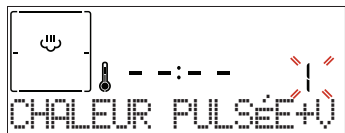
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **<<**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DE VAPEUR



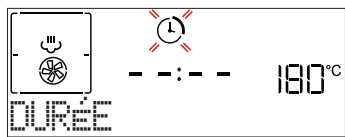
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).



Dans la fonction « Chaleur pulsée + Vapeur », vous pouvez sélectionner la quantité de vapeur à partir des valeurs suivantes : 1 (Bas), 2 (Moyen), 3 (Élevé), 4 (Extra).






Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la température peut être modifiée en utilisant **+** ou **-**.

### DURÉE




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


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

Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou  pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

## HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)


Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.




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

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **<<** pour changer d'autres réglages.

## 3. ACTIVER LA FONCTION

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

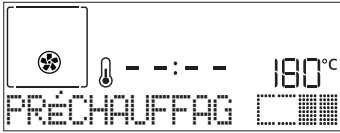
Pendant la phase de retard, en appuyant sur  le four commencera immédiatement à fonctionner.

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

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

## 4. PRÉCHAUFFAGE

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



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

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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton + ou - .

## 5. PAUSE DE CUISSON / AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

### PAUSE

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

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Veuillez noter : Pendant les fonctions « My Menu », ouvrez la porte uniquement lorsque vous y êtes invités.

### AJOUT OU RETOURNEMENT DES ALIMENTS

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



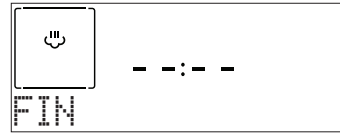
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

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

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

## 6. FIN DE CUISSON

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



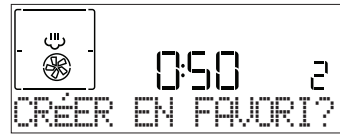
Appuyez sur  pour poursuivre la cuisson ou appuyez sur + pour modifier la durée de cuisson en réglant une nouvelle durée. Les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur  ou  la cuisson redémarre.

### . FAVORI

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

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



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

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

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


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

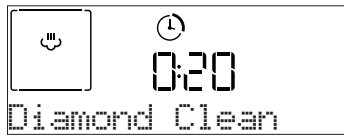




Appuyez sur + ou - pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur  , puis appuyez sur  pour activer.


## . NETTOYAGE

### DIAMOND CLEAN

Appuyez sur  puis sélectionnez la fonction « Diamond Clean ».



Appuyez sur  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débuter le nettoyage. Appuyez sur  à tout moment une fois que c'est fait.


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

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

Il est recommandé d'effectuer cette fonction après de longues périodes d'inactivité ou chaque semaine si le produit est utilisé régulièrement.

### VIDANGE

La fonction vidange permet de vidanger l'eau afin d'éviter toute stagnation dans la chaudière. Il est conseillé de toujours ou de périodiquement effectuer la « Vidange » une fois que le four a été utilisé, en particulier si le four ne doit pas être utilisé pendant une longue période. L'écran indiquera quand la chaudière doit être totalement vidangée. Après un certain nombre d'utilisations, cette action sera obligatoire et il ne sera pas possible de lancer la fonction vapeur tant qu'elle n'est pas terminée.

Après avoir sélectionné la fonction « VIDANGE » ou lorsque cela est suggéré par l'écran, appuyez sur  et suivez les actions indiquées.


Une fois terminé, vidangez et rincez le réservoir avec de l'eau potable.

Veuillez noter : Si la bouilloire est trop chaude, la fonction ne sera pas activée.

### DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir la chaudière et le circuit d'eau dans les meilleures conditions.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 240 minutes.




La fonction est divisée en plusieurs phases : vidange, détartrage, rinçage. Une fois la fonction lancée, suivez toutes les étapes indiquées à l'écran et appuyez sur  une fois terminé pour démarrer la phase suivante.




Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remplir le réservoir avec un produit fourni par le Services après-ventes (merci de suivre les instructions fournies avec le produit).

N'éteignez pas le four avant la fin. Les fonctions de cuisson ne peuvent pas être utilisées durant le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Un message apparaîtra sur l'écran pour vous rappeler d'effectuer cette opération régulièrement.


## . MINUTEUR

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



Appuyez sur  ou  pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  pour activer la minuterie.

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




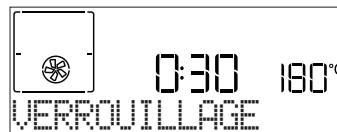
Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.


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

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















## . VERROUILLAGE

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



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

# PLAQUE DE CUISSON

Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
PLATS	Lasagnes	 2	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Lasagnes surgelées	 2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Quiche et tarte	 2	Chemisez un moule à gâteau avec la pâte et percez-la avec une fourchette. Préparez le mélange à quiche lorraine en considérant une quantité pour 6 portions
PAIN & PIZZA	Petit pain	 2	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en petits pains avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pains surgelés	 2	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Pain carré	 2	Sortez de l'emballage. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
	Pizza	 2	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Laissez-la lever en utilisant la fonction spécifique du four. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza fine congelée	 2	
	Pizza épaisse congelée	 2	Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles de plastique
	Pizza froide	 2	
	GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Tarte aux fruits	 2
Biscuits		 2	Faites une pâte à partir de 250 g de farine, 100 g de beurre salé, 100 g de sucre, 1 œuf. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez pour atteindre une épaisseur de 5 mm, façonnez comme demandé et répartissez uniformément dans le moule
Muffins		 2	Préparez une préparation pour 10-12 morceaux selon votre recette favorite et remplissez des moules en papier. Répartissez uniformément sur le plateau de cuisson
Génoise		 2	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 700-800 g. Versez dans un moule chemisé et graissé
DESSERTS		Pommes au four	 2

## ACCESSOIRES

Grille métallique



Plaque de cuisson sur la grille


















































Panier vapeur



Plaque de cuisson



Catégorie d'aliments / Recettes		Niveau & Accessoires	Info cuisson
PLAT & GRATIN	PLATS	Légumes étouffés 	2 Coupez les légumes et remplissez avec un mélange de chair du légume lui-même, de viande émincée et de fromage râpé. Assaisonnez avec de l'ail, du sel et des herbes selon vos goûts.
		Gratin de pomme de terre 	2 Coupez en morceaux et placez-les dans un grand récipient. Salez, poivrez et versez de la crème. Parsemez de fromage
	VIANDES	Rôti de bœuf  	2 2 Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Rôti de porc  	2 2 Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Frottez avec du sel et du poivre. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
		Poulet rôti  	2 2 Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
		Poulet en morceaux  	3 1 Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Répartissez uniformément sur le plateau vapeur avec le côté peau vers le bas
Pain de viande 	2 Préparez selon votre recette favorite et façonnez dans un moule en poussant pour éviter la formation de poches d'air		
POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson entier 	2 Appliquez de l'huile avec un pinceau. Assaisonnez avec du jus de citron, de l'ail et du persil	
SIDE DISH	Pommes de terre rôties 	2 Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four	
	Frites surgelées 	2 Répartissez uniformément dans la lèchefrite	
VAPEUR	PLATS	Riz brun 	3 Ajoutez de l'eau salée et du riz dans la lèchefrite. Utilisez une tasse et demi d'eau pour chaque tasse de riz
		Riz basmati 	3 Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous
		Couscous 	3 Ajoutez de l'eau salée et des céréales dans la lèchefrite. Utilisez 2 tasses d'eau pour chaque tasse de couscous
	VIANDES	Hot Dog  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
		Filets de poulet  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
	POISSONS & FRUITS DE MER	Poisson entier  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur
Filets de poisson  		3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
Poisson tranches  		3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
ŒUFS	Moyen  	3 1 Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide	
	Dure  	3 1 Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide	
	à la coque  	3 1 Si les œufs doivent être mangés froids, rincez-les immédiatement à l'eau froide	
SIDE DISH	Légumes surgelés  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Pommes de terre entières  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Brocolis  	3 1 Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Carottes  	3 1 Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Pois  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
	Choux de Bruxelles  	3 1 Répartissez uniformément dans le plateau vapeur	
DESSERTS	Compote de fruits  	3 1 Pelez et évidez les fruits. Coupez en morceaux et répartissez uniformément sur le plateau vapeur	

## ACCESSOIRES

Grille métallique  
Plaque de cuisson sur la grille  
Panier vapeur  
Plaque de cuisson  




## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Si le nettoyage n'est pas effectué régulièrement, les surfaces de l'appareil pourraient se détériorer. De plus, cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

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. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien. Utilisez des gants de protection. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.

### SURFACES INTÉRIEURES

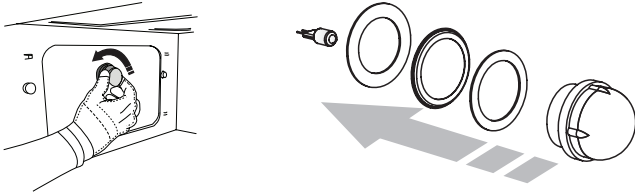
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture.
- Laissez le four refroidir et essuyez le compartiment avec un linge ou l'éponge fournie pour enlever l'humidité laissée par la vapeur. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction « Nettoyage à la vapeur » régulièrement.

### ACCESSOIRES

- La majorité des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle, incluant les supports de grille.
- Nettoyez soigneusement le réservoir avec une éponge et un peu de détergent à pH neutre. Rincez avec de l'eau potable.

### REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule et enlevez délicatement les joints d'étanchéité et la rondelle.
3. Remplacez l'ampoule, replacez les joints d'étanchéité et la rondelle, et revissez le couvercle.
4. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Veillez noter : Utilisez des ampoules à halogène de 10 W/12 V type G4, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage général (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. Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le cache de l'ampoule.


# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
Le four ne produit pas de vapeur.	Réservoir mal inséré. Réservoir vide.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien placé et qu'il est rempli jusqu'à la marque « MAX » avec de l'eau potable ; puis relancez la fonction désirée.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

## FICHE TECHNIQUE

 La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

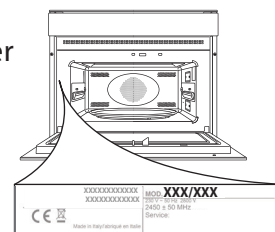
>  Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

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



## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



# SNELLE REFERENTIEGIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

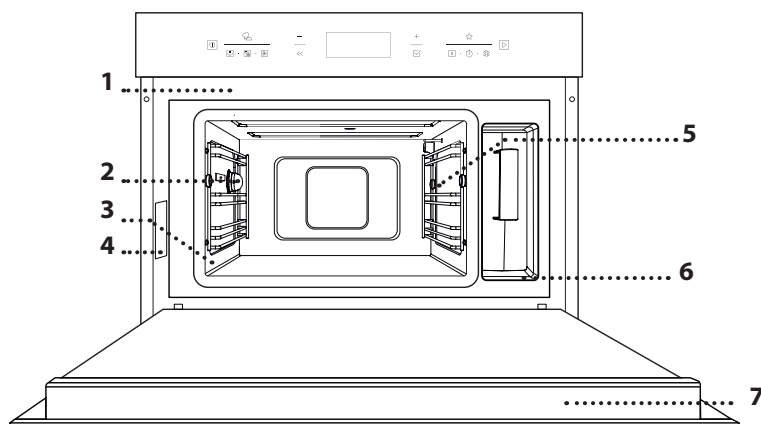


U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

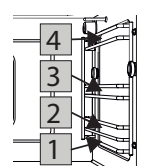


Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor Gezondheid en Veiligheid.

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Lampjes
3. Plankgeleiders

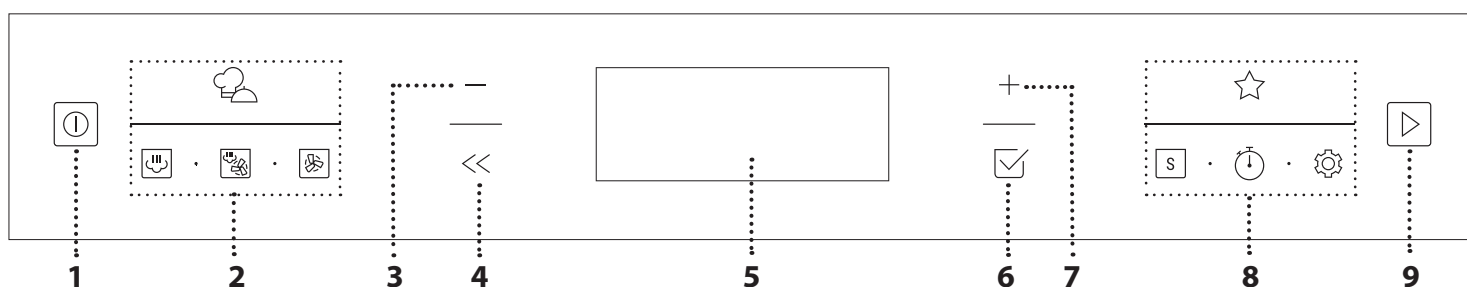


De niveaus (geleiders) waarop de roosters en andere accessoires geplaatst kunnen worden zijn genummerd. 1 is het laagste en 4 het

hoogste niveau.

4. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
5. Temperatuursensor
6. Reservoir
7. Deur

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

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

### 2. DIRECTE TOEGANG TOT MENU / FUNCTIES

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

### 3. NAVIGATIETOETS MIN

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

### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

### 5. DISPLAY

### 6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

### 7. NAVIGATIETOETS PLUS

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

### 8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

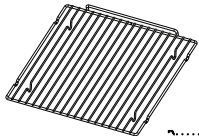
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, instellingen en favorieten.

### 9. START

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

# ACCESSOIRES

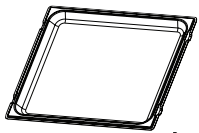
## ROOSTER



Om de warme lucht goed te laten circuleren. Plaats het voedsel rechtstreeks op het rooster of gebruik het om er bakplaten en schotels of ander hittebestendig ovenmateriaal

op te plaatsen. Wanneer het voedsel rechtstreeks op het rooster geplaatst wordt, moet de opvangplaat eronder geschoven worden. Kan ook bovenop de opvangplaat of de stoombak op hetzelfde niveau geplaatst worden.

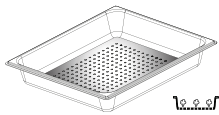
## BAKPLAAT



Wordt gebruikt als bakplaat met de functies "Turbohete lucht" en "Turbohete lucht+stoom" voor het bereiden van vlees, vis, groenten of verschillende soorten brood en

gebakjes. Is ook handig voor het ondersteunen van hittebestendig ovengerei, zodat u de schotels niet rechtstreeks op de bodem van de oven hoeft te plaatsen. Kan ook als opvangplaat worden gebruikt. De plaat vangt het bakjus op wanneer het onder het rooster of de stoombak geplaatst wordt.

## STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangplaat op het onderste niveau, om het bakjus

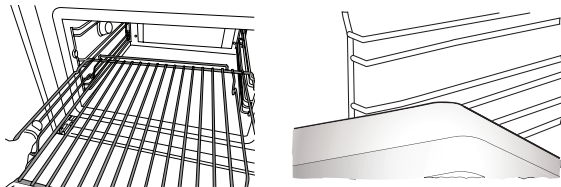
op te vangen.

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

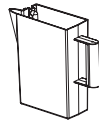
## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangplaat en de stoombak, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.



## RESERVOIR

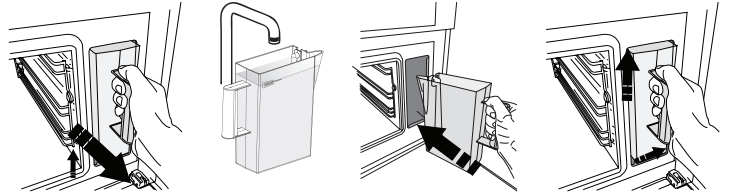


Telkens wanneer u een van de stoomfuncties gebruikt met drinkwater vullen.

Het reservoir kan makkelijk bereikt worden door de deur te openen. Verwijder het door het een beetje naar boven te heffen en dan

naar u toe te trekken. Zorg voordat het waterreservoir in de houder wordt geplaatst dat de waterslang goed in de holte in de bovenste rand van het reservoir is geplaatst.

Vul het reservoir tot aan het merkteken "MAX" en plaats het in de houder: De boven- en rechterzijde van het reservoir moeten de zijanten van de houder raken. Breng het reservoir volledig in en duw het omlaag tot u een klik hoort. Leeg het reservoir na elk gebruik. Ook het slangetje moet goed geleidigd worden.



## SPONS

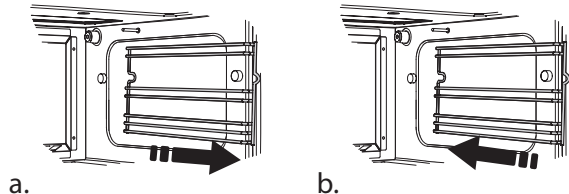


Om condens te verwijderen dat zich eventueel gevormd heeft tijdens het bereiden. Laat de spons achter in het reservoir.

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

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de geleiders te verwijderen, schuif ze naar voren en trek ze naar u toe om ze van de beugels los te haken. (a)
- Om de geleiders terug te plaatsen, haak ze vast in de beugels door ze voorzichtig naar beneden te duwen en op hun plaats te klikken. (b)



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

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

# FUNCTIES

## MY MENU

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

## STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

vo	°C	⌚	H
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	<u>3</u> <u>1</u>
Visterrine	75 - 80	60 - 90	<u>2</u>
Gekookte eieren	90	20 - 25	<u>3</u>
Beetwortel	100	50 - 60	<u>3</u> <u>1</u>
Rode kool	100	30 - 35	<u>3</u> <u>1</u>
Witte kool	100	25 - 30	<u>3</u> <u>1</u>
Witte bonen	100	75 - 90	<u>3</u> <u>2/1</u>

## TURBOHETELUCHT + STOOM

Voor het bereiden van gerechten op een zodanige wijze dat ze krokant aan de buitenkant maar zacht en mals aan de binnenkant zijn. Het is vooral geschikt voor het bereiden van braadstukken van vlees of gevogelte, vis, aardappelen, bevroren kant-en-klaar maaltijden, taarten en desserts.

vo	°C	☁	⌚	H
Brood	180 - 190	Laag - Medium	35 - 40	<u>2</u>
Kalkoenborst	200 - 210	Gemiddeld	50 - 60	<u>2</u> <u>1</u>
Spareribs	160 - 170	Laag	80 - 90	<u>2</u> <u>1</u>
Geroosterde vis	190 - 200	Laag	15 - 25	<u>2</u> <u>1</u>
Geroosterde groenten	200 - 210	Gemiddeld-Hoog	20 - 30	<u>2</u> <u>1</u>

## TURBOHETELUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. We raden aan het rooster te gebruiken met deze functie, omdat de lucht zo efficiënt kan circuleren. Het is ook mogelijk om de bakplaat te gebruiken om bepaalde soorten voedsel te bereiden, zoals koekjes of broodjes.

vo	☁	°C	⌚	H
Gateaux (gebak)	Ja	160	35 - 40	<u>2</u>
Koekjes	Ja	150 - 165	12 - 15	<u>2</u>
Soesjes	Ja	190 - 200	25 - 30	<u>2</u>
Zwitserse broodjes	Ja	230	7 - 8	<u>2</u>
Hartige taart	Ja	180 - 190	35 - 40	<u>2</u>
Bladerdeeg	Ja	180 - 190	15 - 20	<u>2</u>
Bevroren kippenvleugels	Ja	190 - 200	15 - 18	<u>2</u>

## MIJN FAVORIETEN

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

## S SPECIALE FUNCTIES

### • STEAM REHEAT

Om kant-en-klare gerechten te verwarmen die diepgevroren, gekoeld of op kamertemperatuur zijn. Deze functie maakt gebruik van stoom om het voedsel zachtjes op te warmen zonder het uit te drogen, waardoor de oorspronkelijke smaak behouden blijft. Nagaartijd verbetert het resultaat. Het is raadzaam om plaatsen van kleinere of dunnere stukken voedsel in het midden en grotere of dikker stukken aan de buitenkant te plaatsen. Bij gebruik van de stoombak de bakplaat eronder plaatsen om eventuele vloeistof die uit het voedsel loopt op te vangen.

### • STEAM DEFROST





Voor het ontdooien van alle soorten voedsel. Plaats voedsel zoals vlees en vis zonder verpakking of folie in de stoombak op niveau 3. Plaats de opvangplaat één niveau lager om tijdens het ontdooien het water op te vangen. Voor de beste resultaten, het voedsel niet volledig ontdooien maar het laten rusten om het proces te voltooien. We raden aan om het brood ingepakt te laten, om te voorkomen dat het te zacht wordt.

	vo	☁	⌚	⌚	°C
Vlees	Gehakt	500	25 - 30	30 - 35	
	Gesneden			20 - 25	
	Braadworst	450	10 - 15	10 - 15	
Gevogelte	Heel	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Poten			25 - 30	
Vis	Heel	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portie	400	20 - 25	20 - 25	
Groenten	Portie	300	25 - 30	20 - 25	
	Stukken	400	10 - 15	5 - 10	
Brood	Heel brood	500	15 - 20	25 - 30	
	Sneden brood			8 - 12	
	Broodjes / bolletjes	250	10 - 12	5 - 10	
	Taart	400	8 - 10	15 - 20	
Fruit	Gemengd	400	10 - 15	5 - 10	
	Bessen	250	5 - 8	3 - 5	

60

## » VOLTOOIEN

Om de bereiding van kant-en-klare gerechten af te werken zonder de sappigheid te verliezen. Met deze functie kunnen kant-en-klare of gedeeltelijk voorgekookte maaltijden, zoals braadstukken, vis en gegratineerde gerechten gelijkmatig worden opgewarmd. Het voedsel kan het beste in het eigen bewaarbakje op een rooster op niveau 3 worden geplaatst. Het kan ook direct in de stoombak op niveau 3 worden geplaatst, met de bakplaat één niveau lager. Zet de temperatuur van de oven op de uiteindelijke temperatuur waarop u het voedsel graag gaar hebt.

			
Kant-en-klare maaltijd	100	18 - 25	3 2/1
Soep / bouillon	100	20 - 25	3
Groenten	100	20 - 25	3 2/1
Rijst / pasta	100	15 - 20	3 2/1
Aardappelen	100	20 - 25	3 2/1
Plakken vlees	100	15 - 20	3 2/1
Vlees met saus	100	25 - 30	3
Visfilets	100	10 - 15	3 2/1

## » RIJZEN

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

## » CONSERVEREN

Om conserven te bereiden met fruit en groenten.

We raden aan om alleen verse groenten en fruit van goede kwaliteit te gebruiken. Vul de potten met fruit of groenten (voorgekookt, indien mogelijk) en vul aan tot 2 cm van de rand met bewaarvloeistof of inmaaksiroop. Plaats de deksels losjes op de potten zonder vast te draaien.

Plaats het rooster op niveau 2 met de bakplaat eronder en plaats de potten op het rooster. Anders kunt u de potten ook rechtstreeks in de bakplaat zetten. De functie inschakelen. Wanneer het klaar is, draait u de deksels stevig vast op de potten (draag ovenwanten of bescherm uw handen met een hittebestendige doek). Laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

## » YOGHURT

Voor het maken van yoghurt. Voordat de functie wordt ingeschakeld ongeveer 100 g in de handel verkrijgbare verse volle yoghurt toevoegen aan een liter volle melk bij kamertemperatuur.

Let op: Als u onpasteuriseerde melk gebruikt laat die dan wat sudderen vooraleer te laten afkoelen tot kamertemperatuur.

Giet het mengsel in hittebestendige potten, dek ze af met hittebestendige deksels of folie en zet ze op het rooster dat op niveau 2 geplaatst is. Selecteer de functie en stel de duur in op vijf uur (de temperatuur kan niet

gewijzigd worden). Zodra de functie klaar is de yoghurt verschillende uren laten afkoelen in de koelkast voordat het wordt opgediend.

## » DESINFECTEER

Om babyflesjes of potten te ontsmetten met behulp van stoom. Plaats het rooster of de bakplaat op niveau 1 en plaats de flesjes of potten er op. Laat voldoende tussenruimte om de stoom goed te laten circuleren.



## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABELLEN



De tabellen vermelden:

recepten , al dan niet voorverwarmen , temperatuur , stoomniveau , gewicht , bereidingstijd , rusttijd , accessoires en niveau  gesuggereerd voor bereiding.

De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

 Rooster,  taartvorm op rooster,  bakplaat,

 stoombak,  bakplaat met water

## REINIGING

### • DIAMOND CLEAN

Om de ovenruimte gemakkelijker schoon te maken. Een regelmatig gebruik voorkomt de vorming van aanslag, wat de oppervlakken kan beschadigen.

### • LEEGMAKEN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

### • ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken.

## KOOKWEKKER

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

## INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen.

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

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

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



## EERSTE GEBRUIK

### 1. SELECTEER DE TAAL

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



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

Druk op **✓** om uw selectie te bevestigen.

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


### 2. DE TIJD REGELEN

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



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

Druk op **+** of **-** om de minuten in te stellen en druk op **✓** om te bevestigen.

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


### 3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verhit de oven tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Turbohetelucht" ingeschakeld. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.


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

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

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

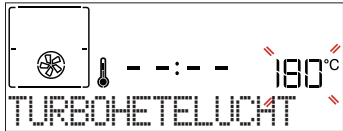
Om een functie in een menu te selecteren, druk op **+** of **-** om de gewenste functie te selecteren, druk vervolgens op  om te bevestigen.


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

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

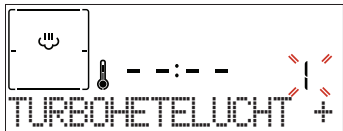
Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op **<<** kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

### TEMPERATUUR / STOOMNIVEAU



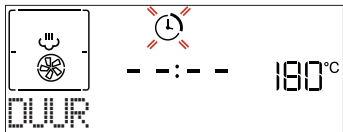
Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op **+** of **-** om het te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Met de functie "Turbohetelucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (Laag), 2 (Medium), 3 (Hoog), 4 (Extra).





Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur wijzigen met **+** of **-**.

### DUUR




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


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

Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  of  om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

## EINDTIJD (UITSTEL VAN START)


Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het  pictogram knippert.



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

Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer dan verwacht zullen zijn. Tijdens de wachttijd kunt u op **+** of **-** drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op **<<** drukken om andere instellingen te veranderen.

## 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

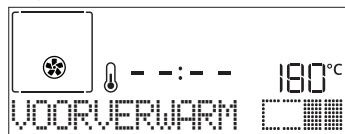
Als u tijdens de uitstel op  drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

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

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

#### 4. VOORVERWARMEN

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



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

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

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

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

#### 5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

##### PAUZE

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

Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

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

##### VOEDSEL TOEVOEGEN OF OMDRAAIEN

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



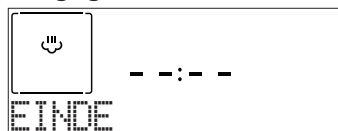
Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie.

Open de deur, voer de op het display gevraagde actie uit en sluit de deur.

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

#### 6. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



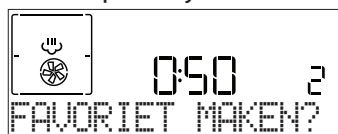
Druk op om de bereiding voort te zetten of druk op + om de bereiding te wijzigen door een nieuwe duur in te stellen. De ingestelde waarden voor de bereiding worden behouden.

Als u op of drukt, start de bereiding opnieuw.

##### . FAVORIET

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

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



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

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

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


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

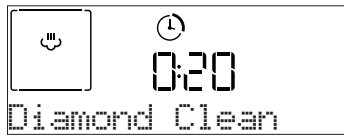




Druk op + of - om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.


## . REINIGING

### DIAMOND CLEAN

Druk op  en selecteer vervolgens de functie "Diamond Clean".



Druk op  om de reinigingsfunctie in te schakelen: Het display geeft acties weer die in die volgorde moeten worden uitgevoerd alvorens het reinigen te starten. Druk op  wanneer u wilt, als u klaar bent.


Na de laatste bevestiging drukt u op  om de reinigingscyclus te starten.

Na het beëindigen van de cyclus kunt u de oven met een zachte doek afnemen en de ovenruimte vervolgens afdrogen met een vochtige microvezeldoek of met de spons.

Het is raadzaam deze functie uit te voeren nadat het product lange tijd niet is gebruikt of wekelijks als het product regelmatig wordt gebruikt.

### LEEGMAKEN

Met deze functie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de boiler achterblijft. We raden aan om de functie "Leegmaken" altijd of periodiek te gebruiken na gebruik van de oven, vooral als u verwacht dat de oven lange tijd niet gebruikt zal worden. Het display geeft aan wanneer de boiler volledig moet worden leeggemaakt. Deze functie moet worden uitgevoerd na een bepaald aantal gebruikscycli. De stoomfunctie kan dan niet worden gebruikt voordat de functie is voltooid.

Nadat u de functie "LEGEN" heeft geselecteerd of nadat u hierom wordt gevraagd op het display, drukt u op  en volgt u de aanwijzingen.


Na het voltooien van de functie, leegt en spoelt u het reservoir met drinkwater.

Let op: Als de boiler te heet is, wordt de functie niet ingeschakeld.

### ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de boiler en het watercircuit in optimale conditie worden gehouden.

De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 240 minuten.

De functie is verdeeld in twee fasen: legen, ontkalken, spoelen. Als de functie is gestart, volgt u de aanwijzingen op het display. Druk na het einde op  om de volgende fase te starten.




Voor goede resultaten raden we aan om het reservoir te vullen met het product geleverd door de Consumentenservice (volg de aanwijzingen meegeleverd met het product).


Zet de oven niet uit tot de functie is voltooid.

De bereidingsfuncties kunnen tijdens de reinigingscyclus niet geactiveerd worden.

Let op: Een bericht op het display herinnert u eraan om deze handeling regelmatig uit te voeren.


## . KOOKWEKKER

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



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

U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.




Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op  om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

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

## . VERGREDELING

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



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

## BEREIDINGSTABEL

Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires		Bereidingsinformatie	
GEBAKKEN	HOOFDGERECHTEN	Lasagne	2	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet bechamelsaus er bovenop en strooi kaas om perfect te bruinen	
		Bevroren lasagne	2	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie	
		Hartige taart	2	Bekleed een bakvorm met deeg en prik er gaatjes in met een vork. Maak een Quiche Lorraine-mengsel voor 6 porties	
	PIZZA & BREAD	Broodjes	2	Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Maak er broodjes mee alvorens ze te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen	
		Bevr. broodjes	2	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
		Brood in bakblik	2	Neem uit de verpakking. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	
		Pizza	2	Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200 -225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de speciaal daarvoor bedoelde functie van de oven. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op	
		Dunne pizza bevr.	2		
		Dikke pizza bevr.	2	Neem het product uit de verpakking en verwijder alle plastic folie	
		Pizza gekoeld	2		
TAART & GEBAK	Vruchtentaart	2	Maak deeg van 180 g bloem, 125 g boter en 1 ei. Bekleed een bakvorm met deeg en vul het met 700-800g schijfjes verse vruchten, vermengd met suiker en kaneel		
	Koekjes	2	Maak een beslag van 250 g bloem, 100 g gezouten boter, 100 g suiker en 1 ei. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Rol het deeg uit tot een dikte van 5 mm, maak deegfiguurtjes met de gewenste vorm en verdeel ze gelijkmatig over de bakplaat		
	Muffins	2	Maak deeg voor 10-12 stuks volgens uw favoriete recept en vul de papieren vormpjes. Verdeel gelijkmatig over de bakplaat		
	Cake in bakblik	2	Maak vetvrij cakebeslag van 700-800 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat		
DESSERTS	Gebakken appels	2	Verwijder de klokhuizen en vul de appels met marsepein of kaneel, suiker en boter		
GEBRADEN & GEGRATINEERD	HOOFDGERECHTEN	Groenten - gevuld	2	Hol de groente uit en vul met een mengsel van de pulp van de groente, gehakt en kaassnippers. Voeg zout toe en breng op smaak met knoflook en kruiden naar keuze.	
		Gratin aardappelen	2	Snijd in stukjes en leg in een grote recipiënt. Kruid met zout en peper en giet er room over. Besprenkel het geheel met kaas	
	VLEES	Rosbief	2	2	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebr. varkensvl.	2	2	Borstel olie of gesmolten boter over het vlees. Wrijf het vlees in met zout en peper. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
		Gebraden kip	2	2	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
		Kipstukken	3	1	Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Verdeel gelijkmatig over de stoombak met het vel aan de onderkant
		Gehaktbrood	2		Maak klaar volgens uw favoriete recept en geef vorm in een broodrecipiënt en duw goed om de vorming van luchtzakken te voorkomen
	VIS & ZEEVRUCHTEN	Hele vis	2	Borstel olie over het vlees. Kruid met citroensap, look en peterselie	
	BIJGERECHTEN	Gebakken aardappeltjes	2	Snijd in stukken, kruid met olie, bestrooi met zout en breng op smaak met kruiden alvorens in de oven te plaatsen	
		Gebakken aardappels-bevroren	2	Verdeel gelijkmatig over de bakplaat	

## ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster



Stoombak



Bakplaat



Voedingsgroep / Recepten		Niveau & Accessoires		Bereidingsinformatie	
GESTOOMD	HOOFDGERECHTEN	Zilvervliesrijst	3		Bedek de bakplaat met gezouten water en rijst. Gebruik 1,5 kopje water voor elke kop rijst
		Basmati rijst	3		
		Couscous	3		
	VLEES	Hotdogs	3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Kipfilets	3	1	
	VIS & ZEEVRUCHTEN	Hele vis	3	1	
		Visfilets	3	1	
		Vismoot	3	1	
	EIEREN	Medium	3	1	
		Hard	3	1	
		Zacht	3	1	
	BIJGERECHTEN	Groenten - bevroren	3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Aardappelen heel	3	1	
		Broccoli	3	1	Snijd in stukjes. Verdeel gelijkmatig over de stoombak
		Wortels	3	1	
Erwtjes		3	1	Verdeel gelijkmatig over de stoombak	
Spruitjes		3	1		
DESSERTS	Vruchtencompote	3	1	Schil het fruit en verwijder het klokhuis. Snij in stukken en verdeel gelijkmatig in de stoombak	

ACCESSOIRES

Rooster



Ovenschaal op rooster



Stoombak



Bakplaat





## REINIGEN EN ONDERHOUD

Wanneer de reiniging niet regelmatig wordt uitgevoerd kan dit aantasting van de oppervlakken van het apparaat veroorzaken. Dit kan op zijn beurt de levensduur van het apparaat verkorten en leiden tot gevaarlijke situaties.

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

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

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Draag beschermende handschoenen.

Gebruik geen stoomreinigers.

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

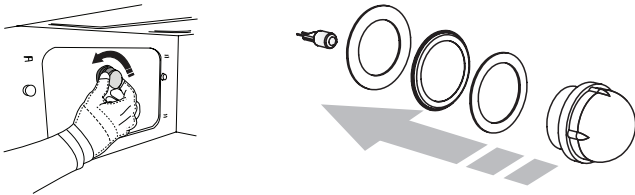
- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen.
- Om het vocht van de stoom te verwijderen, laat de oven afkoelen en wrijf de ovenruimte schoon met een doek of de meegeleverde spons. We raden aan de "Stoomreinigingsfunctie" regelmatig te gebruiken.

### ACCESSOIRES

- De meeste accessoires kunnen gewassen worden in de vaatwasmachine, inclusief de geleiders van het rooster.
- Reinig het reservoir zorgvuldig met een spons en een neutraal reinigingsproduct. Spoel met drinkwater.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het dekseltje van de lamp los en verwijder de afdichtingen en de ring voorzichtig.
3. Plaats de lamp terug en schroef het dekseltje terug. Let erop de afdichtingen en ring correct te plaatsen.
4. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.



Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 10 W/12 V, type G4, T300°C. De lamp die in het apparaat 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.

# PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
De oven produceert geen stoom.	Reservoir niet juist geplaatst. Reservoir is leeg.	Controleer of het waterreservoir correct geplaatst is en of het gevuld is met drinkwater tot aan de markering "MAX". Start de gewenste functie opnieuw.
Op het display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwarefout.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

## PRODUCT

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

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

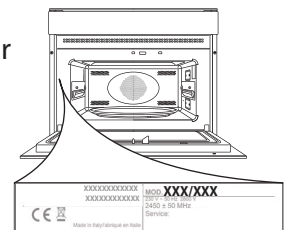
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (u kunt deze QR code gebruiken), onder vermelding van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze Consumentenservice.



## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

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



**400020006142**