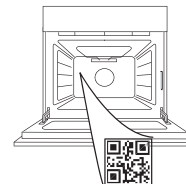



THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

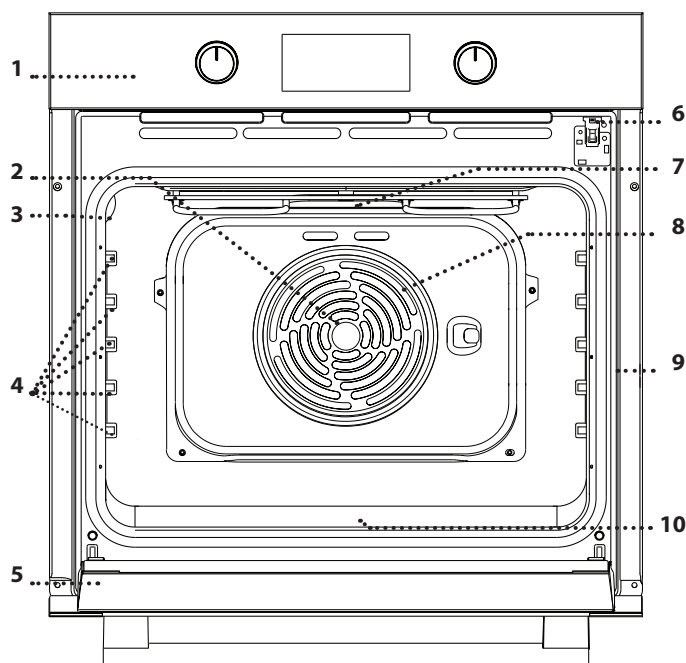
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



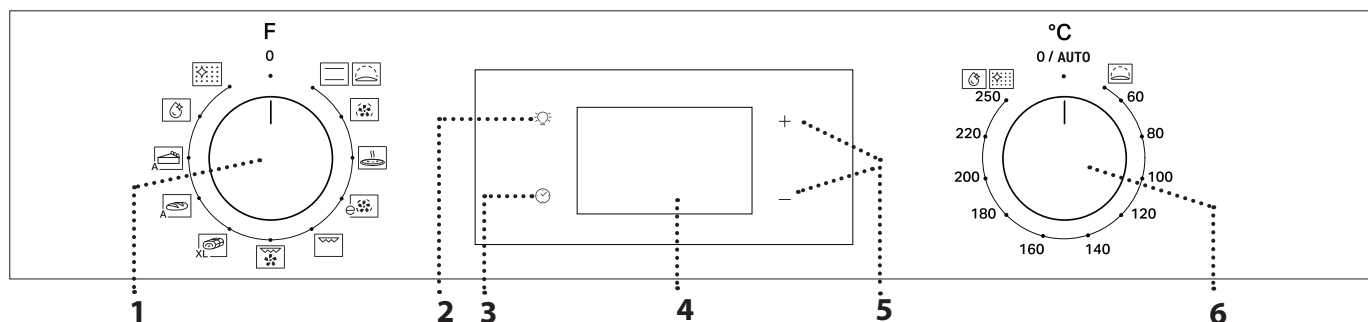
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

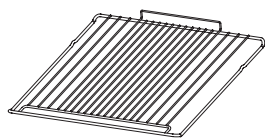
6. THERMOSTAT KNOB

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

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

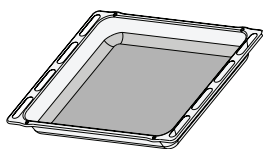
ACCESSORIES

WIRE SHELF



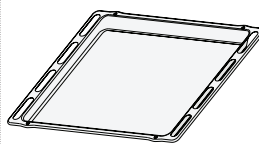
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY *



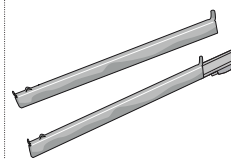
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



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

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

GRILLING ACCESSORY



The Grilling Accessory consist of two grill baskets designed for oven grilling.

They enhance the cooking experience, thanks to their great flexibility and to the possibility to quickly turn the food.

A dedicated handle has been designed to easily manage and turn the grill baskets.

The accessory is dishwasher-safe for easy cleaning.

* Available only on certain models

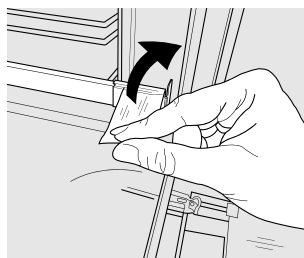
The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

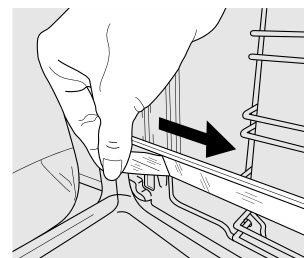
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible. Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



[a]



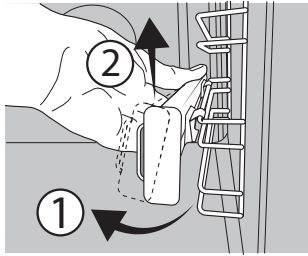
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

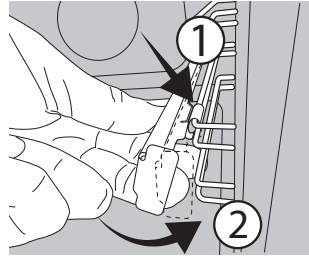
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



[c]

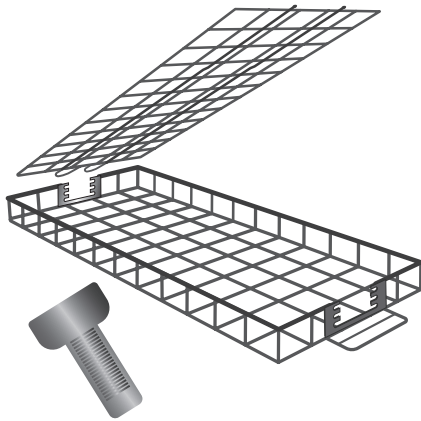


[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

USING THE GRILLING ACCESSORY



Grilling Accessory is compatible with Grill and Turbogrill functions, enabling you achieve the best results grilling a variety of foods.

For optimal performance, refer to the cooking table.

Arrange food in a single layer inside each grill basket.

Insert the lid at the back of the basket, placing it at the appropriate height (depending on the food thickness), then adjust it at the front.

Consider a possible shrinkage during cooking, to keep the food stable while turning the grill baskets.

Insert the designated frame within the oven (at level 4), then place the grill baskets on the frame.

To avoid smoke and to collect residual fat, pour 200 ml of water in a baking tray and place it within the oven (at level 1).

Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

When cooking is about to end, check the food. If needed, you can turn the food again, as many times as necessary, until it reaches the desired degree of doneness and browning.

FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



RISING

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



FORCED AIR

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



PIZZA

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



ECO FORCED AIR *

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



GRILL

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



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

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



BREAD AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.



PASTRY AUTO

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. To activate the function put the food inside the oven, turn

thermostat knob on 0 and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.

FLEXI CLEAN PACK



SMARTCLEAN

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



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle.

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

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

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

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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

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

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



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

3. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

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

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

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

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

4. PROGRAMMING COOKING

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

DURATION

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



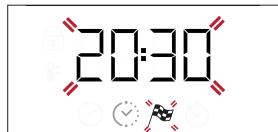
Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

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

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

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

END OF COOKING

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



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

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

5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

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

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

selfcleaning cycle.

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

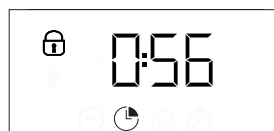
Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

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

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon.

The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off:

The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



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

NOTES

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

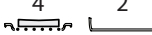
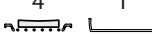
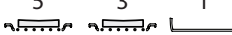
ENERGY EFFICIENCY NOTES

- Take advantage of residual heat: turn off the oven 5/10 minutes before the end of cooking to use the remaining heat.
- Keep the door closed: if possible, avoid opening the oven door during cooking, as this lets heat escape.
- Cook larger portions: use the oven mainly for bigger dishes (e.g., meat over 1 kg) or higher servings, to make the most of the energy used.
- Clean the door seal regularly: a clean seal prevents heat loss and ensures efficient cooking.
- Preheat only when needed: preheat the oven only if the recipe or cooking table recommends it.
- Choose dark baking trays: dark trays absorb heat better, improving cooking efficiency.
- Plan your cooking: prepare multiple dishes in sequence to use residual heat and avoid extra preheating.
- Select the energy-saving program: use the dedicated ECO program for lower energy consumption. Refer to cooking table for additional inputs.
- Remove unused accessories: take out trays or racks you don't need to improve heat circulation efficiency and to lower down the thermal capacity of the product.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	40 - 60	4  1 
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	40 - 90	4  2 
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	160	25 - 35	3 
		Yes	150	35 - 45	4  2 
Choux buns		Yes	180 - 210	30 - 40	3 
		Yes	180 - 200	35 - 45	4  2 
		Yes	180 - 200	35 - 45	5  3  1 
Meringues		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Yes	190 - 250	20 - 50	4  2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230-250	10 - 25	4  2 
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	40 - 55	3 
		Yes	180 - 200	45 - 60	4  2 
		Yes	180 - 200	45 - 60	5  3  1 
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40	4  2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	5  3  1 
Lasagne / baked pasta / canneloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	3 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 70	3 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 

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

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

* Turn food halfway through cooking

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

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

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

GRILLING ACCESSORY COOKING TABLE

FOOD CATEGORY	RECIPE	QUANTITY for single rack	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	PREHEAT TIME (MIN)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES	
Beef Burger	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	 4	 1
Sausages, Wurstel & Skewers	Pork Sausages***	150 - 500g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chicken Sausages***	150 - 500g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Chicken & Pork Wurstel	150 - 500g		250	0	15 - 20*	 4	 1
	Chicken & Pork Skewer	200 - 800g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Bacon	20 - 60g		250	0**	10 - 12*	 4	 1
Pork	Ribs	200 - 500g		250	0	30 - 40*	 4	 1
	Cup	200 - 600g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Chop	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
	Chicken & Turkey Breast Slice	150 - 300g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Poultry	Chicken leg	200 - 500g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Fish	Salmon filet	200 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole seabass	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Whole bream	300 - 400g		250	0	20 - 25*	 4	 1
Vegetables	Pepper	100 - 300g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Aubergine	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zucchini	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Onion	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
Bread	Toasted bread	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	 4	 1
	Toast	30 - 100g		250	0	10 - 15*	 4	 1

*Halfway through cooking, turn the grill baskets using the handle provided.

**For optimal food performances insert bacon after 3 minutes of preheat.

*** For optimal food performances punch holes in sausages before inserting the accessory in the oven.

Oil spreaded both on the rack and on the food to avoid sticking the food especially for vegetables and poultry. When using both racks select food categories that have the same cooking function (grill or turbo grill).

FUNCTIONS	 Grill	 Turbogrill
ACCESSORIES	 Grilling Accessory	 Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.
Do not use steam cleaners.
Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could

damage the surfaces of the appliance.
Wear protective gloves.
The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

It is possible to use a standard oven cleaner to help soften and remove residues, making manual cleaning of the cavity and accessories easier.

EXTERIOR SURFACES

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

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

INTERIOR SURFACES

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

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

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

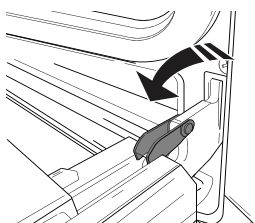
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

ACCESSORIES

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

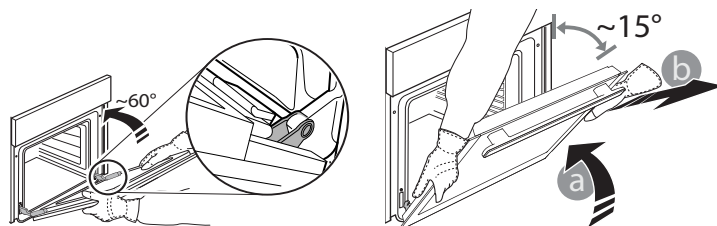
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



2. Close the door as much as you can.

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



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

4. Lower the door and then open it fully.

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

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

REPLACING THE LAMP

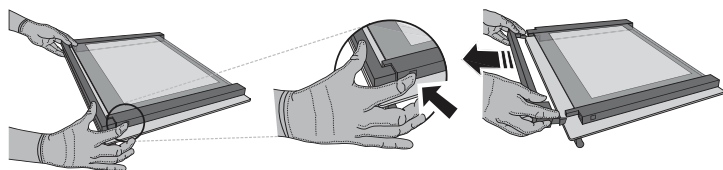
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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

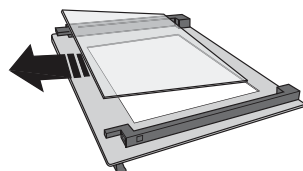
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING OF THE DOOR GLASSES

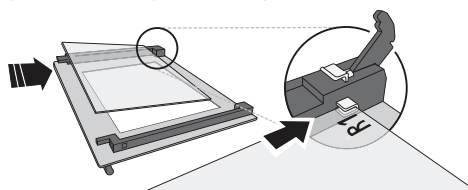
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



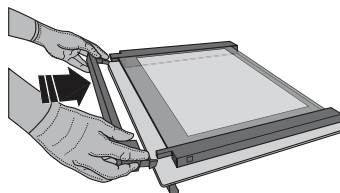
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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

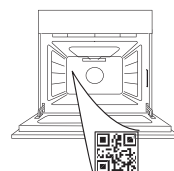


TROUBLESHOOTING

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

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

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





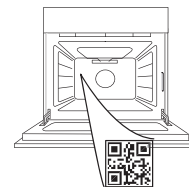
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY
BAUKNECHT

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

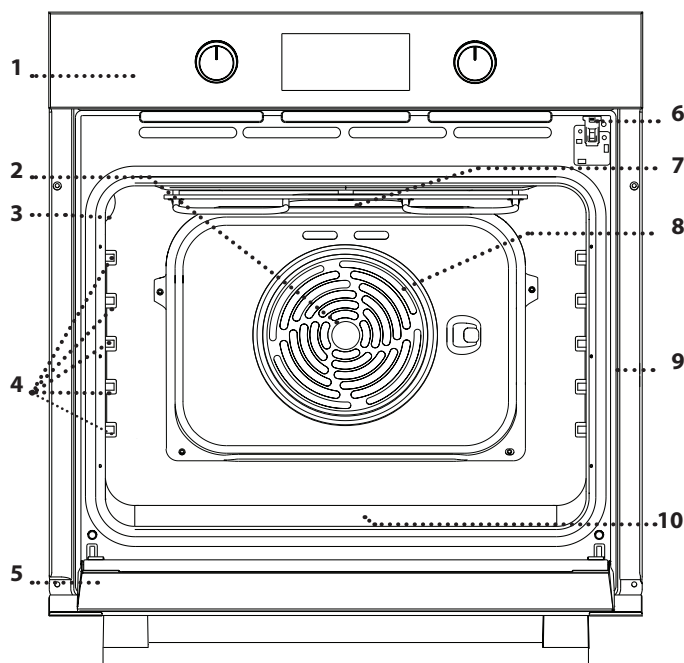


Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte
bezpečnostní pokyny.

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

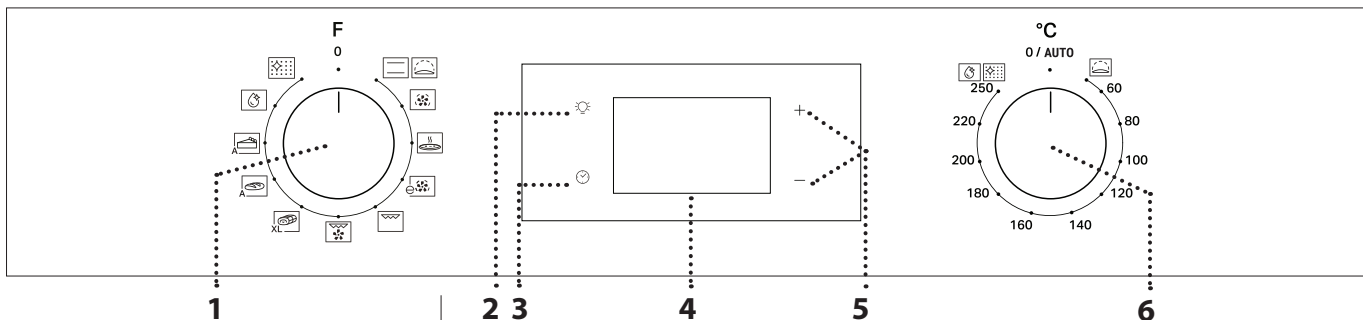


POPIS VÝROBKU



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

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. VOLICÍ KNOFLÍK

Pro zapínání trouby výběrem funkce. Chcete-li troubu vypnout, otočte jej do polohy 0.

2. OSVĚTLENÍ

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

3. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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

Pro zobrazení času u vypnuté trouby.

4. DISPLEJ

5. TLAČÍTKA NASTAVENÍ

Pro změnu nastavení doby přípravy.

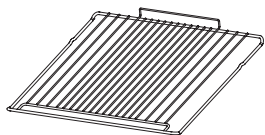
6. OVLADAČ TERMOSTATU

Otočením se volí teplota při aktivaci manuálních funkcí.

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

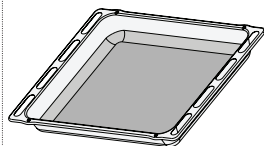
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



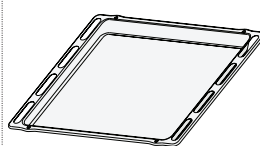
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

HLUBOKÝ PLECH*



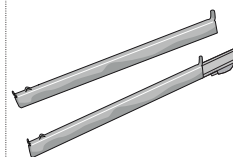
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



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

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO GRILOVÁNÍ



Příslušenství pro grilování se skládá ze dvou grilovacích košů určených pro grilování v troubě. Vylepšují zážitek z vaření díky své velké flexibilitě a možnosti rychle obracet pokrmy. Pro snadnou manipulaci s grilovacími koši a jejich otáčení byla navržena speciální rukojeť. Příslušenství je vhodné pro snadné mytí v myčce nádobí.

* K dispozici pouze u určitých modelů
Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit.
V servisním středisku si můžete zakoupit další příslušenství.

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

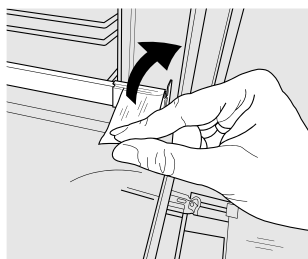
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru).

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

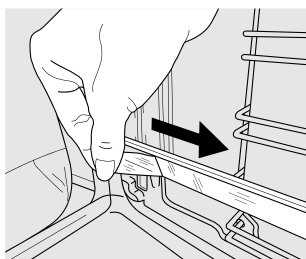
Další příslušenství, jako například plech na pečení, vkládejte ve vodorovné poloze zasunutím do drážek.

VÝSUVNÉ ROŠTY A VODICÍ DRÁŽKY

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



[a]



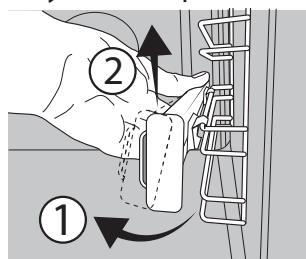
[b]

VYJMUTÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [c]

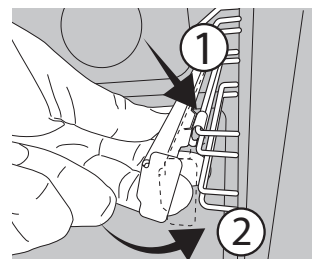
Zatáhněte za spodní část výsuvné lišty, aby došlo k vyháknutí ze spodních háčků (1) a následně zatáhněte směrem nahoru, čímž dojde k vysazení z horních háčků (2).

OPĚTOVNÉ NASAZENÍ VÝSUVNÝCH LIŠT [d]

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



[c]



[d]

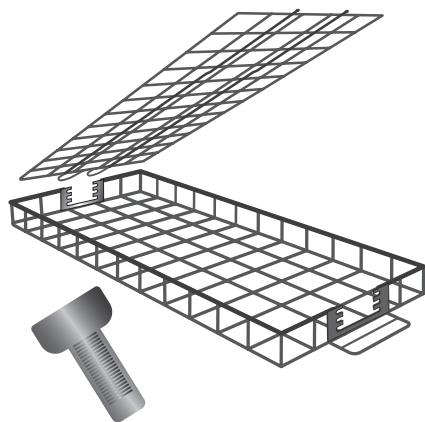
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ VODICÍCH ROŠTŮ

1. Pro demontáž bočních vodicích mřížek pevně uchopte vnější část mřížky a vytáhněte ji směrem k sobě. Tím se

- uvolní podpěry a dva vnitřní háčky z příslušných otvorů.
2. Při vracení vodicích mřížek na místo nejprve zasuňte háčky do příslušných otvorů. Poté nastavte vnější část k příslušnému otvoru, zasuňte podpěru a pevně zatlačte směrem ke stěně trouby, aby se

vodicí mřížky zajistily na místě.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO GRILOVÁNÍ



Příslušenství pro grilování je kompatibilní s funkcemi Grill a Turbogrill, což vám umožní dosáhnout nejlepších výsledků při grilování různých potravin. Pro optimální výkon se řiďte tabulkou vaření.

Uspořádejte potraviny v jedné vrstvě uvnitř každého grilovacího koše.

Vložte víko do zadní části koše a umístěte jej do vhodné výšky (v závislosti na tloušťce potravin), poté jej nastavte vpředu.

Počítejte s možným smrštěním během pečení, aby potraviny zůstaly stabilní při otáčení grilovacích košů.

Vložte určený rám do trouby (na úroveň 4) a poté na něj umístěte grilovací koše.

Aby se zabránilo kouři a zachytily se zbytky tuku, nalijte 200 ml vody na plech a vložte jej do trouby (na úroveň 1).

V polovině pečení otočte grilovací koše pomocí přiložené rukojeti.

Když se vaření chýlí ke konci, zkontrolujte jídlo. V případě potřeby můžete pokrm znovu otočit, a to tolikrát, dokud nedosáhne požadovaného stupně propečení a zhnědnutí.

ARTISAN



TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.



RISING (KYNUTÍ)

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



HORKÝ VZDUCH

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



PIZZA

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



ECO S HORKÝM VZDUCEM *

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

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



GRILL

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

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



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

XL

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



AUTOMATICKÉ PEČENÍ CHLEBA

A Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení chleba. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu ☼. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.



PASTRY AUTO (CUKROVÍ A DORTY)

A Tato funkce automaticky zvolí ideální teplotu a dobu pečení pro dorty a koláče. Chcete-li funkci aktivovat, vložte jídlo dovnitř trouby, zapněte knoflík termostatu na 0 a knoflík funkce na ikonu ☼. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje použít stupeň vaření 2 nebo 3.

BALÍČEK FLEXI CLEAN



SMARTCLEAN

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



AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYRO

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

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU

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



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

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

znovu.

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

Trouba je z výroby naprogramována tak, aby pracovala při výkonu vyšším než 3 kW („Hi“). Aby bylo možné troubu provozovat při výkonu odpovídajícímu výkonu vaší domácí sítě, který je nižší než 2,9 kW (Lo), bude třeba, abyste upravili nastavení. Pro vstup do nabídky nastavení otočte ovladačem výběru na ☼, a poté jej vraťte do polohy 0.

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



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

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

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



2. AKTIVUJTE FUNKCI

S RUČNÍM NASTAVENÍM

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



Upozornění: Během pečení můžete změnit funkci otočením *ovladače výběru* nebo upravit teplotu otočením *ovladače termostatu*. Funkce se nespustí, pokud bude *ovladač termostatu* v poloze **0 / AUTO**. Můžete nastavit dobu přípravy, čas ukončení (pouze nastavíte-li dobu přípravy) a časovač.

3. PŘEDEHŘEV A ZBYTKOVÉ TEPLA

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

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

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

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

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

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

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

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

4. PROGRAMOVÁNÍ PEČENÍ

Před zahájením naprogramování vaření musíte zvolit funkci.

DOBA TRVÁNÍ

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



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

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

NAPROGRAMOVÁNÍ ČASU UKONČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

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



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

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

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

KONEC PEČENÍ

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



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

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

5. NASTAVENÍ ČASOVAČE

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

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



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

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

6. AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ – PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

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

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

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

Pro dosažení optimálních výsledků čištění odstraňte největší nečistoty vlhkou houbičkou a běžným čisticím prostředkem na trouby před použitím funkce Pyro.

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

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

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



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

POZNÁMKY

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

POZNÁMKY K ENERGETICKÉ ÚČINNOSTI

- Využijte zbytkové teplo: vypněte troubu 5/10 minut před koncem pečení a využijte zbytkové teplo.
- Neotvírejte dvířka: pokud možno během pečení neotvírejte dvířka trouby, protože tím uniká teplo.
- Připravujte větší porce: troubu používejte hlavně pro větší pokrmy (např. maso nad 1 kg) nebo více porcí, abyste co nejlépe využili spotřebovanou energii.
- Pravidelně čistěte těsnění dvířek: čisté těsnění zabráňuje tepelným ztrátám a zajišťuje efektivní pečení.
- Předehřívejte pouze v případě potřeby: troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud to recept nebo tabulka pečení doporučuje.
- Používejte tmavé plechy na pečení: tmavé plechy lépe absorbují teplo a zvyšují účinnost pečení.
- Plánujte si pečení: připravujte více pokrmů za sebou, abyste využili zbytkové teplo a vyhnuli se dodatečnému předehřívání.
- Zvolte program úspory energie: používejte speciální program ECO pro nižší spotřebu energie. Podrobnosti najdete v tabulce pečení.
- Vyjměte nepotřebné příslušenství: vyjměte plechy nebo rošty, které se nepoužívají, abyste optimalizovali účinnost cirkulace tepla a snížili tepelný výkon.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Rošt	 Pečicí nádoba pro položení na rošt	 Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení	 Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody
---------------	--	--	---	--	---

FUNKCE	 Konvenční	 Horký vzduch	 Pizza	 Grilování	 Turbo gril	 Eko horký vzduch
--------	---	--	---	---	--	--

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

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

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

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

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí nádoba pro položení na rošt	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody
---------------	------	---------------------------------------	--	---------------------------------------	--

FUNKCE	Konvenční	Horký vzduch	Pizza	Grilování	Turbo gril	Eko horký vzduch
--------	-----------	--------------	-------	-----------	------------	------------------

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO GRILOVÁNÍ STŮL NA VAŘENÍ

KATEGORIE POKRMU	RECEPT	MNOŽSTVÍ pro jeden stojan	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	DOBA PŘEDEHŘEVU(MIN)	DOBA TRVÁNÍ (MIN)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ	
Hovězí burger	Hamburger	125–750 g d=8–9 cm		250	0	25–30*	4 	1 
Párky, klobásy a špízy	Vepřové klobásy***	150–500 g		250	0	25–30*	4 	1 
	Kuřecí klobásy***	150–500 g		250	0	20–25*	4 	1 
	Kuřecí a vepřové klobásy	150–500 g		250	0	15–20*	4 	1 
	Kuřecí a vepřový špíz	200–800 g		250	0	25–30*	4 	1 
Vepřové	Bacon (Slanina)	20–60 g		250	0**	10–12*	4 	1 
	Žebírka	200–500 g		250	0	30–40*	4 	1 
	Miska	200–600 g		250	0	25–30*	4 	1 
	Kotlety	200–500 g		250	0	30–35*	4 	1 
Drůbež	Kuřecí a krůtí prsa	150–300 g		250	0	30–35*	4 	1 
	Kuřecí stehno	200–500 g		250	0	30–35*	4 	1 
Ryby	Filet z lososa	200–400 g		250	0	20–25*	4 	1 
	Celý mořský vlk	300–400 g		250	0	20–25*	4 	1 
	Celý brean	300–400 g		250	0	20–25*	4 	1 
Zelenina	Paprika	100–300 g		250	0	20–25*	4 	1 
	Lilek	100–200 g 1–2 cm		250	0	20–25*	4 	1 
	Zucchini (Cukety)	50–200 g 1–1,5 cm		250	0	20–25*	4 	1 
	Cibule	50–150 g 2–3 cm		250	0	20–25*	4 	1 
Chléb	Opečený chléb	80–200 g 2–3 cm		250	0	10–15*	4 	1 
	Topinky/toasty	30–100 g		250	0	10–15*	4 	1 

*V polovině pečení otočte grilovací koše pomocí přiložené rukojeti.

**Pro optimální výkon potravin vložte slaninu po 3 minutách přehřívání.

*** Pro optimální výkon potravin udělejte před vložením příslušenství do klobásy propíchněte.

Olej rozetřete jak na rošt, tak na potraviny, aby se zabránilo jejich přichycení, zejména u zeleniny a drůbeže. Při použití obou roštů vyberte kategorie potravin, které mají stejnou funkci přípravy (gril nebo turbo gril).

FUNKCE	 Grilování	 Turbogrill
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Příslušenství pro grilování	 Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žiravé

prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Používejte bezpečnostní rukavice.

Před prováděním jakékoliv

údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

Pro změkčení a odstranění zbytků je možné použít běžný čistič trouby, což usnadní ruční čištění vnitřního prostoru a příslušenství.

VNĚJŠÍ POVRCHY

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

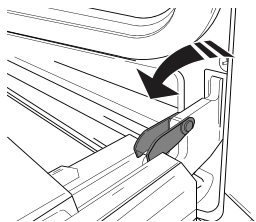
Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákná.

VNITŘNÍ POVRCHY

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

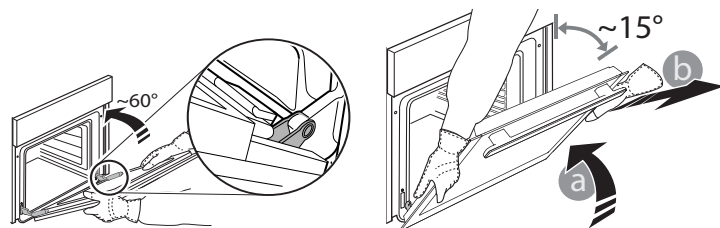
DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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



2. Dvířka dobře uzavřete.

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



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

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

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

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

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

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

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

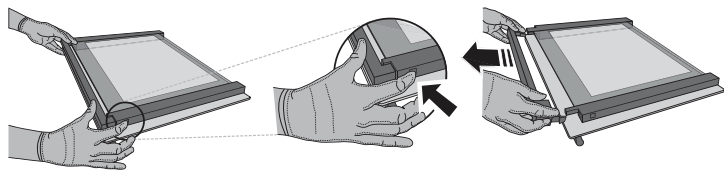
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

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

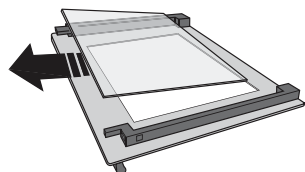
Žárovky lze zakoupit v servisním středisku. - Žárovky nechte holýma rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

ČIŠTĚNÍ SKLA DVÍŘEK

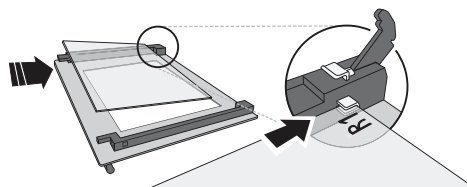
1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejmete horní lištu dvířek.



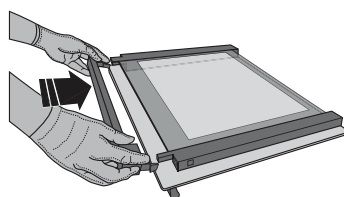
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.



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



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

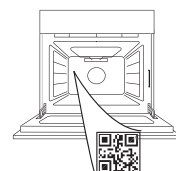


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

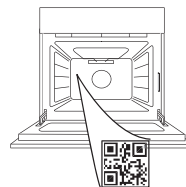
- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- na naší webové stránce **docs.bauknecht.eu**,
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo najdete v záručním listě). Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



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

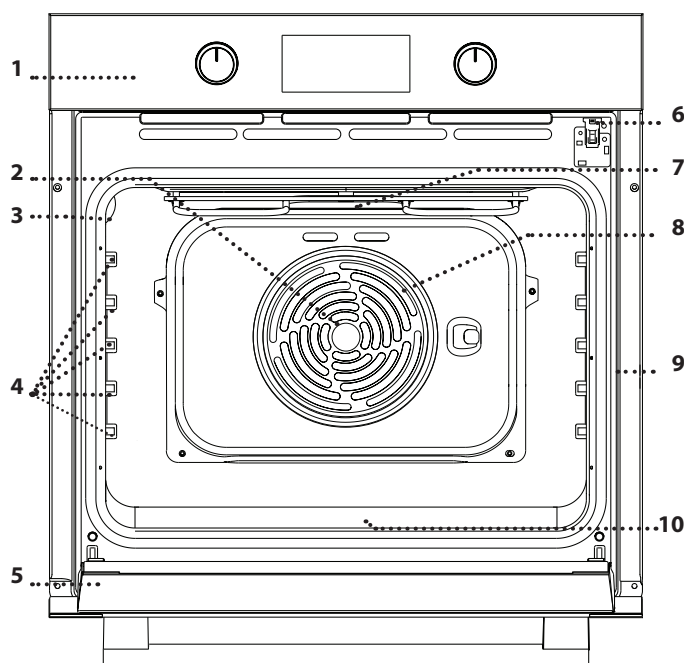
Registrér venligst dit produkt på www.register10.eu, for at modtage en mere komplet assistance

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



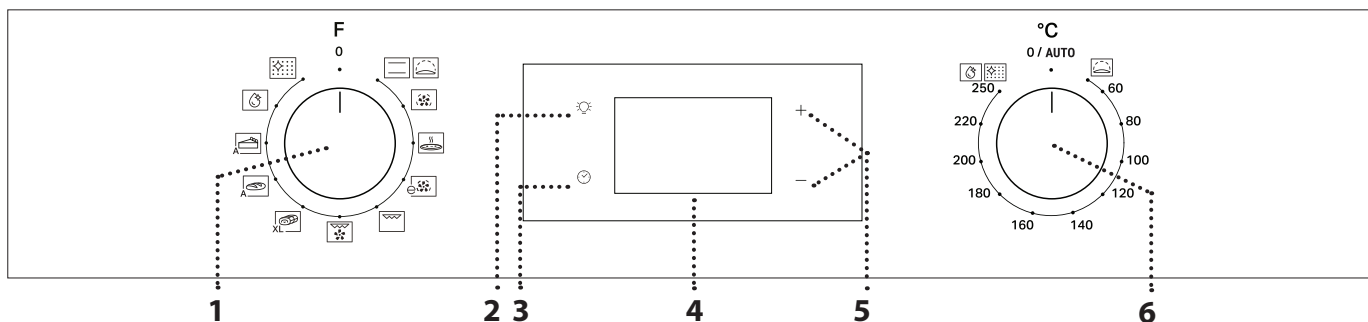
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE



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

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET



1. VÆLGEKNAP

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

2. LYS

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

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Adgangsgivende til indstilling af tilberedningstid, udskudt start og minutur.

Til visning af klokkeslættet når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER

Til ændring af tilberedningstidens indstilling.

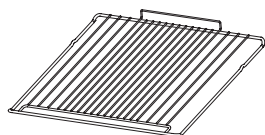
6. TERMOSTATKNAP

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

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

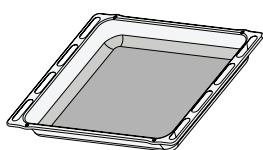
TILBEHØR

RIST



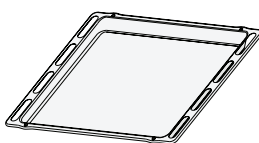
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE *



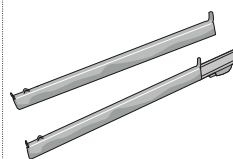
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



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

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

GRILLTILBEHØR



Grilltilbehøret består af to grillkurve, der er designet til at grille i ovnen.

De forbedrer madlavningsoplevelsen takket være deres store fleksibilitet og muligheden for hurtigt at vende maden.

Der er designet et særligt håndtag, som gør det nemt at styre og dreje grillkurvene.

Tilbehøret tåler opvaskemaskine, så det er nemt at rengøre.

* Findes kun på visse modeller

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

Yderligere tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

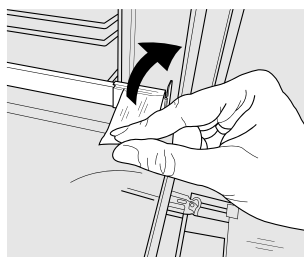
INDSÆT OVNRIST OG ANDET TILBEHØR

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

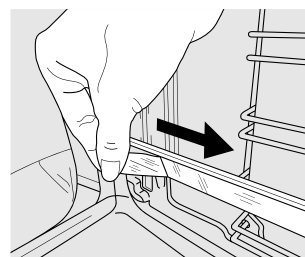
Skub den herefter vandret ind langs glideskinnerne og helt i bund. Andet tilbehør, så som bradepanden, skal sættes vandret i, og skubbes på glideskinnerne.

UDTRÆKSHYLDER OG STYRESKINNER

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



[a]



[b]

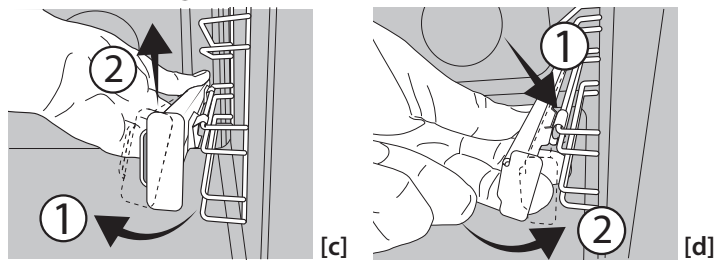
UDTAGNING AF GLIDESKINNERNE [c]

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

GENMONTERING AF GLIDESKINNERNE [d]

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

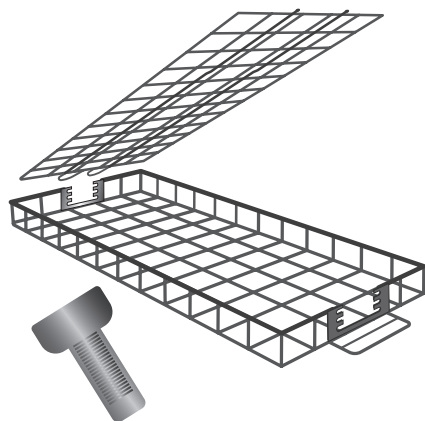
de nedre kroge klikker (2).



FJERN OG ISÆT SKINNERNE

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

BRUG AF GRILLTILBEHØRET



Grilltilbehøret er kompatibelt med grill- og turbogrillfunktionerne, så du kan opnå de bedste resultater ved grilning af en række forskellige fødevarer. Se tilberedningstabellen for optimal ydelse.

Anbring maden i et enkelt lag i hver grillkurv.

Sæt låget i bag på kurven, og placer det i den rette højde (afhængigt af madens tykkelse), og juster det derefter foran.

Tag højde for et muligt svind under tilberedningen for at holde maden stabil, mens du vender grillkurvene.

Sæt den anviste ramme ind i ovnen (på niveau 4), og placer derefter grillkurvene på rammen.

Hæld 200 ml vand i en bageplade, og sæt den i ovnen (på niveau 1), for at undgå røg og for at opsamle resterende fedt.

Halvvejs gennem tilberedningen skal grillkurvene vendes ved hjælp af det medfølgende håndtag.

Tjek maden, når tilberedningen er ved at være slut. Hvis det er nødvendigt, kan du vende maden igen, så mange gange som nødvendigt, indtil den når

den ønskede tilberedningsgrad og bruningsgrad.

FUNKTIONER



OVER/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



HÆVER

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



VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.



PIZZA

Til bagning af forskellige typer og størrelser af brød og pizza. Det er en god ide at bytte om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



ØKO VARMLUFT *

Til tilberedning af stege og farsede stegte stykker på en enkelt plade. Overdreven udtørring af maden forebygges af en let, intermitterende luftcirkulation.

Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på ☼.



GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning.

Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen, når der grilles kød: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at bruge en drypbakke til at opsamle safterne fra tilberedningen: Anbring bakken på en af rillerne under risten og hæld 200 ml drikkevand heri.



MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)

FØRSTEGANGSBRUG

1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på ☼ indtil ikonet ☼ og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



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

Til tilberedning af store kødstykker (over 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.



BREAD AUTO (BRØD AUTO)

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. For at aktivere funktionen skal du sætte maden ind i ovnen, dreje termostatkappen over på 0 og funktionsknappen over på ☼ ikonet. For at opnå de bedste resultater anbefales det at bruge tilberedningsniveau 2 eller 3.



BAGVÆRK AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. For at aktivere funktionen skal du sætte maden ind i ovnen, dreje termostatkappen over på 0 og funktionsknappen over på ☼ ikonet. For at opnå de bedste resultater anbefales det at bruge tilberedningsniveau 2 eller 3.

FLEXI CLEAN-PAKKE



SMARTCLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Rengøringsfunktionen "Smart Clean" aktiveres ved at hælde 100-120ml drikkevand i bunden af ovnen og herefter dreje vælgeknappen og termostatkappen over på ikonet ☼. Det er bedst at anvende funktionen i 35'. Ikonets position svarer ikke til den oparbejdede temperatur under rengøringen.



AUTOMATISK RENGØRING - PYRO

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. For at aktivere denne funktion skal du flytte termostatkappen til ☼.

Ikonets position svarer ikke til den reelle temperatur, der opnås under rengøringscyklussen.

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

tryk på ☼ for at bekræfte.

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

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke med en strøm på over 3 kW (Hi). Du skal ændre indstillingerne, for at kunne bruge ovnen med en strøm, som er kompatibel med en husholdningsstrømforsyning på under 2,9 kW (Lo). Menuen åbnes ved at dreje *vælgeknappen* over på ☼ og herefter tilbage på 0.

Tryk og hold og trykket straks herefter i fem sekunder.



Brug eller til at ændre indstillingen og tryk og hold derefter trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVNEN

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

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



2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

MANUEL

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



Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknappen*. Funktionen starter ikke, hvis *termostatknappen* er på **0 / AUTO**-position. Du kan indstille tilberedningens varighed, tilberedningens afslutningstidspunkt (kun hvis du indstiller en varighed) og et minutur.

3. FORVARMNING OG RESTERENDE VARME

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

Ved afslutningen af denne fase lyder der et signal og det konstant tændte ikon på displayet vil vise, at ovnen har oparbejdet den indstillede temperatur: Stil nu retten i ovnen og start tilberedningen.

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

Efter tilberedning og med inaktiveret funktion vil ikonet muligvis stadig være synligt på displayet, selv efter at afkølingens blæser er stoppet, for at vise, at der er resterende varme i ovnrummet.

Bemærk: Tiden der går før ikonet slukker varierer, fordi den afhænger af en række faktorer såsom omgivelsestemperatur og den anvendte funktion. Produktet skal under alle omstændigheder betragtes som værende slukket, når *vælgeknappen* står på "0".

4. PROGRAMMERING AF TILBEREDNING

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

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Opvarm ovnen til 250 °C i cirka en time. Ovnens skal være tom i dette tidsrum.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

VARIGHED

Hold trykket indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.

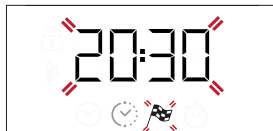


Anvend eller til at indstille den ønskede tilberedningstid og tryk herefter på for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Du kan slette den indstillede tilberedningstid ved at holde trykket indtil ikonet begynder at blinke på displayet; brug herefter til at nulstille tilberedningstiden til "00:00". Denne tilberedningstid omfatter en forvarmningsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

Efter indstilling af en tilberedningstid kan funktionens start udskydes ved at programmere sluttiden: Tryk på indtil ikonet og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



Brug eller til at indstille det tidspunkt, du ønsker, at madlavningen skal slutte på, og tryk på for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknappen* til den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand indtil den starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Sluk for ovnen ved at dreje *vælgeknappen* over på positionen **0**, for at annullere indstillingen.

Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at funktionen er færdig.



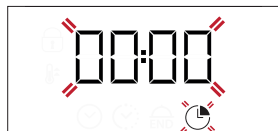
Drej på **vælgeknappen**, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.

Bemærk: Hvis minuturet er aktiveret viser displayet "END" skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF MINUTURET

Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men lader dig bruge displayet som et minutur, enten under en aktiv funktion eller når ovnen er slukket.

Hold trykket indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Anvend **+** eller **-** til at indstille den ønskede tid og tryk på , for at bekræfte. Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Minuturet nulstilles ved at holde trykket indtil ikonet begynder at blinke; brug herefter **-** til at nulstille tiden til "00:00".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklingen.
Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklingen (indtil rummet er blevet udluftet).

Tag alt tilbehør - inklusiv styreskinnerne - ud af ovnen før funktionen aktiveres. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningssyklingen.

For at opnå optimale rengøringsresultater skal det værste snavs fjernes med en fugtig svamp og et almindeligt ovnrensningemiddel, før Pyro-funktionen anvendes.

Undgå at aktivere pyrolysecyklingen hvis der er rester af kalksten.

Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Drej **vælgeknappen** og **termostatknappen** over på ikonet , for at aktivere den automatiske rengøringsfunktion. Funktionen aktiveres automatisk, lågen blokeres og lyset inde i ovnen slukker: Displayet viser skiftevis den tilbageværende tid og "Pyro".



Når cyklussen er fuldført, forbliver lågen blokeret indtil temperaturen inde i ovnen er faldet til et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter en pyrolysecyklus.

. BEMÆRKNINGER

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

. NOTER OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Udnyt den resterende varme: Sluk for ovnen 5/10 minutter før tilberedningen er slut for at bruge den resterende varme.
- Hold lågen lukket: Undgå så vidt muligt at åbne ovnens låge under tilberedningen, da det lader varmen slippe ud.
- Lav større portioner: Brug hovedsageligt ovnen til større retter (f.eks. kød over 1 kg) eller større portioner for at få mest muligt ud af den energi, der bruges.
- Rengør regelmæssigt lågens pakning: en ren pakning forhindrer varmetab og sikrer effektiv madlavning.
- Forvarm kun, når det er nødvendigt: Forvarm kun ovnen, hvis dette anbefales i opskriften eller tilberedningstabellen.
- Vælg mørke bageplader: Mørke bakker absorberer varmen bedre og gør madlavningen mere effektiv.
- Planlæg din madlavning: Tilbered flere retter i rækkefølge for at udnytte restvarmen og undgå ekstra forvarmning.
- Vælg det energibesparende program: Brug det dedikerede ECO-program for at opnå et lavere energiforbrug. Se flere tips i tilberedningstabellen.
- Fjern ubrugt tilbehør: Tag plader eller stativer, som du ikke har brug for, ud for at forbedre varmecirkulationen og sænke produktets varmekapacitet.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM- NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Kager med hævemiddel		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Kager med fyld (cheese cake, strudel, frugttærte)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkager / Tarteletter		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Vandbakkelse		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Marengs		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Frossen pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4 2
Salte kager (grønsagstærte, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vol-au-vents / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / pastaret i ovn / canneloni / postejer		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lam / kalv / okse / kød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæsketeg med svær 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kylling / kanin / and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

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

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Over/underv.	Varmeluft	Pizza	Grill	Turbo grill	Øko varmluft
---------------------------	--------------	-----------	-------	-------	-------------	--------------

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARM- NING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (Min)	NIVEAU OG TILBEHØR
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyldte grøntsager (tomater, Squash, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Ristet brød		5'	250	2 - 6	5
Fiskefiletter/skiver		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Pølser / grillspyd / spareribs / hakkebøf		-	250	15 - 30 *	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Oksesteg rød 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammekølle/skank		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Steg kartofler		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grønsagsgratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Kød og kartofler		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk og grøntsager		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Fuldt måltid: frugttærte (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Spidstegt kød / farserede stegte stykker		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

TILBEHØR	 Rist	 Bageform på risten	 Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten	 Drypbakke / Bradepande	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand	
FUNCTIONS (FUNKTIONER)	 Over/underv.	 Varmluft	 Pizza	 Grill	 Turbo grill	 Øko varmluft

GRILLTILBEHØRETS TILBEREDNINGSTABEL

MADKATEGORI	OPSKRIFT	MÆNGDE til enkelt rack	FUNKTI- ON	TEMPERATUR (°C)	FORVARM- NINGSTID (MIN)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR	
Oksekødsburger	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*		
Pølser, wienerpølser & grillspyd	Svinekødspølser***	150 - 500g		250	0	25 - 30*		
	Kyllingepølser***	150 - 500g		250	0	20 - 25*		
	Kyllinge- og svinekødspølser	150 - 500g		250	0	15 - 20*		
	Kyllinge- og svinekødsspyd	200 - 800g		250	0	25 - 30*		
Svinekød	Bacon	20 - 60g		250	0**	10 - 12*		
	Ribben	200 - 500g		250	0	30 - 40*		
	Kop	200 - 600g		250	0	25 - 30*		
	Kotelet	200 - 500g		250	0	30 - 35*		
Fjerkræ	Skiver af kylling- og kalkunbryst	150 - 300g		250	0	30 - 35*		
	Kyllingelår	200 - 500g		250	0	30 - 35*		
Fisk	Laksefilet	200 - 400g		250	0	20 - 25*		
	Hel havaborre	300 - 400g		250	0	20 - 25*		
	Hel brasen	300 - 400g		250	0	20 - 25*		
Grøntsager	Peberfrugt	100 - 300g		250	0	20 - 25*		
	Aubergine	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*		
	Courgetter	50 - 200g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*		
	Løg	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*		
Brød	Ristet brød	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*		
	Toast	30 - 100g		250	0	10 - 15*		

*Halvvejs gennem tilberedningen skal du vende grillkurvene ved hjælp af det medfølgende håndtag.

**For at opnå optimale resultater skal du sætte bacon i efter 3 minutters forvarmning.

*** For at opnå optimale resultater skal du prikke huller i pølserne, før du sætter tilbehøret ind i ovnen.

Fordel olie både på risten og på maden for at undgå, at maden klistrer fast, især til grøntsager og fjerkræ. Når du bruger begge stativer, skal du vælge madkategorier, der har samme tilberedningsfunktion (grill eller turbogrill).

FUNKTIONER	 Grill	 Turbogrill
TILBEHØR	 Grilltilbehør	 Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

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

Brug aldrig damprensere.

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

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for

vedligeholdelse.

Det er muligt at bruge en almindelig ovnrens til at blødgøre og fjerne rester, hvilket gør manuel rengøring af ovnrummet og tilbehøret nemmere.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

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

INDVENDIGE OVERFLADER

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

• Hvis der er genstridigt snavs på de indre flader, anbefales det at køre den automatiske rengøringsfunktion, for at opnå optimale rengøringsresultater. Undgå at aktivere pyrolysecyklisten hvis der er rester af kalksten. Rengør for kalksten som beskrevet i det ovenstående, før den aktiveres.

• Lågen kan nemt tages af og sættes på igen, for at lette rengøring af glasruden.

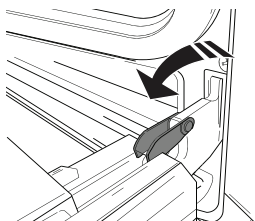
• Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovndøren.

TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

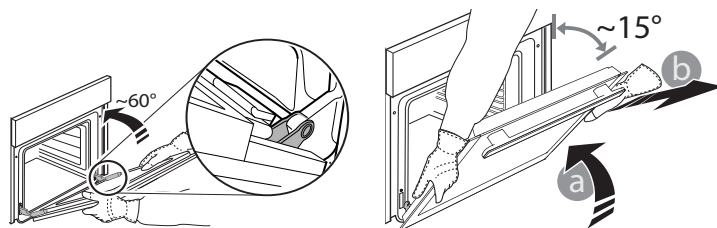
1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.



2. Luk lågen så meget som muligt.

Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.

Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad (a), indtil, den frigøres fra lejet (b).



Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

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

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: sørg for, at du sænker dem helt ned.

5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin..

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

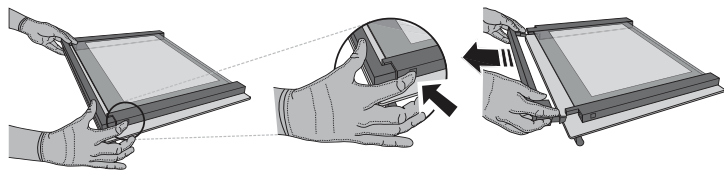
Bemærk: Brug 25 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

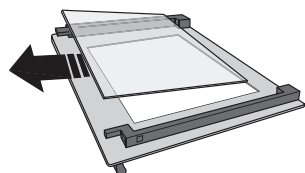
Pærene kan købes hos serviceafdelingen. - Håndter ikke pærene med din bare hænder, da dine fingeraftryk eventuelt beskadiger dem. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

RENGØRING AF LÅGENS GLAS

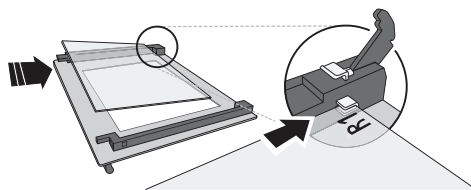
1. Når lågen er demonteret og ligger på en blød overflade med håndtaget vendt nedad, skal du trykke samtidigt på de to låseklemmer og fjerne den øvre kant af lågen ved at trække den mod dig selv.



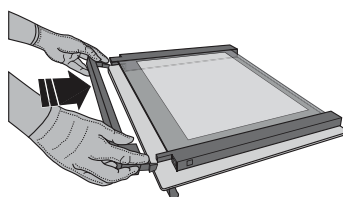
2. Løft den indre rude med begge hænder, tag den af og læg den på en blød overflade, før den rengøres.



3. Anbring først den mellemste rude (mærket med "1R") og herefter den indvendige rude: Sørg for at mærket "R" er synligt i det venstre hjørne, for at placere glastruderne korrekt. Sæt først den lange side af ruden med mærket "R" i støttesæderne og skub den så i position. Gentag denne procedure med begge glastruderne.



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

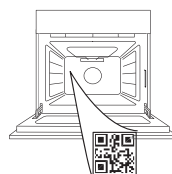


FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et tal eller bogstav.	Funktionsfejl.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".
På displayet vises meddelelsen "Hot" (Varm) og den valgte funktion vil ikke starte.	For høj temperatur.	Lad ovnen køle af, før funktionen aktiveres. Vælg en anden funktion.
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt dit nærmeste kundeservicecenter.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

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

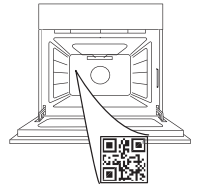




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

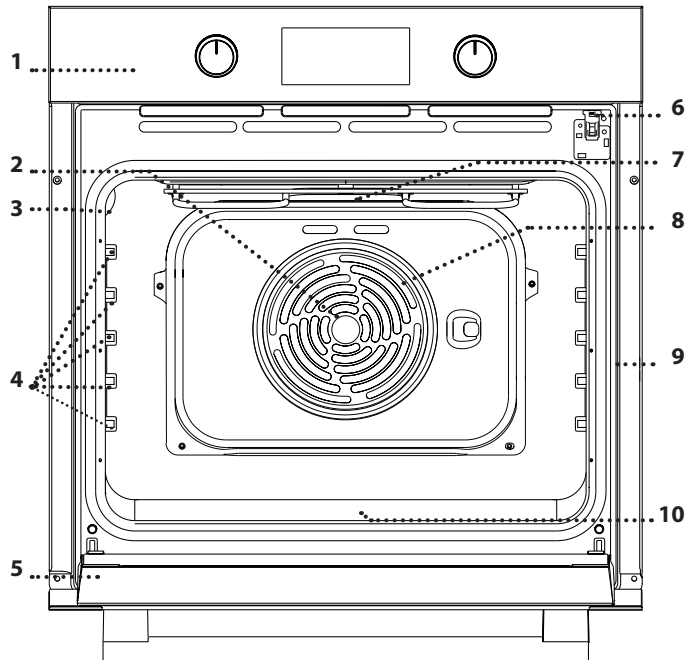
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



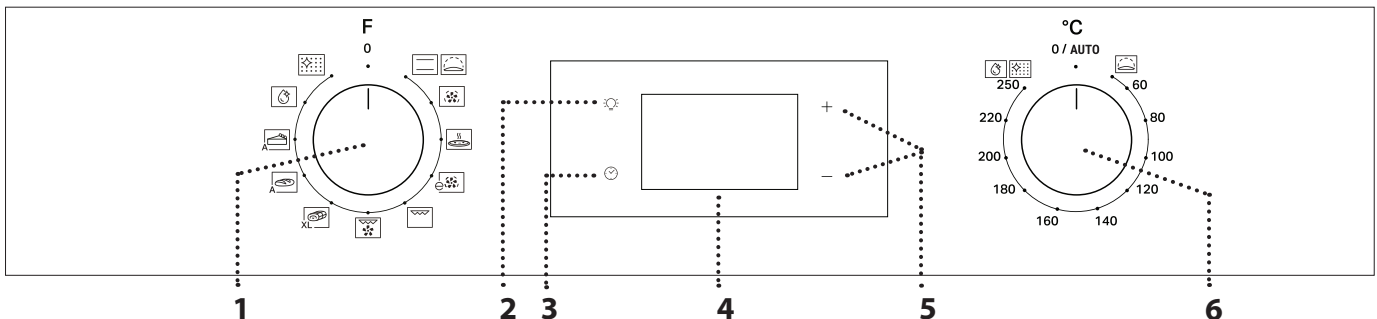
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LICHT

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

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

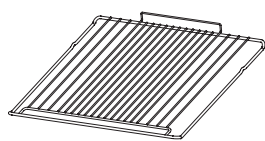
6. THERMOSTATREGLER

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

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

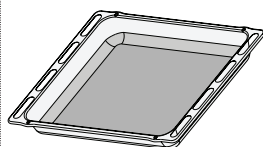
ZUBEHÖR

ROST



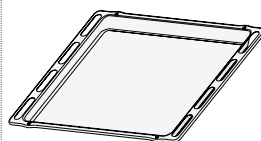
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE *



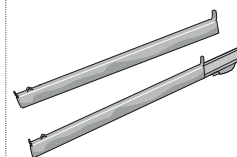
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



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

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

GRILLZUBEHÖR



Das Grillzubehör besteht aus zwei Grillkörben, die für das Grillen im Ofen bestimmt sind. Sie verbessern dank ihrer großen Flexibilität und der Möglichkeit, das Essen schnell zu wenden, das Kocherlebnis. Es wurde ein spezieller Griff entwickelt, um die Grillkörbe leicht handhaben und drehen zu können.

Das Zubehör ist für eine einfache Reinigung spülmaschinenfest.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

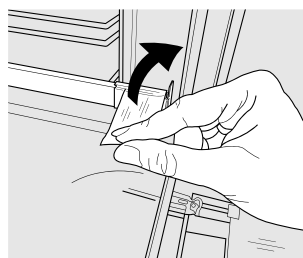
Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

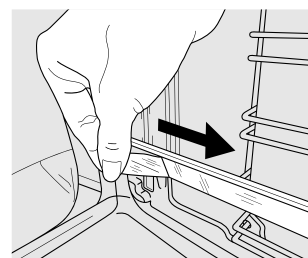
Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

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



[a]



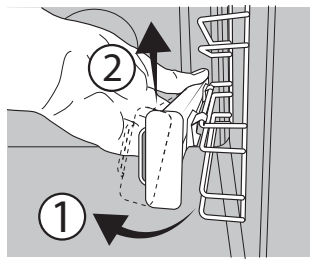
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

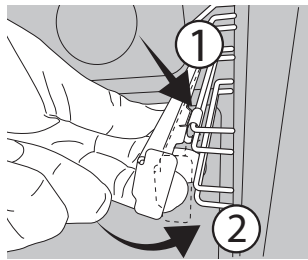
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

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



[c]



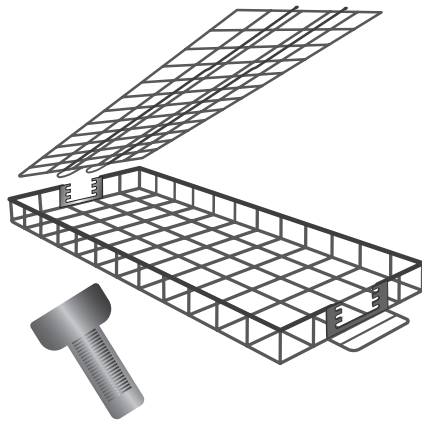
[d]

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

VERWENDUNG DES GRILLZUBEHÖRS



Das Grillzubehör ist mit den Grill- und Turbogrill-Funktionen kompatibel. So können Sie beste Ergebnisse beim Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln erzielen.

Für eine optimale Leistung beachten Sie bitte die Gartabelle.

Legen Sie die Lebensmittel in einer einzigen Schicht in jeden Grillkorb.

Setzen Sie den Deckel an der Rückseite des Korbs ein. Bringen Sie ihn auf der richtigen Höhe an (je nach Dicke der Lebensmittel), dann stellen Sie ihn vorne ein.

Berücksichtigen Sie ein mögliches Schrumpfen während des Garvorgangs, um das Grillgut beim Wenden der Grillkörbe stabil zu halten.

Setzen Sie den vorgesehenen Rahmen in den Backofen ein (auf Ebene 4) und legen Sie dann die Grillkörbe auf den Rahmen.

Um Rauch zu vermeiden und Fettreste aufzufangen, gießen Sie 200 ml Wasser in ein Backblech und schieben es in den Ofen (Ebene 1).

Wenden Sie die Grillkörbe nach der Hälfte der Garzeit mit dem dafür vorgesehenen Griff.

Kontrollieren Sie das Essen kurz vor dem Ende der Garzeit. Wenn nötig, können Sie das Essen so oft wenden, bis es den gewünschten Gar- und Bräunungsgrad erreicht hat.

FUNKTIONEN



OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



AUFGEHEN LASSEN

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



HEISSLUFT

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



PIZZA

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



ECO HEISSLUFT *

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden.

Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



GRILL + HEIßLUFT

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



MAXI COOKING

^{XL} Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg).

Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



BREAD AUTO (BROT AUTO)

^A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Zum Aktivieren der Funktion das Gargut in den Ofen schieben, den Thermostatregler auf 0 und den Funktionsregler auf das Symbol  drehen. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, Kochstufe 2 oder 3 zu verwenden.



PASTRY AUTO (GEBÄCK AUTO)

^A Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Zum Aktivieren der Funktion das Gargut in den Ofen schieben, den Thermostatregler auf 0 und den Funktionsregler auf das Symbol  drehen. Für beste Ergebnisse wird empfohlen, Kochstufe 2 oder 3 zu verwenden.

FLEXI CLEAN PAKET



SMARTCLEAN

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



AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

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

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

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Mit + oder – die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit + oder – die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

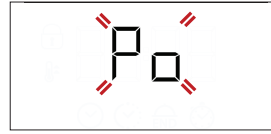
2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den *Auswahlknopf*

auf  drehen, dann zurück auf  drehen.

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



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

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

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

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



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

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

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

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

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

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

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

4. PROGRAMMIERTES GAREN

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

DAUER

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



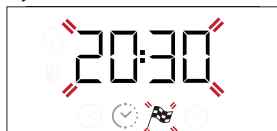
+ oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder – verwenden und ☹ zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

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

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

ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen. ☹ solange drücken, bis das ⌚ und das Symbol „00:00“ und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



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

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

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehöerteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Für optimale Reinigungsergebnisse entfernen Sie die stärksten Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyro-Funktion mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Backofenreiniger.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

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

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



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

. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

. HINWEISE ZUR ENERGIEEFFIZIENZ

- Nutzen Sie die Restwärme: Schalten Sie den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme zu nutzen.
- Lassen Sie die Tür geschlossen: Vermeiden Sie es nach Möglichkeit, die Backofentür während des Garvorgangs zu öffnen, da dadurch Wärme entweicht.
- Garen Sie größere Portionen: Verwenden Sie den Backofen hauptsächlich für größere Gerichte (z. B. Fleisch über 1 kg) oder größere Portionen, um den Energieverbrauch optimal zu nutzen.
- Reinigen Sie die Türdichtung regelmäßig: Eine saubere Versiegelung verhindert Wärmeverluste und sorgt für effizientes Garen.

-
- Heizen Sie nur bei Bedarf vor: Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Gartabelle empfohlen wird.
 - Wählen Sie dunkle Backbleche: Dunkle Backbleche absorbieren die Wärme besser, was die Effizienz beim Garen erhöht.
 - Planen Sie Ihren Garvorgang: Bereiten Sie mehrere Gerichte nacheinander zu, um die Restwärme zu nutzen und zusätzliches Vorheizen zu vermeiden.
 - Wählen Sie das Energiesparprogramm: Nutzen Sie das spezielle ECO-Programm für einen geringeren Energieverbrauch. Weitere Beiträge finden Sie in der Gartabelle.
 - Entfernen Sie unbenutztes Zubehör: Nehmen Sie nicht benötigte Bleche oder Gestelle heraus, um die Effizienz der Wärmezirkulation zu verbessern und die Wärmekapazität des Produkts zu verringern.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	40 – 60	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160–200	35 – 90	2
		Ja	160–200	40 - 90	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25–35	3
		Ja	160	25–35	3
		Ja	150	35 – 45	4 2
Beignets		Ja	180 - 210	30–40	3
		Ja	180 – 200	35 – 45	4 2
		Ja	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Baiser / Meringues		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	1 / 2
		Ja	190 – 250	20 – 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 20	3
		Ja	230 - 250	10 – 25	4 2
Pikante Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 200	40 - 55	3
		Ja	180 – 200	45 – 60	4 2
		Ja	180 – 200	45 – 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20–30	3
		Ja	180 – 190	20–40	4 2
		Ja	180 – 190	20–40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 – 190	110 – 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 – 190	30–45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	5

ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser	
FUNKTIONEN	 O/unterhitze	 Heißluft	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Heißluft

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

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

ZUBEHÖR	 Rost	 Backform auf Rost	 Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	 Fettpfanne/Backblech	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser	
FUNKTIONEN	 O/unterhitze	 Heißluft	 Pizza	 Grill	 Turbo Grill	 Eco Heissluft

GRILLZUBEHÖR GARTABELLE

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	REZEPT	MENGE für einzelnes Gestell	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	VORHEIZZEIT (MIN)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE	
Rindfleisch-Burger	Hamburger	125 - 750 g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	 4	 1
Bratwurst, Wurst und Spieße	Schweinsbratwürste***	150-500 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Hühnerwürstchen***	150-500 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Hühner- und Schweinefleisch Würstel	150-500 g		250	0	15 - 20*	 4	 1
	Hühner- und Schweinefleischspieß	200-800 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
Schwein	Speck	20-60 g		250	0**	10 - 12*	 4	 1
	Rippchen	200-500 g		250	0	30 - 40*	 4	 1
	Nacken	200-600 g		250	0	25 - 30*	 4	 1
	Kotelett	200-500 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Geflügel	Hähnchen- und Putenbrust in Scheiben	150-300 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
	Hähnchenkeule	200-500 g		250	0	30 - 35*	 4	 1
Fisch	Lachsfilet	200-400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Ganzer Wolfsbarsch	300-400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Ganze Brasse	300-400 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
Gemüse	Paprika	100-300 g		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Auberginen	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zucchini	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
	Zwiebel	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	 4	 1
Brot	Getoastetes Brot	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	 4	 1
	Toast	30-100 g		250	0	10 - 15*	 4	 1

*Wenden Sie die Grillkörbe nach der Hälfte der Garzeit mit dem dafür vorgesehenen Griff.

**Für ein optimales Ergebnis legen Sie den Speck nach 3 Minuten Vorheizen ein.

*** Für ein optimales Ergebnis stechen Sie die Würste ein, bevor Sie das Zubehör in den Ofen schieben.

Das Öl wird sowohl auf dem Gestell als auch auf den Speisen verteilt, um ein Anhaften der Speisen zu vermeiden, insbesondere bei Gemüse und Geflügel. Wenn Sie beide Körbe verwenden, wählen Sie Lebensmittelkategorien aus, die die gleiche Garfunktion erfordern (Grill oder Turbo-Grill).

FUNKTIONEN	 Grill	 Turbo Grill
ZUBEHÖR	 Grillzubehör	 Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden. Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende

Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können. Schutzhandschuhe tragen. Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung

getrennt sein. Mit einem handelsüblichen Backofenreiniger lassen sich Rückstände aufweichen und entfernen, was die manuelle Reinigung des Garraums und des Zubehörs erleichtert.

AUSSENFLÄCHEN

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

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

INNENFLÄCHEN

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

Schwamm trockenwischen.

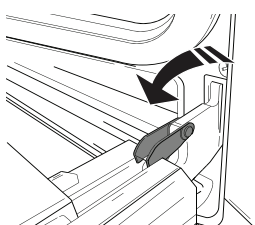
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion. Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind. Entfernen Sie vor dem Starten der Funktion alle Kalkreste, wie oben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

ZUBEHÖR

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

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

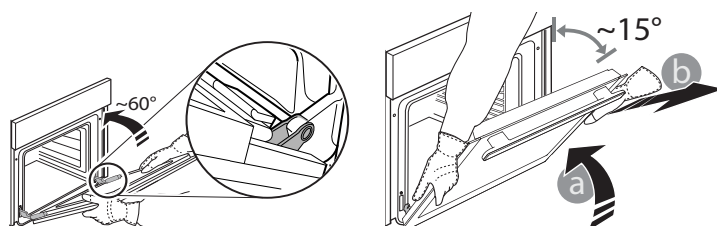
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).

Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



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

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

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

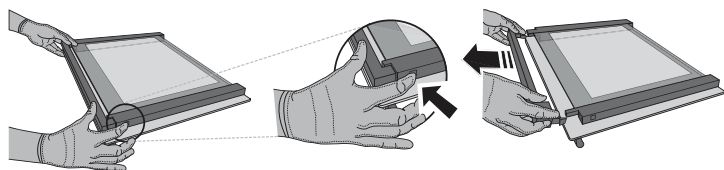
Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. -

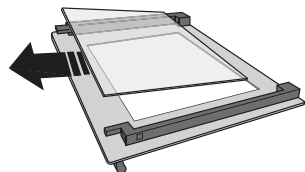
Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

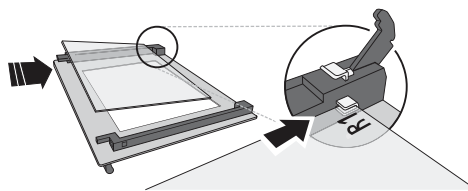
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



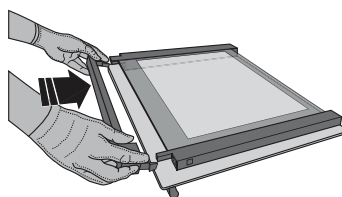
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



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



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

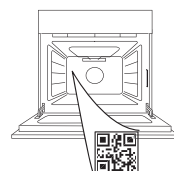


LÖSEN VON PROBLEMEN

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

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



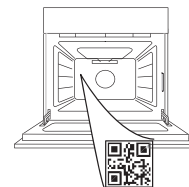
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu

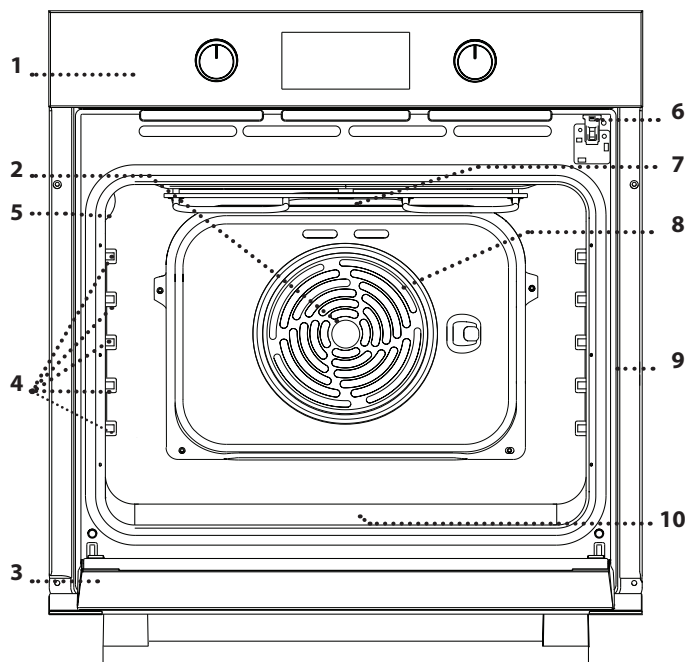


Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

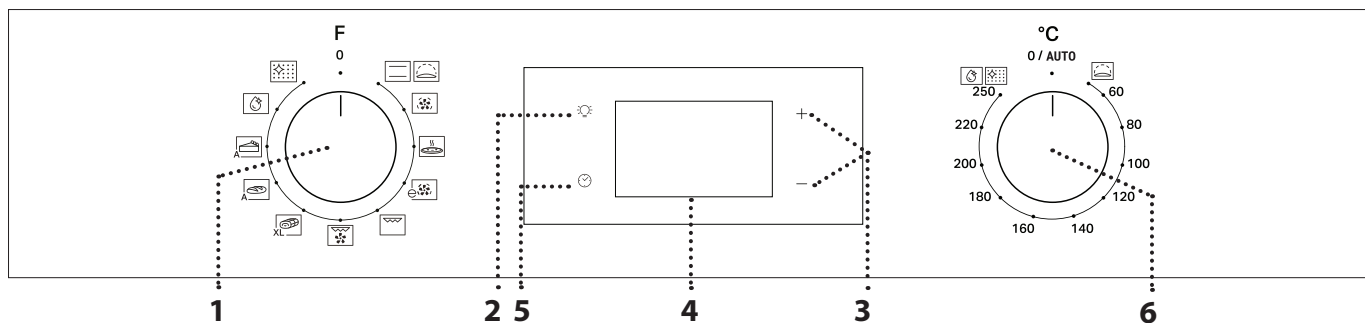


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

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

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

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

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

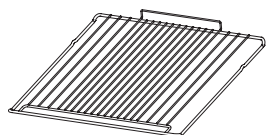
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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

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

ACCESORIOS

REJILLA



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

ACCESORIO PARA ASAR



El accesorio para asar consta de dos cestas de asar diseñadas para asar en el horno.

Mejoran la experiencia culinaria, gracias a su gran flexibilidad y a la posibilidad de voltear rápidamente los alimentos.

Se ha diseñado un asa específica para manejar y girar fácilmente las cestas de la parrilla.

El accesorio se puede lavar en el lavavajillas para facilitar su limpieza.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

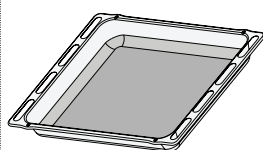
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope. Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

ESTANTES DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

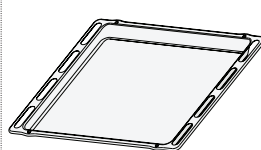
Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.

GRASERA *



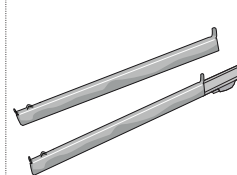
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *

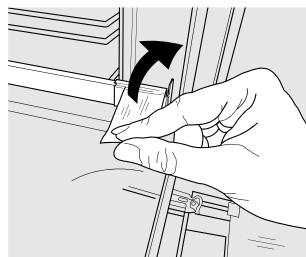


Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

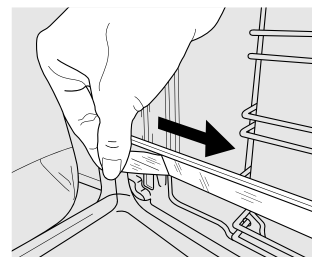
GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.



[a]



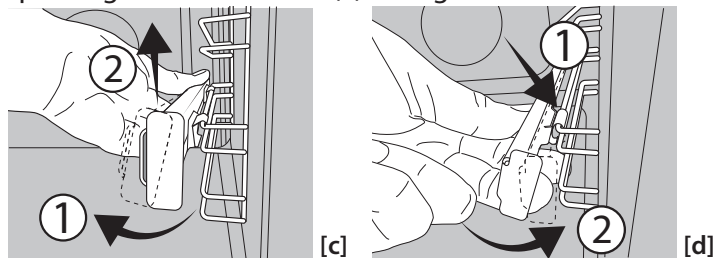
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

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

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

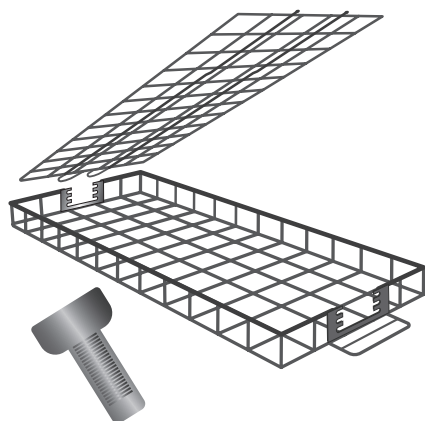
Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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

USO DEL ACCESORIO GRILL



El accesorio para asar es compatible con las funciones Grill y Turbogrill, lo que le permite obtener los mejores resultados asando una gran variedad de alimentos.

Para un rendimiento óptimo, consulte la tabla de cocción.

Coloque los alimentos en una sola capa dentro de cada cesta de la parrilla.

Inserte la tapa en la parte trasera de la cesta, colocándola a la altura adecuada (en función del grosor de los alimentos), y luego ajústela en la parte delantera.

Tenga en cuenta un posible encogimiento durante la cocción, para mantener los alimentos estables mientras gira las cestas de la parrilla.

Introduzca el marco previsto en el interior del horno (en el nivel 4) y, a continuación, coloque las cestas del grill sobre el marco.

Para evitar el humo y recoger la grasa residual, vierta 200 ml de agua en una bandeja de horno y colóquela dentro del horno (en el nivel 1).

A mitad de cocción, gire las cestas de la parrilla utilizando el asa suministrada.

Cuando la cocción esté a punto de terminar, compruebe los alimentos. Si es necesario, puede volver a girar los alimentos, tantas veces como sea necesario,

hasta que alcancen el grado deseado de cocción y dorado.

FUNCIONES



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



FERMENTACIÓN

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



AIRE FORZADO

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



PIZZA

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



ECO FORCED AIR (ECO AIRE FORZADO) *

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

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



GRILL (PARRILLA)

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



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

XL

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



PAN AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para activar la función ponga los alimentos dentro del horno, gire el mando del termostato a 0 y el mando de la función a icono. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 ó 3.



PASTRY AUTO (PASTELERÍA AUTO)

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Para activar la función ponga los alimentos dentro del horno, gire el mando del termostato a 0 y el mando de la función a icono. Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar el nivel de cocción 2 ó 3.

PAQUETE FLEXI CLEAN



SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35'. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante la limpieza.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA)

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a .

La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

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

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW (Hi). Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones. Para ir al menú de modificación, gire el *selector* hasta , y después vuelva a girarlo hasta 0.

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



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

3. CALENTAR EL HORNO

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



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

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

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

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

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

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

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

4. COCCIÓN PROGRAMADA

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

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

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

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

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

DURACIÓN

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



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

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

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

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



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

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

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

FINAL DE COCCIÓN

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



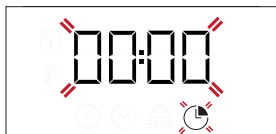
Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

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

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

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



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

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

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

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

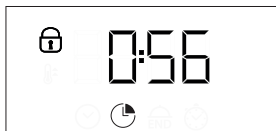
Para obtener resultados de limpieza óptimos, elimine la suciedad más incrustada con una esponja húmeda y un limpiador de hornos estándar antes de utilizar la función Pyro.

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

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

Para activar la función de limpieza automática, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta el icono .

Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece

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

. NOTAS

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

. NOTAS SOBRE EFICIENCIA ENERGÉTICA

- Aproveche el calor residual: apague el horno 5/10 minutos antes del final de la cocción para aprovechar el calor restante.
- Mantenga la puerta cerrada: si es posible, evite abrir la puerta del horno durante la cocción, ya que deja escapar el calor.
- Cocine porciones más grandes: utilice el horno principalmente para platos más grandes (por ejemplo, carne de más de 1 kg) o raciones más abundantes, para aprovechar al máximo la energía utilizada.
- Limpie regularmente la junta de la puerta: un cierre limpio evita la pérdida de calor y garantiza una cocción eficaz.
- Precalentar sólo cuando sea necesario: Precaliente el horno solamente si así se recomienda en la tabla de cocción o en la receta.
- Elija bandejas de horno oscuras: Las bandejas oscuras absorben mejor el calor, mejorando la eficacia de la cocción.
- Planifique sus platos: prepare varios platos seguidos para aprovechar el calor residual y evitar un precalentamiento adicional.
- Seleccione el programa de ahorro de energía: Utilice el programa ECO específico para reducir el consumo de energía. Consulte la tabla de cocción para obtener información adicional.
- Retire los accesorios innecesarios: saque las bandejas o rejillas que no se utilicen para optimizar la eficacia de la circulación del calor y reducir la capacidad térmica.

TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

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

ACCESORIO DE ASADO TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA DE ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD para estante individual	FUNCIÓN	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (MIN)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS	
Hamburguesa de ternera	Hamburguesa	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4 	1 
Salchichas, salchichas de viena y brochetas	Salchichas de cerdo***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Salchichas de pollo***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Salchichas de viena de pollo y cerdo	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4 	1 
	Brocheta de pollo y cerdo	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
Cerdo	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4 	1 
	Costillas	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4 	1 
	Taza	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Costilla	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Aves	Tiras de pechuga de pollo y pavo	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Muslo de pollo	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Pescado	Filete de salmón	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Lubina entera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Dorada entera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Verduras	Pimiento	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Berenjena	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Zucchini (Zapallito)	50 - 200g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Cebolla	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
Pan	Pan tostado	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4 	1 
	Tostada	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4 	1 

A mitad de cocción, gire las cestas de la parrilla utilizando el asa suministrada.
**Para un rendimiento óptimo de los alimentos, introduzca el bacon tras 3 minutos de precalentamiento.
*** Para un rendimiento óptimo de los alimentos, haga agujeros en las salchichas antes de introducir el accesorio en el horno.

Unte aceite tanto en la rejilla como en los alimentos para evitar que se peguen, especialmente en verduras y aves.
Cuando utilice ambas rejillas, seleccione las categorías de alimentos que tengan la misma función de cocción (grill o turbo grill).

FUNCIONES		
	Grill	Turbogrill
ACCESORIOS		
	Accesorio para asar	Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar

a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

Es posible utilizar un limpiador de hornos estándar para ablandar y eliminar los residuos, facilitando así la limpieza manual del interior y los accesorios.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

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

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

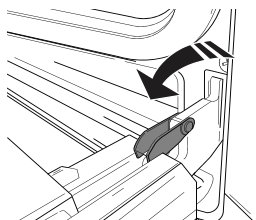
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

ACCESORIOS

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

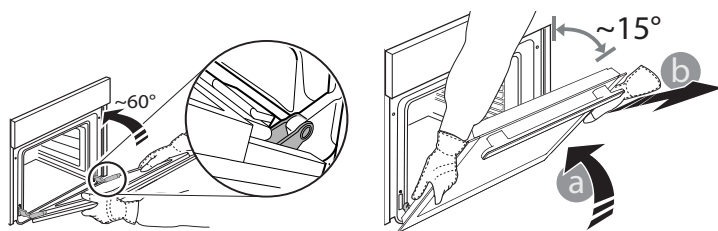
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



2. Cierre la puerta tanto como pueda.

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

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



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

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

4. Baje la puerta y ábrala por completo.

Baje los pestillos hasta su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.

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

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

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

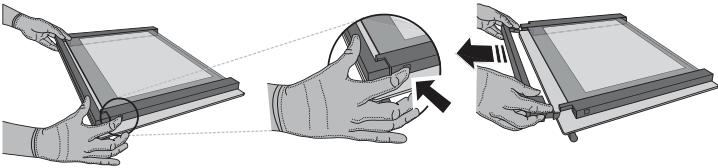
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

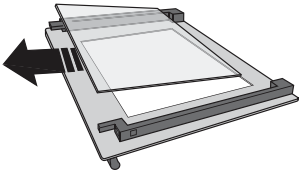
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

LIMPIEZA DEL CRISTAL DE LA PUERTA

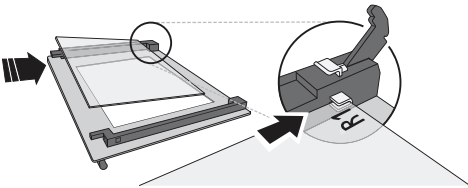
1. Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



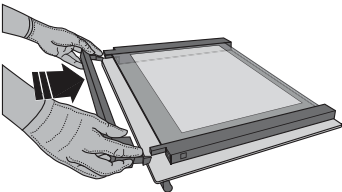
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extraígalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



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



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

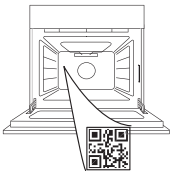


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

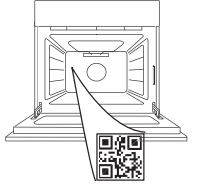




KIITOS SIITÄ, ETTÄ OSTIT BAUKNECHT-TUOTTEEN

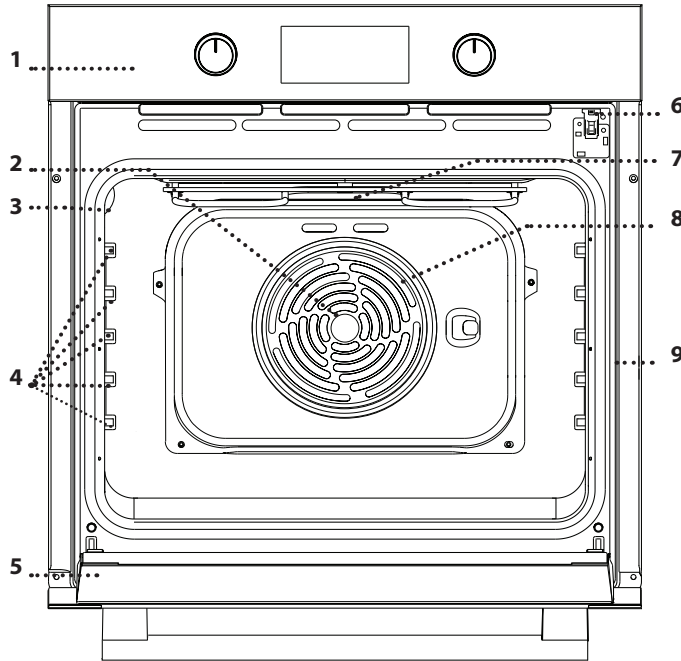
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla www.register10.eu

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**



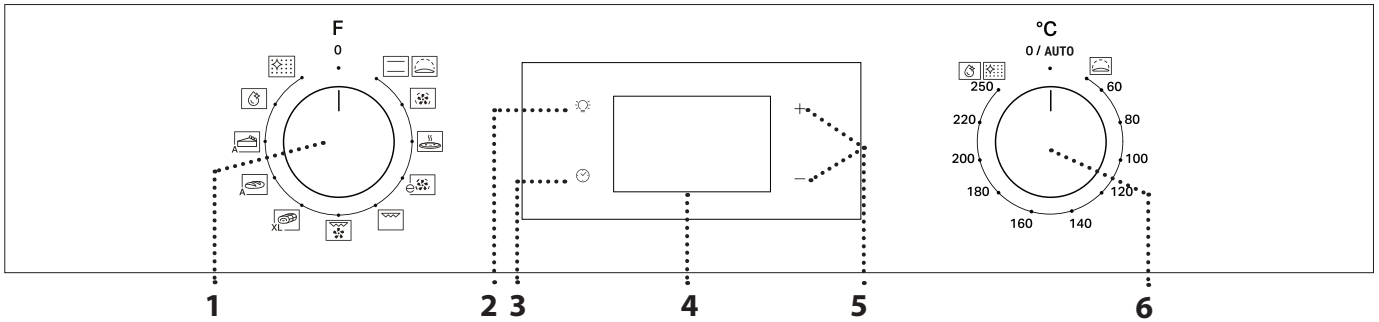
Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

TUOTEKUVAUS



1. Käyttöpaneeli
2. Puhallin
3. Lamppu
4. Hyllykköohjaimet (taso on ilmoitettu uunin sisäseinällä)
5. Luukku
6. Luukun lukitus (lukitsee luukun automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä sekä sen jälkeen)
7. Ylempi lämmitysvastus/grilli
8. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
9. Arvokilpi (älä poista)
10. Kohopainatus juomavedelle

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



1. VALINTANUPPI

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

2. VALO

Uunin ollessa päällä sytytä tai sammuta uunitilan lamppu painamalla .

3. AJASTIMEN ASETTAMINEN

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

4. NÄYTTÖ

5. SÄÄTÖPAINIKKEET

Käytetään kypsennysajan asetusten muuttamiseen.

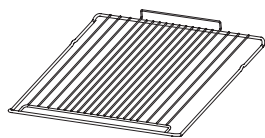
6. LÄMPÖTILAN VALITSIN

Kääntämällä valitaan haluttu lämpötila manuaalisia toimintoja asetettaessa.

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

VARUSTEET

RITILÄ



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

GRILLAUSTARVIKE



Grillaustarvikkeet koostuvat kahdesta uunigrillaukseen suunnitellusta grillikorista.

Ne parantavat ruoanlaittokokemusta, koska ne ovat erittäin monikäyttöisiä ja koska niillä ruokaa voidaan kääntää nopeasti.

Erityinen kahva on suunniteltu grillikorien helppoa käsittelyä ja kääntämistä varten.

Lisävaruste voidaan pestä astianpesukoneessa, joten se on helppo puhdistaa.

* Saatavana vain eräissä malleissa

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen.

Muut tarvikkeet voidaan ostaa erikseen asiakaspalvelusta.

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

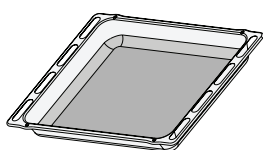
Laita ritilä haluamallesi tasolle pitäen sitä hieman ylöspäin kallistettuna ja asettamalla kohotetun (ylös osoittavan) takasivun alas ensin.

Liu'uta sitä sitten vaakasuorassa kiskoja pitkin niin pitkälle kuin mahdollista. Muut lisävarusteet, kuten leivinpelti, on asetettava vaakatasossa antaen niiden liukua hyllykkökiskoilla.

LIUKUHYLLYT JA HYLKYKÖOHJAIMET

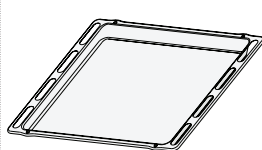
Ennen uunin käyttämistä on poistettava suojateippi [a] ja sitten suojakalvo [b] liukukiskoilta.

UUNIPANNU *



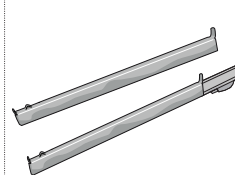
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *

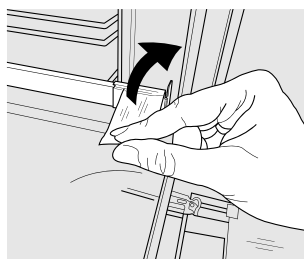


Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

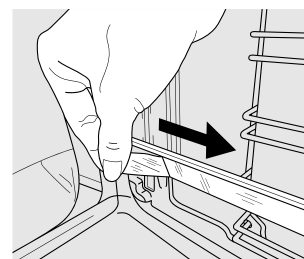
LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.



[a]



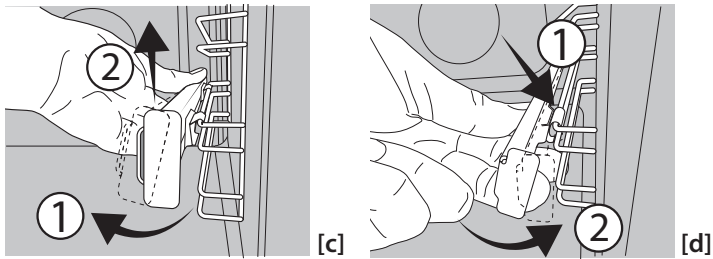
[b]

LIUKUKISKOJEN POISTAMINEN [c]

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

LIUKUKISKOJEN LAITTAMINEN TAKAISIN [d]

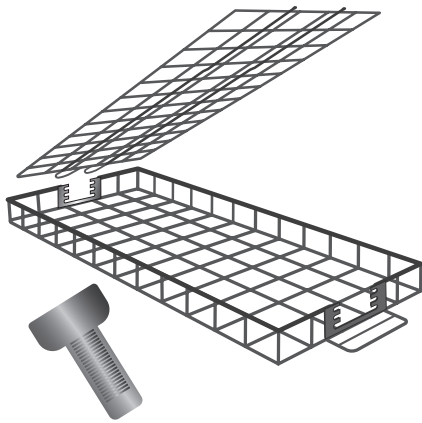
Kiinnitä yläkoukut hyllykköohjaimiin (1) ja paina sitten liukukiskoja ylöspäin hyllykköohjaimia vasten, kunnes alakoukut naksahdavat (2).



HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

1. Hyllykköohjaimet irrotetaan tarttumalla tukevasti ohjaimen ulkopuoliseen osaan ja vetämällä sitä itseäsi kohden tuen ja kahden sisätapin irrottamiseksi sijoiltaan.
2. Hyllykköohjaimet asetetaan takaisin paikalleen asettamalla ne uunitilan lähelle ja laittamalla ensin kaksi tappia paikoilleen. Seuraavaksi ulkopuolinen osa sijoitetaan lähelle sille tarkoitettua tilaa, tuki asetetaan paikalleen, ja painetaan tukevasti uunitilan seinää kohden, jotta hyllykköohjain tulee tukevasti paikalleen.

GRILLAUSTARVIKKEEN KÄYTTÄMINEN



Grillaustarvike on yhteensopiva grilli- ja turbogrilli-toimintojen kanssa, ja sen avulla saavutat parhaat tulokset erilaisten ruokien grillauksessa.

Tutustu kypsennystaulukkoon parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Asettele ruoat yhteen kerrokseen kuhunkin grillikoriin.

Aseta kansi korin takaosaan sopivalle korkeudelle (ruoan paksuudesta riippuen) ja säädä sitten sen etupuoli.

Ota huomioon ruoan mahdollinen kutistuminen kypsennyksen aikana, ja toimi siten, että ruoka pysyy vakaana grillikoreja käännettäessä.

Aseta sille tarkoitettu pidike uuniin (tasolle 4) ja aseta sitten grillikorit pidikkeelle.

Savun välttämiseksi ja tippuvan rasvan keräämiseksi kaada 200 ml vettä leivinpellille ja aseta se uuniin (taso 1).

Käännä grillikorit kypsennyksen puolivälissä käyttämällä mukana toimitettua kahvaa.

Kun kypsennys on päättymässä, tarkasta ruoka. Voit tarvittaessa kääntää ruokaa uudelleen niin monta kertaa kuin on tarpeen, kunnes se saavuttaa

haluamasi kypsyyssasteen ja ruskistumisen.

TOIMINNOT



PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.



RISING (KOHOTUS)

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



KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymlämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit kypsentyä useampia ruokia ilman että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen.



PIZZA (PITSA)

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



ECO FORCED AIR (ECO-KIERTOILMA) *

Suurikokoisten liharuokien ja täytettyjen paistien kypsentyminen yhdellä tasolla. Ruoan liiallinen kuivuminen estetään hellävaraisella ja ajoittaisella ilman kierrolla.

Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy sammuneena kypsennyksen aikana, mutta se voidaan sytyttää uudelleen painamalla ☀️.



GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen.

Lihaa grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



TURBO GRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Grillattaessa on hyvä käyttää uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen: aseta pannu mille tahansa tasolle rutilän alle ja lisää sille 200 ml juomavettä.



ISOT LIHAPALAT



ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Kun kytket laitteen päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset. Paina ☀️ kunnes kuvake ☀️ ja kaksi tuntia tarkoittavaa numeromerkkiä alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta tunnit + - tai - -painikkeella ja vahvasta painamalla ☀️. Kaksi minuutetta tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Aseta minuutit + - tai - -painikkeella

Suurille lihanpaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta taataan molempien puolien tasainen ruskistuminen. Lisäksi suosittelemme valelemaan paistia usein, jottei se kuivu liikaa.



BREAD AUTO (LEIPÄ AUTO)

A Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan leipää varten. Tämä toiminto aktivoidaan laittamalla ruoka uunin sisään, kääntämällä termostaatin nuppi asentoon 0 ja toiminnon nuppi kuvakkeen ☀️ kohdalle. Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa käyttää tasoa 2 tai 3.



PASTRY AUTO (KAKUT AUTO)

A Tämä toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen lämpötilan ja paistamisajan kakkuja varten. Tämä toiminto aktivoidaan laittamalla ruoka uunin sisään, kääntämällä termostaatin nuppi asentoon 0 ja toiminnon nuppi kuvakkeen ☀️ kohdalle. Parhaiden tulosten saamiseksi on suositeltavaa käyttää tasoa 2 tai 3.

FLEXI -PUHDISTUSPAKKAUS



PUHDISTUSTOIMINTO

Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. "Smart Clean"-puhdistustoiminto käynnistetään kaatamalla 100–120 ml juomakelpoista vettä uunin pohjalle ja kääntämällä sitten valintanuppi ja lämpötilan valitsin kuvakkeen ☀️ kohdalle. On parasta käyttää toimintoa 35 minuutin ajan. Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistuksen aikana saavutettua lämpötilaa.



AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYRO

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. Toiminto käynnistetään siirtämällä lämpötilan valitsin kohtaan ☀️.

Kuvakkeen asento ei vastaa puhdistusjakson aikana saavutettua todellista lämpötilaa.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti

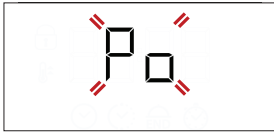
ja vahvasta painamalla ☀️.

Huomaa: Kun ☀️-kuvake vilkkuu, esimerkiksi pitemmän sähkökatkon jälkeen, aika on asetettava uudelleen.

2. ASETA VIRRRANKULUTUS

Oletusasetuksena uuni on ohjelmoitu toimimaan yli 3 kW:n teholla (Hi). Jos uunia käytetään kotitaloudessa, jossa sähköverkon teho on alle 2,9 kW (Lo), on asetuksia muutettava. Kyseiseen valikon vaihtokohtaan päästään kääntämällä *valintanuppi* asentoon ☐, ja sitten takaisin asentoon 0.

Paina ja pidä painettuna + ja - viiden sekunnin ajan välittömästi tämän jälkeen.



Vaihda asetus $\pm$ - tai $-$ -painikkeesta ja vahvasta sitten painamalla $\odot$ ja pitämällä painettuna vähintään kahden sekunnin ajan.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: tämä on täysin normaalia.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

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



2. AKTIVOI TOIMINTO

MANUAALINEN

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



Huomaa: Kypsennyksen aikana voit vaihtaa toiminnon kääntämällä valintanuppia tai säätää lämpötilaa kääntämällä lämpötilan valitsinta. Toiminto ei käynnisty jos lämpötilan valitsin on asennossa **0 / AUTO**. Voit asettaa kypsennysajan, kypsennyksen päättymisaian (vain jos asetat kypsennysajan) ja ajastimen.

3. ESILÄMMITYS JA JÄLKILÄMPÖ

Kun toiminto käynnistyy, äänimerkki ja näytöllä vilkkuva kuvake $\approx$ ilmoittavat, että esilämmitysvaihe on alkanut.

Vaiheen loputtua äänimerkki ja vilkkumaton kuvake $\approx$ näytöllä ilmoittavat, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan: laita nyt ruoka sisälle ja aloita kypsennys.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Kypsennyksen jälkeen ja kun toiminto ei ole enää käynnissä, kuvake $\approx$ saattaa näkyä edelleen näytöllä sittenkin, kun jäähdytyspuhallin on sammunut; tämä tarkoittaa, että uunissa on jälkilämpöä.

Huomaa: Aika, jonka jälkeen kuvake sammuu, vaihtelee, sillä se riippuu useista eri tekijöistä, kuten esimerkiksi ympäristön lämpötilasta ja käytetystä toiminnosta. Joka tapauksessa, tuotetta voidaan pitää sammuneena kun valintanupin osoitin on kohdassa "0".

4. KYPSENNYKSEN OHJELMOINTI

Ennen kypsennyksen ohjelmoinnin aloittamista on

Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut.

Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet.

Lämmitä uunia 250 °C:seen noin tunnin ajan. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä.

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

valittava toiminto.

KESTO

Pidä painettuna $\odot$ kunnes $\odot$ -kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi kypsennysaika käyttämällä $\pm$ - tai $-$ ja vahvasta sitten painamalla $\odot$. Aktivoi toiminto kääntämällä *lämpötilan valitsin* haluamasi lämpötilan kohdalle: kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että kypsennys on päättynyt.

Huomaa: Asetettu kypsennysaika peruutetaan painamalla $\odot$ kunnes $\odot$ -kuvake alkaa vilkkua näytöllä, minkä jälkeen kypsennysaika asetetaan arvoon "00:00" käyttäen $-$ -painiketta. Tähän kypsennysaika kuuluu esilämmitysvaihe.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / VIIVÄSTETYN KÄYNNISTYKSEN OHJELMOINTI

Kun kypsennysaika on asetettu, toiminnon käynnistymistä voidaan viivyttää ohjelmoimalla sen päättymisaika: paina $\odot$ kunnes $\approx$ kuvake ja nykyinen kellonaika alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta kypsennyksen päättymisaika painamalla $\pm$ - tai $-$ ja vahvasta painamalla $\odot$. Toiminto aktivoidaan kääntämällä *termostaatin nuppi* haluamasi lämpötilan kohdalle: toiminto pysyy taukotilassa, kunnes se käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.

Huomaa: Asetuksen peruuttamista varten uuni on sammutettava kääntämällä *valintanuppi* asentoon **0**.

Toiminnon alkamisviive ei ole käytettävissä grilli- ja turbogrillitoiminnoissa.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa, että toiminto on päättynyt.



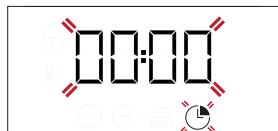
Valitse jokin toinen toiminto kääntämällä *valintanuppi* tai sammuta uuni asettamalla se asentoon 0.

Huomaa: Jos ajastin on päällä, näytössä näkyy "END" vuorotellen jäljelläolevan ajan kanssa.

5. AJASTIMEN ASETTAMINEN

Tämä vaihtoehto ei keskeytä tai ohjelmoi kypsennystä, mutta sen ansiosta voit käyttää näyttöä ajastimena, joko jonkin toiminnon ollessa päällä tai uunin ollessa sammuneena.

Pidä painettuna ☺ kunnes ☺ ja "00:00"-kuvake ja "00:00" alkavat vilkkua näytöllä.



Aseta haluamasi aika + - tai - -painikkeilla ja vahvasta painamalla ☺. Äänimerkki ilmoittaa, kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan.

Huomautuksia: Ajastin peruutetaan pitämällä painettuna ☺ kunnes ☺ kuvake alkaa vilkkua, aseta sitten aika takaisin arvoon "00:00" - -painikkeella.

6. AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO - PYRO

Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki lisävarusteet – mukaan lukien hyllykköohjaimet – uunista ennen toiminnon aktivoimista. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi.

Parhaiden puhdistustulosten saavuttamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ja tavallisella uuninpuhdistusaineella ennen Pyro-toiminnon käyttöä.

Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia.

Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Automaattinen puhdistustoiminto aktivoidaan kääntämällä *valintanuppi* ja *lämpötilan valitsin* ☒-kuvakkeen kohdalle. Toiminto käynnistyy automaattisesti, luukku lukkiutuu ja uunin valo sammuu: näytöllä näkyy jäljellä oleva aika vuorotellen tekstin "Pyro" kanssa.



Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle. Tuuleta huonetta Pyro-jakson aikana sekä sen jälkeen.

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.

. ENERGIATEHOKKUUTTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- Hyödynnä jäännöslämpöä: sammuta uuni 5–10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista, jotta jäljellä oleva lämpö voidaan käyttää.
- Pidä luukku suljettuna: vältä mahdollisuuksien mukaan uunin luukun avaamista kypsennyksen aikana, jotta lämpö ei pääse karkaamaan.
- Kypsennä suurempia annoksia: käytä uunia pääasiassa isompien ruokien (esim. yli 1 kg:n liha) tai suurempien annosten valmistukseen, jotta käytät energian mahdollisimman tarkkaan hyväksi.
- Puhdista luukun tiiviste säännöllisesti: puhdas tiiviste estää lämpöhäviöitä ja takaa tehokkaan kypsennyksen.
- Esilämmitä vain tarvittaessa: esilämmitä uuni vain jos reseptissä tai kypsennystaulukossa kehoitetaan tekemään näin.
- Valitse tummia leivinpeltejä: tummat pellit imevät lämpöä paremmin, jolloin kypsennysteho paranee.
- Suunnittele ruoanlaitto: valmista useita ruokia peräkkäin jäännöslämmön hyödyntämiseksi ja turhan esilämmityksen välttämiseksi.
- Valitse energiaa säästävä ohjelma: käytä erityistä ECO-ohjelmaa pienempää energiankulutusta varten. Katso kypsennystaulukosta lisää vinkkejä.
- Poista tarvikkeet, joita ei käytä: ota pois tarpeettomat pellit tai ritilät; tämä tehostaa lämmönkiertoa ja pienentää lämpöhukkaa.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	40 – 60	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, hedelmäpiiras)		Kyllä	160 – 200	35 - 90	2
		Kyllä	160 – 200	40 - 90	4 2
Pikkuleivät / tarteletit		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	160	25 - 35	3
		Kyllä	150	35 – 45	4 2
Tuulihatut		Kyllä	180 - 210	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	4 2
		Kyllä	180 – 200	35 – 45	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	150 - 200	3
		Kyllä	90	140 - 200	4 2
		Kyllä	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Kyllä	190 - 250	20 - 50	4 2
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 – 20	3
		Kyllä	230-250	10 - 25	4 2
Suolaiset leivonnaiset (vihannespiirakka, quiche-piirakka)		Kyllä	180 – 200	40 – 55	3
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	4 2
		Kyllä	180 – 200	45 - 60	5 3 1
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 2
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	190 – 200	45 - 65	2
Lammas / vasikka / nauta / liha 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Rapeakuorinen sianpaisti) 2 kg		Kyllä	180 – 190	110 - 150	3
Broileri / jänis / anka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	2
Kalkkuna / hanhi 3 kg		–	190 – 200	100 - 160	2

VARUSTEET	Ritolä	Leivinstia ritolällä	Leivinpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritolän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä
-----------	--------	----------------------	--	-----------------------	---

TOIMINNOT	Perinteinen	Kiertoilma	Pizza	Grilli	Turbogrilli	Säästö Kiertoilma
-----------	-------------	------------	-------	--------	-------------	-------------------

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMI-TYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (min)	TASO JA VARUSTEET
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	170 - 190	30 - 45	2
Täytetyt kasvikset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 - 200	50 - 70	3
Paahdettu leipä		5'	250	2 - 6	5
Kalafileet/palat		–	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		–	250	15 - 30 *	5 4
Paahdettu kana 1–1,3 kg		Kyllä	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Raaka paahtopaisti 1 kg		Kyllä	200 - 210	35 - 50 **	3
Karitsan koipi / potka		Kyllä	200 - 210	60 - 90 **	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 - 210	35 - 55	2
Vihannesgratiini		–	200 - 210	25 - 55	3
Liha ja perunat		Kyllä	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Kala ja vihannekset		Kyllä	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 ***	4 1
Kokonainen ateria: hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Paisti / täytetty paisti		–	170 - 180	100 - 150	3

* Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen)

*** Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

VARUSTEET	 Ritilä	 Leivinnastia ritilällä	 Leivinnpelti/uunipannu tai leivontavuoka ritilän päällä	 Uunipannu / uunivuoka	 Uunipannu / leivinnpelti ja 200 ml vettä	
TOIMINNOT	 Perinteinen	 Kiertoilma	 Pizza	 Grilli	 Turbogrilli	 Säästö Kiertoilma

KYPSENNYSTAULUKKO GRILLAUSTARVIKKEELLE

RUOKALAJIRYHMÄ	RESEPTI	MÄÄRÄ yhdele telineelle	TOIMINTO	LÄMPÖTILA (°C)	ESIKUUMENNUS- AIKA (MIN)	KESTO (MIN)	TASO JA VARUSTEET	
Naudanlihapurilainen	Hampurilainen	125 - 750 g halk.=8-9 cm		250	0	25 - 30*		
	Sianlihamakkarat***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*		
Makkarat, nakit ja vartaat	Kanamakkarat***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*		
	Kana- ja sianlihamakkarat	150 - 500 g		250	0	15 - 20*		
	Kana- ja sianlihavartaat	200 - 800 g		250	0	25 - 30*		
	Pekoni	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*		
Sianliha	Kylkiluut	200 - 500 g		250	0	30 - 40*		
	Kuppi	200 - 600 g		250	0	25 - 30*		
	Kyljykset	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
	Kanan ja kalkkunan rintaviipaleet	150 - 300 g		250	0	30 - 35*		
Broileri	Kanan koipi	200 - 500 g		250	0	30 - 35*		
	Lohifileet	200 - 400 g		250	0	20 - 25*		
Kala	Kokonainen meribassi	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Kokonainen kultaotsa-ahven	300 - 400 g		250	0	20 - 25*		
	Pippuri	100 - 300 g		250	0	20 - 25*		
Kasvikset	Munakoiso	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*		
	Kesäkurpitsa	50 - 200 g 1 - 1.5 cm		250	0	20 - 25*		
	Sipuli	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*		
	Paahdettu leipä	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*		
Leipä	Paahtoleipä	30 - 100 g		250	0	10 - 15*		

*Käännä grillikorit kypsennyksen puolivälissä käyttämällä mukana toimitettua kahvaa.
**Ihanteellisen tuloksen saamiseksi pekoni lisätään 3 minuutin esilämmityksen jälkeen.
*** Ihanteellisen tuloksen saamiseksi rei'itä makkarat ennen varusteen laittamista uuniin.

Levitä öljyä sekä telineeseen että ruokaan, jotta ruoka ei tartu kiinni, etenkin, jos kyseessä on vihannekset tai siipikarja.
Kun käytät molempia telineitä, valitse ruokalajeja, joilla on sama kypsennystoiminto (grilli tai turbogrilli).

TOIMINNOT	 Grilli	 Turbogrilli (Turbogrilli)
VARUSTEET	 Grillaustarvike	 Uunipannu / leivinpelti ja 200 ml vettä

PUHDISTUS JA HUOLTO

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään huoltoa tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypesureita.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa. Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään

tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

Tavallista uuninpuhdistusainetta voidaan käyttää pehmentämään ja poistamaan jäämiä, mikä helpottaa uunin sisäosan ja varusteiden manuaalista puhdistusta.

ULKOPINNAT

Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se

voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

- Jos sisäpinnoilla on pinttynyttä likaa, on parhaiden puhdistustulosten saamiseksi suositeltavaa suorittaa automaattinen puhdistustoiminto. Älä käytä pyrolyysipuhdistusta, jos uunissa on kalkkisaostumia. Poista kalkkisaostumat yllä kuvatulla tavalla ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.

- Luukku voidaan irrottaa helposti ja laittaa takaisin paikalleen lasin puhdistamisen helpottamiseksi.

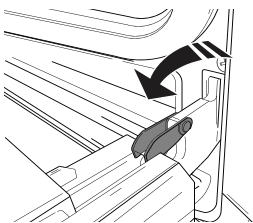
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella.

VARUSTEET

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

LUUKUN IRROTUS JA TAKAISIN LAITTAMINEN

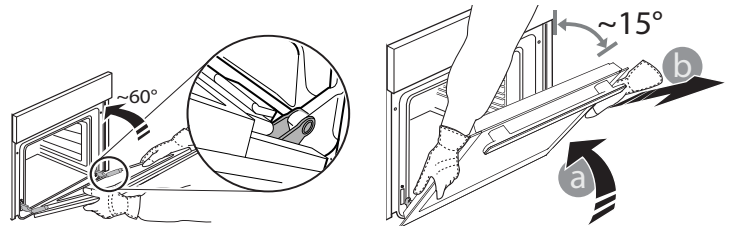
1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista.

Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista ja vetämällä sitä samalla ylöspäin (a), kunnes se vapautuu paikaltaan (b).



Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: varmista, että laskit ne kokonaan.

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

LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

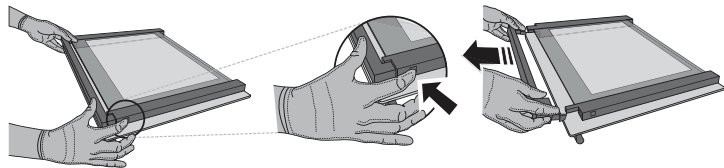
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Huomaa: Käytä 25 W/230 V G9 -tyyppisiä, T300 °C halogeenilamppuja. Tuotteen lamppu on suunniteltu kodinkoneisiin, eikä se sovellu käytettäväksi kodin yleisessä valaistimissa (EY:n asetus 244/2009).

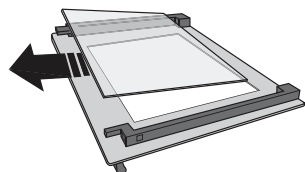
Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta. – Älä käsittele lamppuja paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN LASIN PUHDISTAMINEN

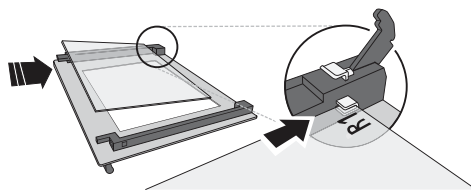
1. Kun olet irrottanut luukun ja asettanut sen pehmeälle pinnalle kahva alaspäin, paina samanaikaisesti kumpaakin pidikettä ja irrota luukun yläreuna vetämällä sitä itseesi päin.



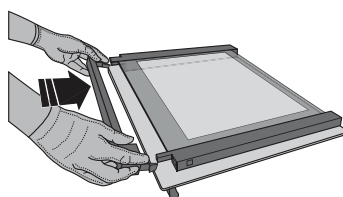
2. Nosta sisälasia pitäen siitä tukevasti kiinni molemmiin käsiin, irrota se ja aseta se pehmeälle pinnalle ennen sen puhdistamista.



3. Aseta keskilevy (merkintä "1R") paikalleen ennen sisälevyn laittamista paikalleen: Lasipaneelit on sijoitettu oikein, jos vasemmanpuoleisesta kulmasta näkyy "R"-merkintä. Aseta ensin "R"-merkityn lasin pitkä sivu kannattimiin ja laske se sitten paikalleen. Toista tämä kummallekin lasipaneelille.



4. Asenna yläreuna takaisin paikalleen. Naksahdus tarkoittaa, että se on tullut oikeaan asentoon. Varmista, että tiiviste on kunnossa ennen luukun asettamista paikalleen.

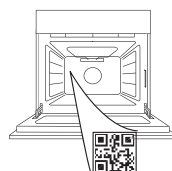


VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Uuni ei toimi.	Sähkökatkos. Kytkeytynyt irti verkkovirrasta.	Tarkista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon. Kytke uuni pois päältä ja uudelleen päälle ja tarkasta, onko vika poistunut.
Näytölle tulee "F"-kirjain ja jokin numero tai kirjain.	Uunissa on vikaa.	Ota yhteys lähimpään huoltopalvelupisteeseen ja ilmoita "F"-kirjaimen perässä oleva numero.
Näytöllä näkyy viesti "Hot" ja valittu toiminto ei käynnisty.	Liian korkea lämpötila.	Anna uunin jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä. Valitse eri toiminto.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Verkkosivustolta **docs.bauknecht.eu**
- Vaihtoehtoisesti **ottamalla yhteyttä huoltopalveluumme** (katso puhelinnumero takuuvihkosesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



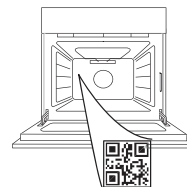
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

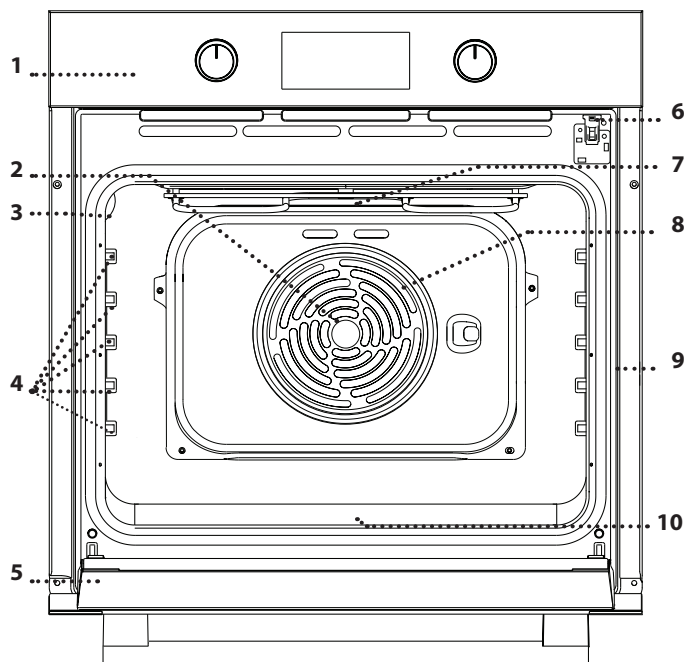


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

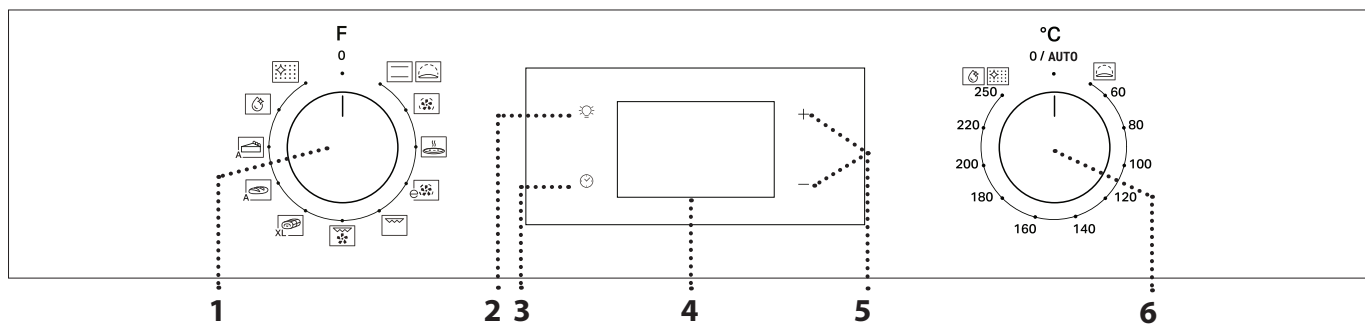


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDES



1. BOUTON DE SÉLECTION

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

2. ÉCLAIRAGE

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

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

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

Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

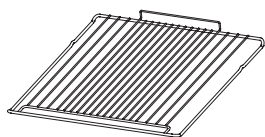
6. BOUTON DU THERMOSTAT

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

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

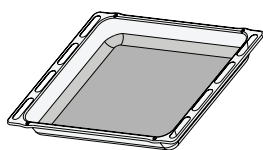
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



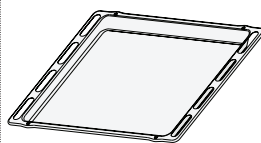
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE*



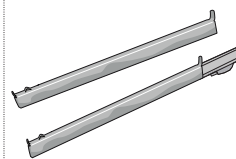
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



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

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE POUR GRILLADE



L'accessoire pour grillades se compose de deux paniers de gril conçus pour les grillades au four.

Ils améliorent l'expérience culinaire grâce à leur grande flexibilité et à la possibilité de retourner rapidement les aliments.

Une poignée spéciale a été conçue pour manipuler et tourner facilement les paniers du gril.

L'accessoire passe au lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

* Disponible sur certains modèles seulement

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

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

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

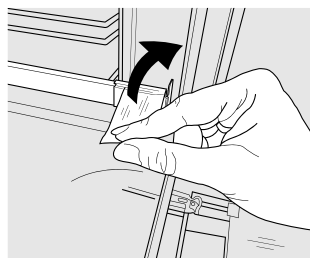
Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier.

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

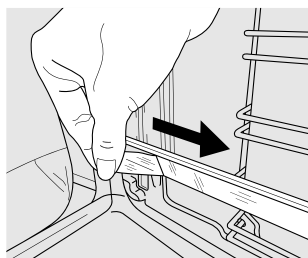
Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les laissant glisser sur les guides.

RAILS TÉLESCOPIQUES ET GUIDES DE GRILLES

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



[a]



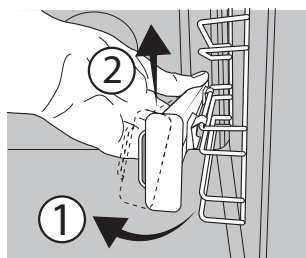
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

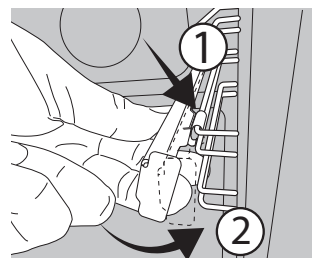
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

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



[c]



[d]

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.

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

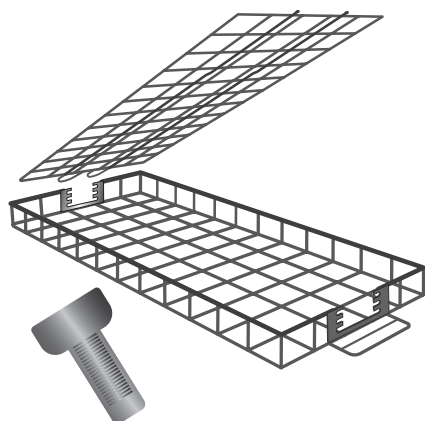
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant

légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur les glissières aussi loin que possible.

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

UTILISATION DE L'ACCESSOIRE DE GRILLADE



L'accessoire pour grillades est compatible avec les fonctions Gril et Turbogril, ce qui vous permet d'obtenir les meilleurs résultats pour griller une grande variété d'aliments.

Pour une performance optimale, reportez-vous au tableau de cuisson.

Disposer les aliments en une seule couche dans chaque panier du gril.

Insérer le couvercle à l'arrière du panier, en le plaçant à la hauteur appropriée (en fonction de l'épaisseur des aliments), puis l'ajuster à l'avant.

Tenir compte d'un éventuel rétrécissement pendant la cuisson, afin de maintenir les aliments stables pendant le retournement des paniers du gril.

Insérer le cadre prévu à cet effet dans le four (au niveau 4), puis placer les paniers du gril sur le cadre.

Pour éviter la fumée et recueillir les graisses résiduelles, verser 200 ml d'eau dans une lèchefrite et placer la plaque dans le four (niveau 1).

À mi-cuisson, retourner les paniers du gril à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

Lorsque la cuisson est sur le point de s'achever, vérifier les aliments. Si nécessaire, vous pouvez retourner les aliments autant de fois que nécessaire, jusqu'à ce qu'ils atteignent le degré de cuisson et de brunissement souhaité.

FONCTIONS



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



LEVAGE

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



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



PIZZA

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



ECO CHALEUR PULSÉE *

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

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



GRIL

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



TURBO GRILL

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



CUISSON GROSSE PIÈCE

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés

brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.



BREAD AUTO (PAIN AUTO)

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône . Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.



PASTRY AUTO (PÂTISSERIES AUTO)

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Pour activer la fonction, placez les aliments dans le four, tournez le bouton du thermostat sur 0 et le bouton de la fonction sur l'icône . Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le niveau de cuisson 2 ou 3.

PACK FLEXI CLEAN



SMART CLEAN

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



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO)

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

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

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

appuyez sur pour confirmer.

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

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3kW (Hi). Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages. Pour accéder au menu de réglage, tournez le *bouton de sélection* sur , puis retournez-le ensuite sur 0 .

Appuyez sur **+** ou **-** pour cinq secondes immédiatement après.



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

3. HEAT THE OVEN (CHAUFFER LE FOUR)

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

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



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

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

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

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

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

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

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

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir

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

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

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

lancer un programme de cuisson.

DURÉE

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



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

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

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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



Utilisez **+** ou **-** pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée et appuyez sur  pour confirmer. Activez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température requise : la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

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

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

FIN DE CUISSON

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



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

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

5. RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

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

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



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

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

6. FONCTION NETTOYAGE AUTOMATIQUE – PYRO

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

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

Pour des résultats de nettoyage optimaux, éliminez les salissures les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide et d'un nettoyant pour four standard avant d'utiliser la fonction Pyro.

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

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

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



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

. REMARQUES

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

. NOTES SUR L'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

- Profitez de la chaleur résiduelle : éteignez le four 5/10 minutes avant la fin de la cuisson pour utiliser la chaleur restante.
- Gardez la porte fermée : si possible, évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, car cela permet à la chaleur de s'échapper.
- Cuisinez de plus grandes portions : utilisez le four principalement pour des plats plus grands (par exemple, une viande de plus de 1 kg) ou des portions plus importantes, afin de tirer le meilleur parti de l'énergie utilisée.
- Nettoyez régulièrement le joint de la porte : une étanchéité parfaite évite les pertes de chaleur et garantit une cuisson efficace.
- Ne préchauffez que lorsque c'est nécessaire : Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le recommande.
- Choisissez des lèchefrites foncées : Les plateaux foncés absorbent mieux la chaleur, ce qui améliore l'efficacité de la cuisson.
- Planifiez votre cuisson : préparez plusieurs plats à la suite pour utiliser la chaleur résiduelle et éviter un préchauffage supplémentaire.
- Sélectionnez le programme d'économie d'énergie : utilisez le programme ECO dédié pour réduire la consommation d'énergie. Se référer au tableau de cuisson pour les entrées supplémentaires.
- Retirez les accessoires non utilisés : retirez les plateaux ou les grilles dont vous n'avez pas besoin pour améliorer l'efficacité de la circulation de la chaleur et réduire la capacité thermique du produit.

TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES	 Grille métallique	 Plat de cuisson sur la grille métallique	 Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	 Gouttière/Lèchefrite	 Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau	
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Chaleur Pulsée	 Pizza	 Grill	 Turbo gril	 Éco Chaleur Pulsée

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

* Tourner les aliments à mi-cuisson

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

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

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite/Gouttière ou plat de cuisson sur grille métallique	Gouttière/Lèchefrite	Gouttière/ Lèchefrite avec 200 ml d'eau
FONCTIONS					
	Convection naturelle	Chaleur Pulsée	Pizza	Grill	Turbo gril
					Éco Chaleur Pulsée

TABLEAU DE CUISSON ACCESSOIRE POUR GRILLADES

CATÉGORIE D'ALI-MENT	RECETTE	QUANTITÉ pour un seul rack	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE (MIN)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCES-SOIRES	
Burger de bœuf	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4 	1 
Saucisses, Würstel & Brochettes	Saucisses de porc***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Saucisses de poulet***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Würstel au poulet et au porc	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4 	1 
	Brochette de poulet et de porc	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
Porc	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4 	1 
	Côtes	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4 	1 
	Cup	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Côtelette	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Volaille	Tranches de poitrine de poulet et de dinde	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Cuisse de poulet	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Poisson	Filet de saumon	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Loup de mer entier	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Brème entière	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Légumes	Piment	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Aubergines	100 - 200g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Courgette	50 - 200g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Oignon	50 - 150g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
Pain	Pain grillé	80 - 200g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4 	1 
	Rôtie	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4 	1 

*À mi-cuisson, retourner les paniers du grill à l'aide de la poignée prévue à cet effet.

**Pour des performances alimentaires optimales, insérer le bacon après 3 minutes de préchauffage.

*** Pour des performances alimentaires optimales, piquer les saucisses avant d'insérer l'accessoire dans le four..

L'huile est étalée à la fois sur la grille et sur les aliments pour éviter qu'ils ne collent, en particulier pour les légumes et la volaille. Lorsque de l'utilisation des deux grilles, sélectionner des catégories d'aliments ayant la même fonction de cuisson (gril ou turbo gril).

FONCTIONS	 Gril	 Turbo gril
ACCESSOIRES	 Accessoire pour grillade	 Gouttière / Lèchefrite contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale

avant d'effectuer des travaux d'entretien.

Il est possible d'utiliser un nettoyeur pour four standard pour ramollir et éliminer les résidus, facilitant ainsi le nettoyage manuel de la cavité et des accessoires.

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.

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

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

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

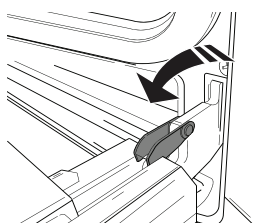
• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

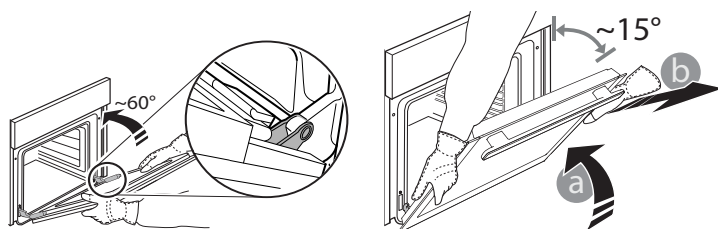


2. Fermez le plus possible la porte.

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

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

Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



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

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

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

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

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

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

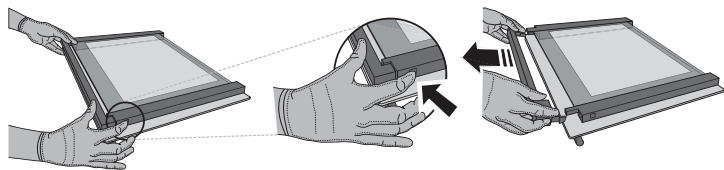
Veuillez noter: Utilisez des ampoules halogènes de 25 W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison

(Règlement CE 244/2009).

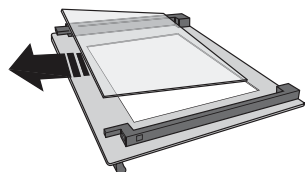
Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. - Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE DES VERRES DES PORTES

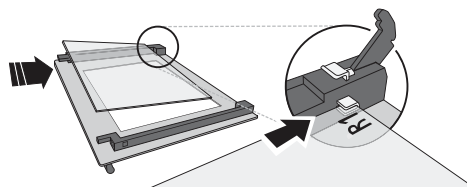
1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



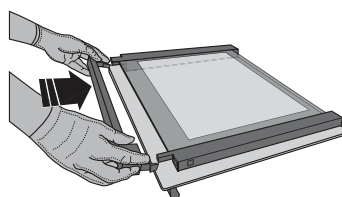
2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.



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



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



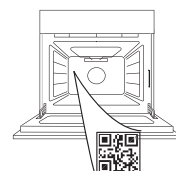
GUIDE DE DÉPANNAGE

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.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.
		Contactez votre Centre de service après-vente le plus proche.



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

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

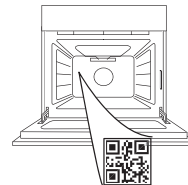




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

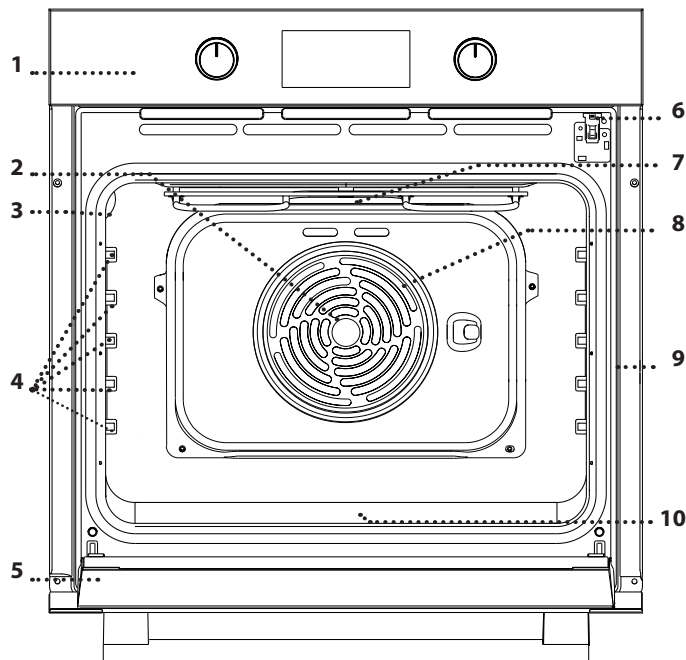
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu

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



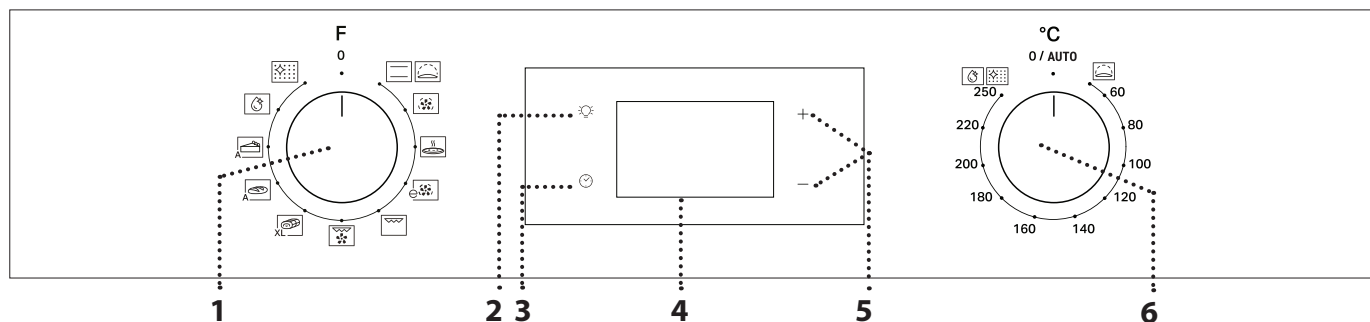
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. LAMPADA

A forno acceso, premere ☀ per accendere o spegnere la luce di cavità del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

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

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY

5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

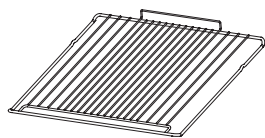
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

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

ACCESSORI

GRIGLIA



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

ACCESSORI PER GRIGLIATURA



L'accessorio per grigliatura è composto da due cestelli appositamente progettati per grigliare in forno.

Migliorano l'esperienza di cottura, grazie alla loro grande flessibilità e alla possibilità di girare rapidamente gli alimenti.

Per gestire e girare facilmente i cestelli della griglia, è stata progettata una maniglia dedicata.

L'accessorio è lavabile in lavastoviglie per una facile pulizia.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

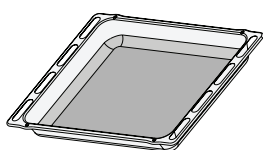
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

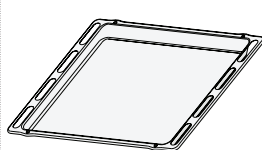
Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

LECCARDA*



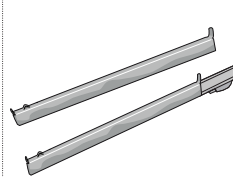
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA*

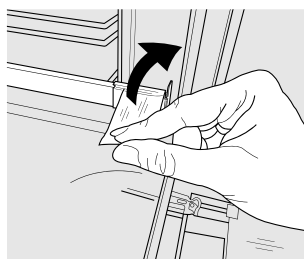


Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

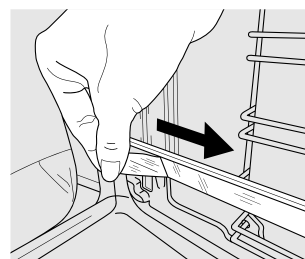
GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.



[a]



[b]

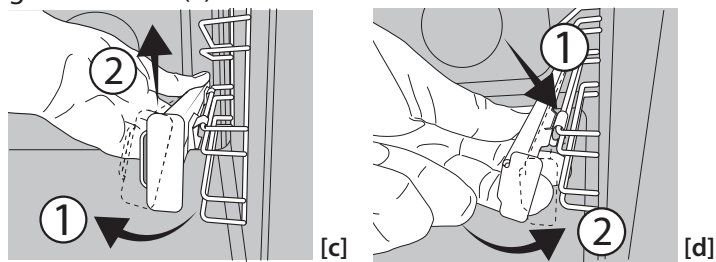
RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide dei ripiani (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di

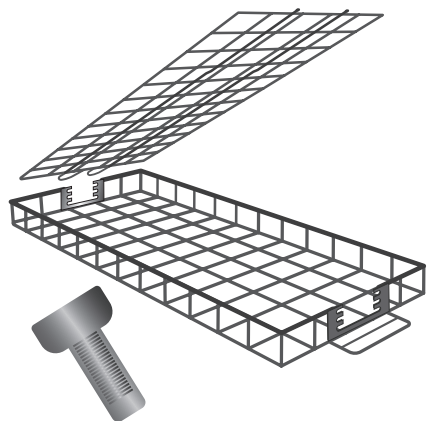
scorrimento contro le guide dei ripiani, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER GRIGLIATURA



L'accessorio per grigliatura è compatibile con le funzioni Grill e Turbogrill, consentendo di ottenere i migliori risultati grigliando una varietà di alimenti. Per ottenere prestazioni ottimali, fare riferimento alla tabella di cottura. Disporre gli alimenti in un unico strato all'interno di ciascun cestello della griglia.

Inserire il coperchio nella parte posteriore del cestello, posizionandolo all'altezza appropriata (a seconda dello spessore del cibo), quindi regolarlo nella parte anteriore.

Prendere in considerazione un possibile restringimento durante la cottura, per mantenere gli alimenti stabili mentre si girano i cestelli della griglia.

Inserire il telaio designato all'interno del forno (al livello 4), quindi posizionare i cestelli della griglia sul telaio.

Per evitare il fumo e raccogliere il grasso residuo, versare 200 ml di acqua in una teglia e posizionarla nel forno (al livello 1).

A metà cottura, ruotare i cestelli della griglia utilizzando l'apposita maniglia.

Quando la cottura sta per terminare, controllare l'alimento. Se necessario, è possibile ruotare nuovamente gli alimenti, per il numero di volte necessario, fino a raggiungere il grado di cottura e doratura desiderato.

FUNZIONI



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

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



TERMOVENTILATO

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



PIZZA

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



ECO TERMOVENTILATO

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



GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i succhi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne

durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



PANE AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per attivare la funzione, inserire gli alimenti nel forno, ruotare la manopola del termostato su 0 e la manopola della funzione sull'icona . Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare il livello di cottura 2 o 3.



DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Per attivare la funzione, inserire gli alimenti nel forno, ruotare la manopola del termostato su 0 e la manopola della funzione sull'icona . Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare il livello di cottura 2 o 3.

FLEXI CLEAN PACK



SMART CLEAN

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



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, portare la manopola del termostato su

La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

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



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

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

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi). Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere al menu di modifica, ruotare la *manopola di selezione* su , quindi riportarla su 0.

Subito dopo, premere + e - per cinque secondi.



Usare $\leftarrow$ $\rightarrow$ $\uparrow$ $\downarrow$ per cambiare l'impostazione, quindi premere $\odot$ per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

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



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

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

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

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

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

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

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

4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato

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

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

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

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

precedentemente una funzione.

DURATION (DURATA)

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



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

Note: per annullare la durata impostata, premere $\odot$ tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona $\odot$, quindi utilizzare $\leftarrow$ $\rightarrow$ $\uparrow$ $\downarrow$ per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

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



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

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

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

FINE COTTURA

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



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una

funzione diversa o su 0 per spegnere il forno.

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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

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



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

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

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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

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

Per risultati di pulizia ottimali, rimuovere lo sporco più ostinato con una spugna umida e un detergente per forno standard prima di utilizzare la funzione Pyro.

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

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

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



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

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del

forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.

- Non posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.

. NOTE SULL'EFFICIENZA ENERGETICA

- Sfruttare il calore residuo: spegnere il forno 5/10 minuti prima della fine della cottura per utilizzare il calore residuo.
- Tenere la porta chiusa: se possibile, evitare di aprire la porta del forno durante la cottura, per evitare che il calore fuoriesca.
- Cucinare porzioni più grandi: utilizzare il forno soprattutto per piatti più grandi (ad esempio, carne di oltre 1 kg) o per porzioni più abbondanti, per sfruttare al meglio l'energia utilizzata.
- Pulire regolarmente la guarnizione della porta: una tenuta pulita impedisce la dispersione del calore e garantisce una cottura efficiente.
- Preriscaldare solo quando è necessario: Preriscaldare il forno solo se consigliato nella ricetta o nella tabella di cottura.
- Scegliere teglie scure: le teglie scure assorbono meglio il calore, migliorando l'efficienza della cottura.
- Pianificare la cottura: preparare più piatti in sequenza per utilizzare il calore residuo ed evitare un ulteriore preriscaldamento.
- Selezionare il programma di risparmio energetico: utilizzare il programma ECO dedicato per ridurre il consumo energetico. Per ulteriori ingressi, consultare la tabella di cottura.
- Rimuovere gli accessori non utilizzati: eliminare le teglie o le griglie non necessarie per migliorare l'efficienza della circolazione del calore e ridurre la capacità termica del prodotto.

TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

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

TABELLA DI COTTURA DELL'ACCESSORIO PER LA GRIGLIATURA

CATEGORIA DI CIBO	RICETTA	QUANTITÀ per ripiano singolo	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DI PRERISCALDA- MENTO (MIN)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI	
Hamburger di manzo	Hamburger	125 - 750g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4 	1 
Salsicce, wurstel e spiedini	Salsicce di maiale***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Salsicce di pollo ***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Wurstel di pollo e maiale	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4 	1 
	Spiedino di pollo e maiale	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
Maiale	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4 	1 
	Costine	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4 	1 
	Punta di petto	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Braciola	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Pollame	Fetta di petto di pollo e tacchino	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Coscia di pollo	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Pesce	Filetto di salmone	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Spigola intera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Orata intera	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Verdure	Peperone	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Melanzane	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Zucchine	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Cipolla	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
Pane	Pane tostato	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4 	1 
	Pane tostato	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4 	1 

* A metà cottura, girare i cestelli della griglia utilizzando l'apposita maniglia.

**Per una resa ottimale degli alimenti, inserire la pancetta dopo 3 minuti di preriscaldamento.

*** Per ottenere prestazioni alimentari ottimali, praticare dei fori nelle salsicce prima di inserire l'accessorio nel forno.

Distribuire l'olio sia sul ripiano sia sugli alimenti per evitare che questi si attacchino, soprattutto per le verdure e il pollame. Quando si utilizzano entrambi i cestelli, selezionare le categorie di alimenti che hanno la stessa funzione di cottura (grill o turbo grill).

FUNZIONI	 Grill	 Turbogrill
ACCESSORI	 Accessorio per grigliatura	 Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia. Non utilizzare pulitori a vapore. Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti

abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio. Indossare guanti protettivi. Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di

manutenzione. È possibile utilizzare un detergente standard per forni per ammorbidire e rimuovere i residui, rendendo più semplice la pulizia manuale della cavità e degli accessori.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno.

Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

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

una spugna.

• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare. Pulire prima i residui di calcare come descritto in precedenza.

• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.

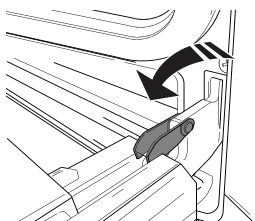
• Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

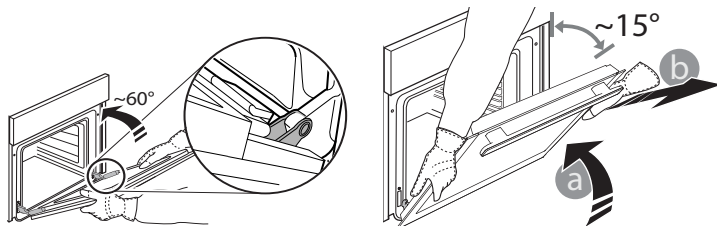
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

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

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

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

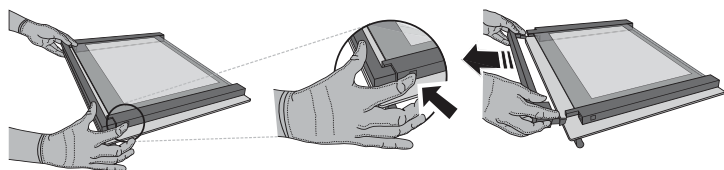
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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

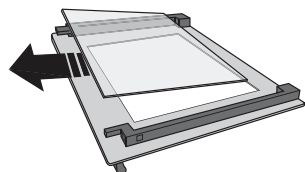
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica. - Non maneggiare le lampadine a mani nude, perché le impronte digitali potrebbero danneggiarle. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

PULIZIA DEL VETRO DELLA PORTA

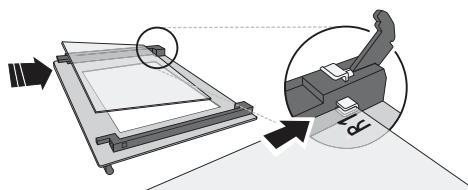
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



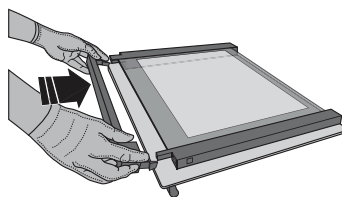
2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



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



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

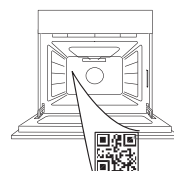


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

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





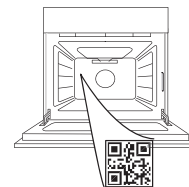
WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT

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

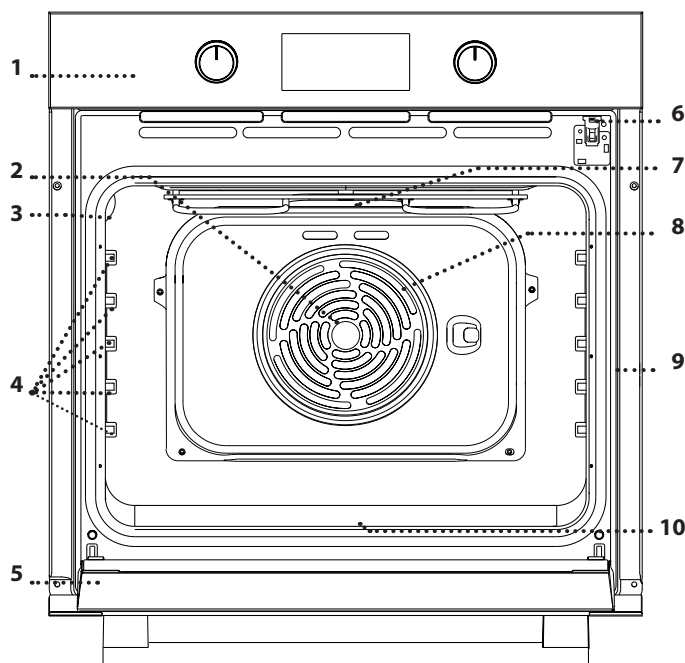


Lees de instructies aandachtig door voordat u het
apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE

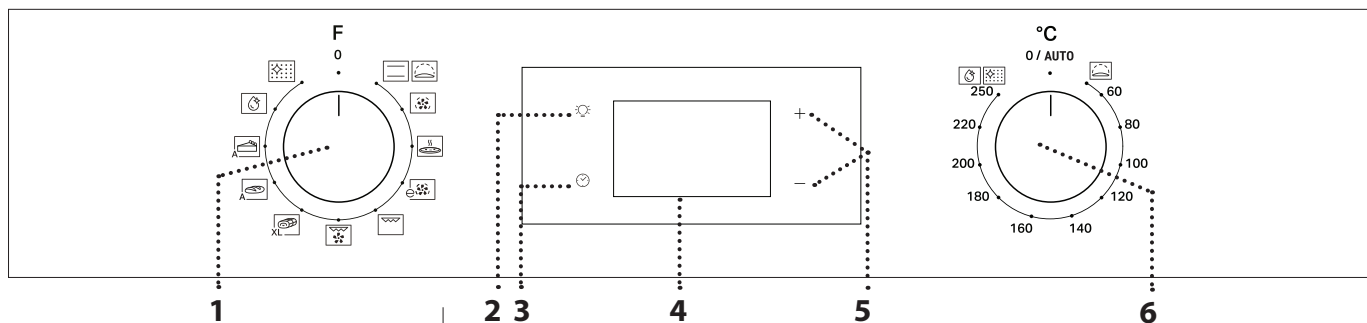


PRODUCTBESCHRIJVING



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

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1. SELECTIEKNOP

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

2. LAMP

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

3. DE TIJD INSTELLEN

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

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

4. DISPLAY

5. REGELKNOPPEN

Om de bereidingstijd te veranderen.

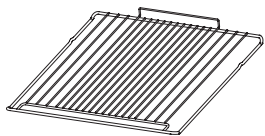
6. THERMOSTAATKNOP

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

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

ACCESSOIRES

ROOSTER



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

GRILLACCESSOIRE



Het grillaccessoire bestaat uit twee grillmanden die ontworpen zijn om in de oven te grillen.

Dankzij hun grote flexibiliteit en de mogelijkheid om het voedsel snel te draaien verbeteren ze de kookervaring.

Met de speciaal ontworpen handgreep kunnen de grillmanden gemakkelijk gehanteerd en gedraaid worden.

Het accessoire is vaatwasmachinebestendig en dus gemakkelijk schoon te maken.

* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

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

Bij de klantenservice kunt u apart andere accessoires bestellen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

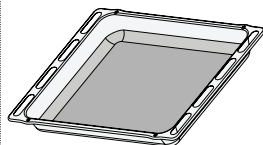
Plaats de rooster op de gewenste hoogte door hem iets naar boven te kantelen en de geheven achterzijde (naar boven gericht) eerst neer te leggen.

Schuif het rooster vervolgens zo ver mogelijk horizontaal over de roostergeleiders. Andere accessoires, zoals de bakplaat, moeten horizontaal ingebracht worden door ze over de geleiders te schuiven.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

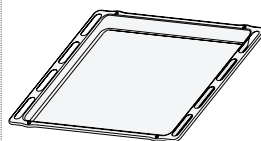
Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.

DRUIPPLAAT *



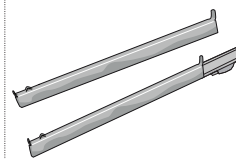
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *

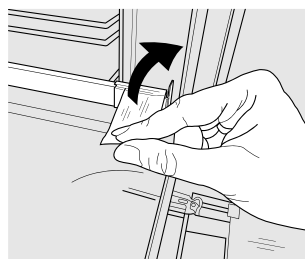


Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

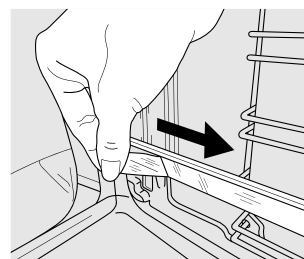
SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.



[a]



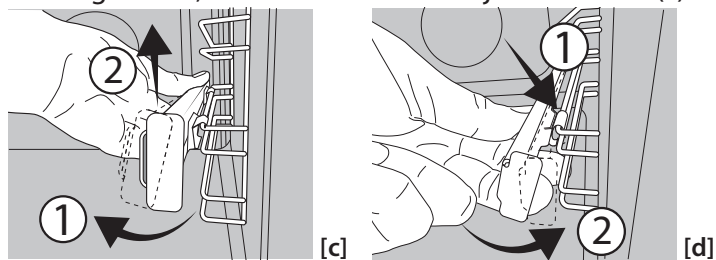
[b]

DE SCHUIFRAIL VERWIJDEREN [c]

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

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

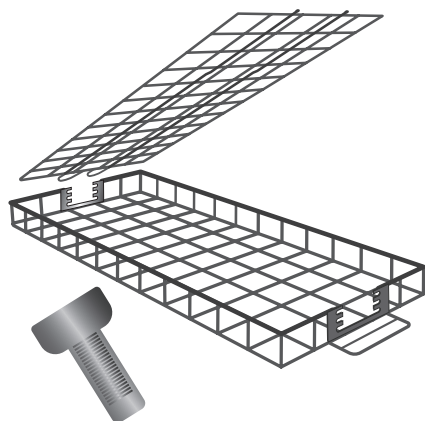
Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

HET GRILLACCESSOIRE GEBRUIKEN



en bruining heeft bereikt.

Het grillaccessoire is compatibel met Grill- en Turbogrill-functies, zodat u de beste resultaten krijgt bij het grillen van verschillende soorten voedsel.

Raadpleeg de bereidingstabel voor optimale prestaties.

Schik het voedsel in een enkele laag in elke grillmand.

Plaats het deksel aan de achterkant van de mand, op de juiste hoogte (afhankelijk van de voedseldikte), en verstel het vervolgens aan de voorkant.

Houd er rekening mee dat het voedsel tijdens het koken kan krimpen.

Plaats het voedsel dus zo, dat het stabiel blijft tijdens het draaien van de grillmanden.

Plaats het daarvoor bestemde frame in de oven (op niveau 4) en plaats vervolgens de grillmanden op het frame. Om rook te vermijden en om restvet op te vangen, giet u 200 ml water in een ovenschaal die u in de oven plaatst (op niveau 1). Draai de grillmanden halverwege de bereidingstijd om met behulp van de bijgeleverde handgreep.

Controleer het voedsel wanneer de bereidingstijd bijna verstreken is. Indien nodig kunt u het voedsel nog een keer draaien tot het de gewenste gaarheid

FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



RISING (RIJZEN)

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



TURBOHETELUCHT

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



PIZZA

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



ECO HETELUCHT

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

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



GRILL

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

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



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

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



BREAD AUTO (BROOD AUTO)

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Om de functie te activeren, plaatst u het voedsel in de oven, zet u de thermostaatknop op 0 en de functieknop op het pictogram



GEBAK AUTO

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Om de functie te activeren, plaatst u het voedsel in de oven, zet u de thermostaatknop op 0 en de functieknop op het pictogram

FLEXI CLEAN PACK



SNELREINIGEN

Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Om de functie "Smart Clean" te starten, giet 100-120 ml drinkwater op de bodem van de oven en draai vervolgens de keuzeknop en de thermostaatknop op het pictogram



AUTOMATIC CLEANING - PYRO (AUTOMATISCHE REINIGING - PYRO)

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. Om deze functie te activeren, plaatst u de thermostaatknop op

De positie van het pictogram komt niet overeen met de daadwerkelijke temperatuur die tijdens de reinigingscyclus wordt bereikt.

* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

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



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

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

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi). Om de oven te laten werken aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen. Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de *selectieknop* op , en zet hem dan terug op 0.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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



2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

HANDMATIG

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



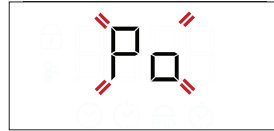
Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de keuzeknop te draaien of de temperatuur te regelen met de thermostaatknop. De functie wordt niet gestart indien de thermostaatknop op 0 / AUTO staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt)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

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

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

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

Druk onmiddellijk op $+$ en $-$ houd vijf seconden ingedrukt.



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

3. DE OVEN VERWARMEN

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

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

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

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

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

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

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

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de keuzeknop op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

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



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

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

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

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



Gebruik  of  om de tijd in te stellen waarop u de bereiding wilt beëindigen en druk op  om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* naar de gewenste temperatuur te draaien: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip. Let op: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeznop* in de stand 0 te draaien.

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

EINDE BEREIDINGSTIJD

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



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

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

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

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

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



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

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

6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

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

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

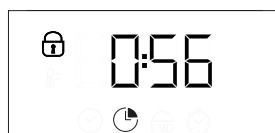
uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor optimale reinigingsresultaten verwijdt u het ergste vuil met een vochtige spons en een standaard ovenreiniger voordat u de Pyro-functie gebruikt.

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

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

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



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

OPMERKINGEN

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

OPMERKINGEN OVER ENERGIE-EFFICIËNTIE

- Maak gebruik van restwarmte: schakel de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit om de restwarmte te benutten.
- Houd de deur gesloten: probeer indien mogelijk de ovendeur tijdens het bakken niet te openen, omdat er dan warmte ontsnapt.
- Bereid grotere porties: gebruik de oven vooral voor grotere gerechten (bijvoorbeeld vlees van meer dan 1 kg) of grotere porties, zodat u de energie zo goed mogelijk benut.
- Reinig het deurrubber regelmatig: een goede afsluiting voorkomt warmteverlies en zorgt voor een efficiënte bereiding.
- Verwarm de oven alleen voor als dat nodig is: verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of de bereidingstabel wordt aanbevolen.
- Kies donkere bakplaten: donkere bakplaten nemen warmte beter op, zodat de bereiding efficiënter verloopt.
- Plan de bereiding: bereid meerdere gerechten achter elkaar om de restwarmte te benutten en extra voorverwarmen te vermijden.
- Kies het energiebesparingsprogramma: gebruik het speciale ECO-programma voor een lager energieverbruik. Zie de bereidingstabel voor aanvullende informatie.
- Verwijder ongebruikte accessoires: verwijder bakplaten of roosters die u niet nodig hebt. Dit verbetert de warmtecirculatie en verlaagt de warmtecapaciteit van het product.

BEREIDINGSTABEL

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

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

FUNCTIONS (FUNCTIES)	 Conventioneel	 Hete lucht	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Eco hete lucht
-------------------------	---	--	---	---	--	--

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

*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

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

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

ACCESSOIRES	 Rooster	 Braadpan op rooster	 Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster	 Druipplaat / Bakplaat	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water	
FUNCTIONS (FUNCTIES)	 Conventioneel	 Hete lucht	 Pizza	 Grill	 Turbogrill	 Eco hete lucht

BEREIDINGSTABEL VOOR HET GRILLACCESSOIRE

VOEDINGSGROEP	RECEPT	HOEEVEELHEID voor enkel rek	FUNCTIE	TEMPERATUUR (°C)	VOORVERWAR- MINGSTIJD (MIN)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOI- RES	
Rundvleesburger	Hamburger	125 - 750 g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4 	1 
Worsten, Saucijzen en Spiesjes	Varkensworsten***	150- 500 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Kippenworsten***	150- 500 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Kip- & varkenssaucijzen	150- 500 g		250	0	15 - 20*	4 	1 
	Spiesje van kip en varkensvlees	200- 800 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
Varkensvlees	Bacon	20- 60 g		250	0**	10 - 12*	4 	1 
	Ribbetjes	200- 500 g		250	0	30 - 40*	4 	1 
	Procureur	200- 600 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Karbonade	200- 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Gevogelte	Plakjes kip- & kalkoenfilet	150- 300 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Kippenpoot	200- 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Vis	Zalmfilet	200- 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Hele zeebaars	300- 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Hele brasem	300- 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Groenten	Paprika	100- 300 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Aubergine	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Courgette	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Ui	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
Brood	Geroosterd brood	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4 	1 
	Toast	30- 100 g		250	0	10 - 15*	4 	1 

*Draai de grillmanden halverwege de bereidingstijd om met behulp van de bijgeleverde handgreep.

**Voor optimale resultaten plaatst u spek na 3 minuten voorverwarmen.

*** Voor optimale resultaten prikt u gaten in worsten voordat u het accessoire in de oven plaatst.

Smeer olie zowel op het rek als op het voedsel om te voorkomen dat het voedsel vastplakt, vooral bij groenten en gevogelte. Wanneer u beide rekken gebruikt, selecteert u voedselcategorieën die dezelfde bereidingsfunctie hebben (grill of turbogrill).

FUNCTIES	 Grill	 Turbogrill
ACCESSOIRES	 Grillaccessoire	 Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten,

omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.

Draag beschermende handschoenen.

De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden

uitvoert.

Het is mogelijk om een standaard ovenreiniger te gebruiken om resten los te weken en te verwijderen, waardoor het handmatig reinigen van de ovenruimte en accessoires gemakkelijker wordt.

EXTERNE OPPERVLAGEN

Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

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

INTERNE OPPERVLAGEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het

af met een doek of spons.

• Als er hardnekkig vuil op de binnenoppervlakken zit, raden we aan om de automatische reinigingsfunctie uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten. Gebruik de automatische reinigingsfunctie niet als er kalkresten aanwezig zijn. Voer vóór het activeren kalkreiniging uit zoals hierboven beschreven.

• De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen.

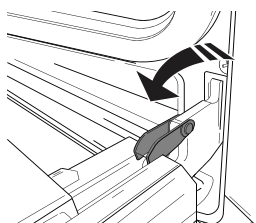
• Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

ACCESSORIES

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

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

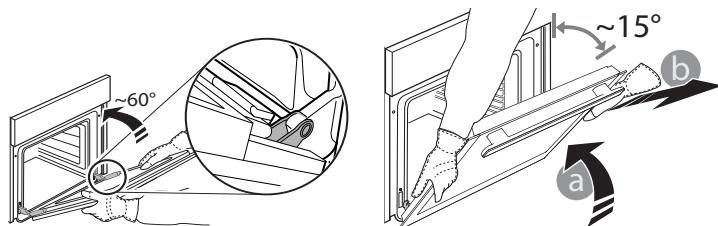


2. Sluit de deur zo ver mogelijk.

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

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat het loshaakt (b). Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in



de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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

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

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

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

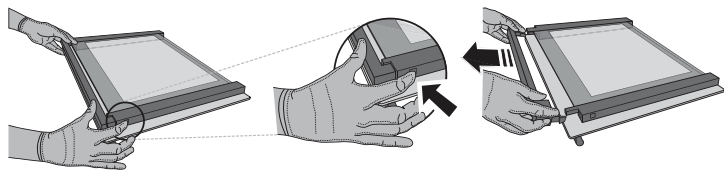
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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

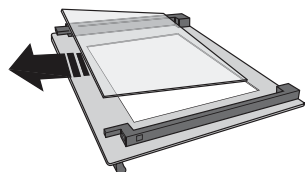
De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice. - Raak de lampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE RUIT VAN DE DEUR SCHOONMAKEN

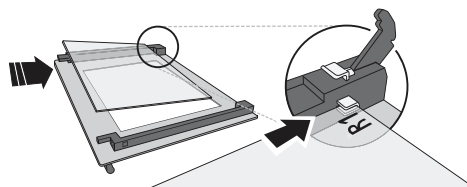
1. Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken.



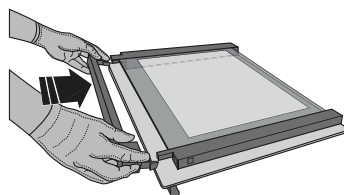
2. Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen.



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



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

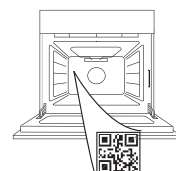


PROBLEEMOPLOSSING

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

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

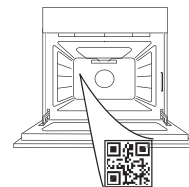




**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

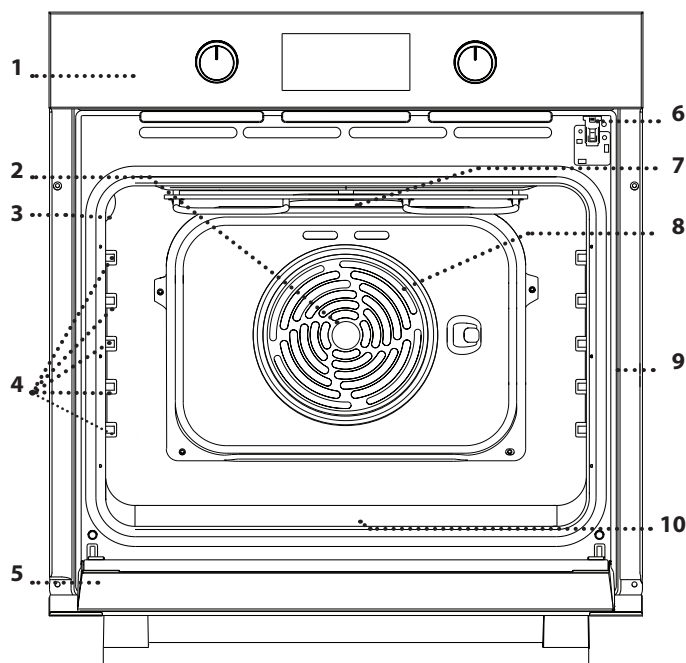
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på www.register10.eu

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



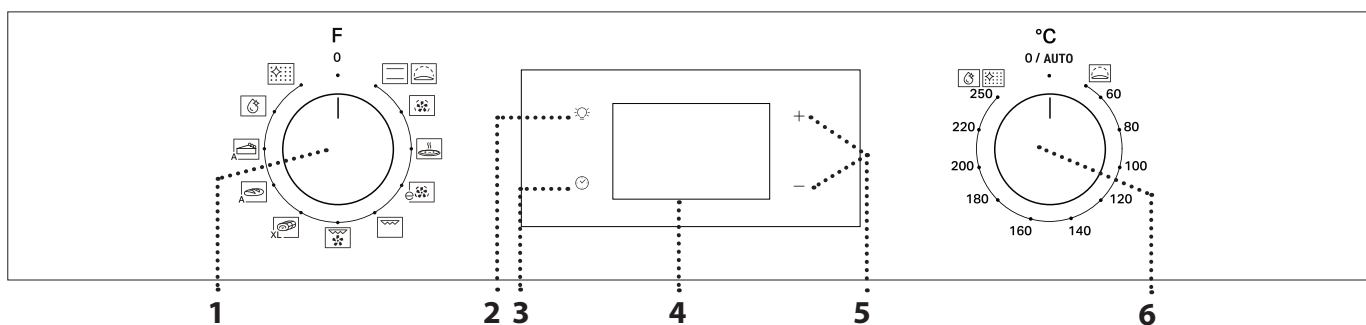
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Lampa
4. Ugnsstegar (nivån anges på väggen i ugnsutrymmet)
5. Lucka
6. Lucklås (låser luckan medan automatisk rengöring pågår och efteråt)
7. Övre värmeelement/grill
8. Runt värmeelement (dolt)
9. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
10. Prägling för dricksvatten

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN



1. VÄLJARRATT

För att sätta på ugnen genom att välja en funktion. Vrid till läget 0 för att stänga av ugnen.

2. LJUS

När ugnen är påslagen, tryck på knappen  för att tända eller släcka ugnslampan.

3. STÄLLA KLOCKAN

För att komma till ugnsklockans inställningar, fördröjd start och timer.

För att visa tiden när ugnen är avstängd.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPAR

För att ändra ugnsklockans inställningar.

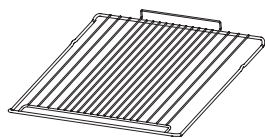
6. TERMOSTATVRED

Vrid för att välja önskad temperatur när manuella funktioner aktiveras.

Observera: Typen av vred kan variera beroende på modell. Om vreden är tryckaktiverade ska du trycka i mitten på vredet för att frigöra den från fästet.

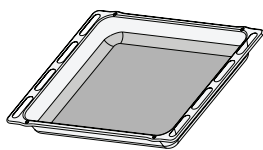
TILLBEHÖR

GALLERHYLLA



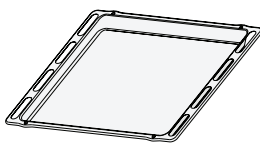
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA *



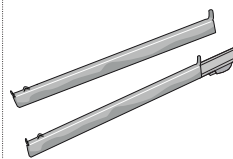
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



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

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

GRILLTILLBEHÖR



Grilltillbehöret består av två grillkorgar avsedda för ugnsgrillning.

De förhöjer matlagningsupplevelsen tack vare sin stora flexibilitet och möjligheten att snabbt vända på maten.

Ett särskilt handtag har utformats för att enkelt hantera och vända på grillkorgarna.

Tillbehöret tål maskindisk för enkel rengöring.

* Finns endast på vissa modeller

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt.

Andra tillbehör kan köpas separat från eftermarknadstjänsten.

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

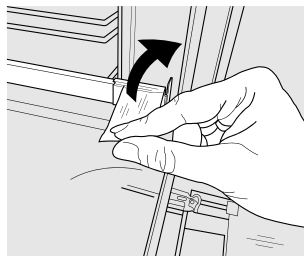
Sätt in gallret på önskad fals genom att hålla det något vinklat uppåt och lägga ned den upplyfta bakre delen (uppåtpekande) först.

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

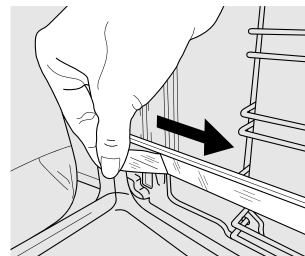
Övriga tillbehör, såsom bakplåten, ska föras in horisontellt genom att låta dem glida på skenorna.

GLIDSKENOR OCH UGNSTEGAR

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



[a]



[b]

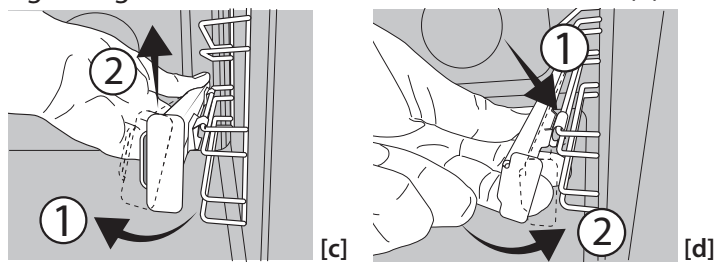
TA BORT UTDRAGSSKENORNA [c]

Dra i den nedre delen av glidskenan för att koppla loss de nedre krokarna (1) och dra glidskenorna uppåt så att de avlägsnas från de övre krokarna (2).

SÄTTA TILLBAKA UTDRAGSSKENORNA [d]

Häka fast de övre krokarna på ugnsstegen (1) och

tryck sedan den nedre delen av glidskenan mot ugnsstegen tills de nedre krokarna klickar fast (2).



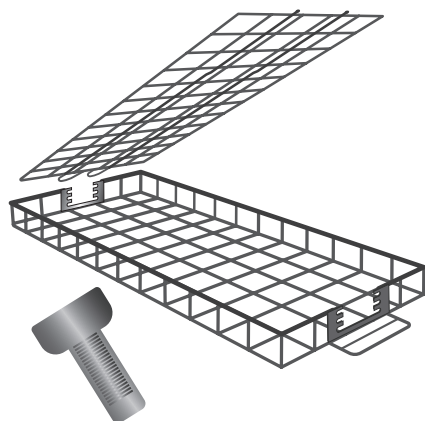
TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

1. För att ta bort ugnsstegarna ska man ta ett stadigt

tag i ugnsstegens yttre del och dra den mot dig så att hållaren och de två inre tapparna lossnar från sätet.

2. För att sätta tillbaka ugnsstegarna placerar man dem nära ugnsväggen och sätter först in de två tapparna i deras säten. Placera sedan den yttre delen nära dess säte, för in hållaren och tryck kraftigt mot ugnsväggen för att säkerställa att ugnsstegen sitter fast ordentligt.

ANVÄNDA GRILLTILLBEHÖRET



Grilltillbehöret är kompatibelt med grill- och turbogrillfunktionerna, så du kan uppnå bästa möjliga resultat när du grillar olika typer av mat.

För optimal prestanda, se tillagningstabellen.

Lägg maten i ett enda lager i varje grillkorg.

Sätt in locket på baksidan av korgen och placera det i lämplig höjd (beroende på matens tjocklek). Justera det sedan på framsidan.

För att maten ska sitta kvar på plats när du vänder grillkorgarna, tänk på att maten kan krympa under tillagningen.

Sätt in den avsedda ramen i ugnen (på nivå 4) och placera sedan grillkorgarna på ramen. För att undvika rök och för att samla upp fett, häll 200 ml vatten i en långpanna och lägg in den i ugnen (på nivå 1).

Vänd grillkorgarna efter halva tillagningstiden med hjälp av det medföljande handtaget.

Kontrollera maten när tillagningen är nästan klar. Om det behövs kan du vända på maten igen, så många gånger som behövs, tills den når önskad tillagningsgrad och bryning.

FUNKTIONER



ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.



RISING (JÄSNING)

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



FORCED AIR (VARMLUFT)

För samtidig tillagning av olika rätter som kräver samma temperatur på flera nivåer (maximalt tre). Denna funktion kan användas för att tillaga olika maträtter utan att aromer överförs mellan dem.



PIZZA

För att baka olika typer av bröd och pizza med olika storlek. Det är en bra idé att växla plats på bakplåtarna halvvägs genom tillagningen.



ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)

För att tillaga stekar och fyllda köttbitar på en enda plåt. Det undviks att maten torkar ut onödigt mycket tack vare en skonsam, intermittent luftcirkulation.

När denna ECO-funktion används kommer lampan att vara släckt under tillagningen, men kan tändas igen genom att trycka på ☼.



GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd.

För att grilla kött rekommenderar vi att använda en långpanna för att samla upp köttsaften: placera långpannan på en av nivåerna under gallret och tillsätt 200 ml kranvatten.



TURBO GRILL

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



MAXI COOKING

XL

För att steka stora köttbitar (över 2,5 kg). Vi rekommenderar att du vänder köttet under tillagningen för att se till att båda sidorna blir jämnt brynta. Vi rekommenderar också att du öser benen ofta för att förhindra att de torkar ur alltför mycket.



BREAD AUTO (BRÖD AUTO)

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för bröd. För att aktivera funktionen, sätt in maten i ugnen, vrid *termostadvredet* till 0 och funktionsvredet till ikon . För bästa resultat rekommenderas att använda tillagningsnivå 2 eller 3.



BAKVERK AUTO

Den här funktionen väljer automatiskt den idealiska temperaturen och bakningstiden för kakor. För att aktivera funktionen, sätt in maten i ugnen, vrid *termostadvredet* till 0 och funktionsvredet till ikon . För bästa resultat rekommenderas att använda tillagningsnivå 2 eller 3.

FLEXIBELT RENGÖRINGSPAKET



SMARTCLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Aktivera "Smart Clean"-rengöring genom att hälla 100 - 120 ml kranvatten på ugnsutrymmets botten och sedan vrida väljarvredet och *termostadvredet* till ikonen ☼. Vi rekommenderar att använda funktionen i 35 minuter. Läget på ikonen motsvarar inte temperaturen som uppnås under rengöringen.



AUTOMATISK RENGÖRING - PYRO

För att eliminera matlagingsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Aktivera denna funktion genom att vrida *termostadvredet* till ☼.

Ikonens position motsvarar inte den faktiska temperaturen som uppnås under rengöringscykeln.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

FÖRSTA GÅNGEN PRODUKTEN ANVÄNDS

1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på apparaten för första gången: Tryck på ☼ tills ikonen ☼ och de två siffrorna som anger timmen börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in timmen och tryck på ☼ för att bekräfta. De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Använd + eller - för att ställa in minuterna och tryck på ☼ för att bekräfta.

Observera: När ikonen ☼ blinkar, till exempel efter långa strömavbrott, måste tiden återställas.

2. STÄLL IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Som standard är ugnen programmerad att arbeta med en effekt högre än 3 kW (Hi). För att använda ugnen med en effekt som är kompatibel med ett hushållsnät på mindre än 2,9 kW (Lo), måste du ändra inställningarna. För att gå till ändringsmenyn, vrid *väljarratten* till ☼ och vrid sedan tillbaka den till 0 . Tryck och håll kvar + och - i fem sekunder genast därefter.



Använd + eller – för att ändra inställningen. Tryck och håll kvar ☺ i minst två sekunder för att bekräfta.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

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



2. AKTIVERA EN FUNKTION

MANUELL

För att starta den valda funktionen ska man vrida *termostatratten* för att ställa in önskad temperatur.



Observera: Under tillagningen kan du byta funktion genom att vrida väljarratten eller justera temperaturen genom att vrida termostatratten. Funktionen startar inte om termostadvredet är i läget **0 / AUTO**. Det går att ställa in tillagningstiden, tillagningens sluttid (bara om tillagningstiden ställs in) och en timer.

3. FÖRUPPVÄRMNING OCH RESTVÄRME

När funktionen har startat avges en ljudsignal och ikonen ☞ blinkar på displayen för att ange att föruppvärmningsfasen har påbörjats.

I slutet av denna fas avges en ljudsignal och ikonen ☞ har fast ljus på displayen för att ange att ugnen har uppnått inställd temperatur: Lägg då in maten i ugnen och börja tillagningen.

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

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

Observera: Tiden som det tar för att ikonen ska släckas varierar eftersom det beror på en rad faktorer, såsom omgivningstemperatur och vilken funktion som användes. Hur som helst ska produkten betraktas som avstängd när väljarvredets pekare står på "0".

4. PROGRAMMERA TILLAGNINGEN

Du måste välja en funktion innan du kan programmera tillagningen.

VARAKTIGHET

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den.

Värm ugnen till 250 °C i minst en timme. Ugnen måste vara tom när detta görs.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

Håll ☺ intryckt tills ikonen ☞ och "00:00" börjar blinka på displayen.

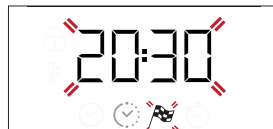


Använd + eller – för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på ☺ för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostatratten* till önskad temperatur: En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

Observera: För att radera den inställda tillagningstiden ska du hålla ☺ intryckt tills ikonen ☞ börjar blinka på displayen. Använd sedan – för att ställa in tillagningstiden på "00:00". Denna tillagningstid inbegriper en föruppvärmningsfas.

PROGRAMMERA TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRSENAD START

När en tillagningstid har ställts in kan funktionen fördröjas genom att programmera dess sluttid: Tryck på ☺ tills ikonen ☞ och aktuell tid börjar blinka på displayen.



Använd + eller – för att ställa in den tid som tillagningen ska avslutas vid och tryck på ☺ för att bekräfta. Aktivera funktionen genom att vrida *termostadvredet* till önskad temperatur: Funktionen förblir pausad tills den startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: För att radera inställningen ska du stänga av ugnen genom att vrida *väljarratten* till läge **0**.

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

TILLAGNINGSTIDENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att funktionen är klar.



Vrid *väljarratten* för att välja en annan funktion eller till **0** för att stänga av ugnen.

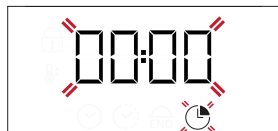
Observera: Om timern är aktiv kommer det att stå "END".

omväxlande med återstående tid på displayen.

5. STÄLLA TIMERN

Detta alternativ kommer inte att avbryta eller programmera tillagningen, men tillåter dig att använda displayen som en timer, antingen medan en funktion är aktiv eller när ugnen är avstängd.

Håll ☺ intryckt tills ikonen ☺ och "00:00" börjar blinka på displayen.



Använd + eller - för att ställa in önskad tid och tryck på ☺ för att bekräfta. En ljudsignal avges när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

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

6. AUTOMATISK RENGÖRINGSFUNKTION - PYRO

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör - inklusive ugnsstegarna - från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs.

För optimala rengöringsresultat ska den värsta smutsen avlägsnas med en fuktig svamp och ett vanligt ugn rengöringsmedel innan Pyro-funktionen används.

Undvik att aktivera pyrolysrengöringsfunktionen om det finns rester av kalk.

Vi råder till att bara köra pyrolysfunktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

För att aktivera den automatiska rengöringsfunktionen ska du vrida *väljarratten* och *termostatratten* till ikonen ☒. Funktionen aktiveras automatiskt, luckan låses och lampan i ugnen släcks: På displayen visas återstående tid till funktionens slut omväxlande med texten "Pyro".



När programmet är klart förblir luckan låst tills temperaturen i ugnen har sjunkit till en säker nivå. Vädra rummet under och efter pyrolysprogrammet.

ANMÄRKNINGAR

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

ANMÄRKNINGAR OM ENERGIEFFEKTIVITET

- Dra nytta av den återstående värmen: Stäng av ugnen 5/10 minuter innan tillagningen är klar för att använda den återstående värmen.
- Håll luckan stängd: Undvik om möjligt att öppna ugnsluckan under tillagningen, eftersom värmen då kan läcka ut.
- Laga större portioner: Använd ugnen främst till större rätter (t.ex. kött över 1 kg) eller fler portioner, så att du får ut så mycket som möjligt av energin.
- Rengör dörrtätningen regelbundet: En ren tätning förhindrar värmeförlust och säkerställer effektiv matlagning.
- Förvärm endast när det behövs: Förvärm bara ugnen om detta specificeras i tillagningstabellen eller i ditt recept.
- Välj mörka bakplåtar: Mörka plåtar absorberar värme bättre, vilket ger bättre tillagningseffektivitet.
- Planera din matlagning: Tillaga flera rätter i följd för att utnyttja restvärmen och undvika extra förvärmning.
- Välj energisparprogram: Använd det särskilda ECO-programmet för lägre energiförbrukning. Se matlagningstabellen för ytterligare råd.
- Ta bort oanvända tillbehör: Ta bort plåtar eller galler som du inte behöver för att förbättra värmecirkulationen och sänka produktens värmekapacitet.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Leavened cakes (Jästa kakor)		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	40 - 60	4 1
Fylld kaka (ostkaka, strudel, fruktpaj)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4 2
Småkakor		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Choux buns (Petit-chouer)		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Maränger		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Fryst pizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Middagspajer (grönsakspaj, quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Vols-au-vents / smördegskex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne / ugnsbakad pasta / cannelloni / gratänger		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm / kalv / nötkött 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling (Fläsksteg med krispig svål) 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Kyckling / kanin / anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Kalkon / gås 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2

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

FUNCTIONS (FUNKTIONER)	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT
---------------------------	-----------------	----------	-------	-----------	------------	--------------

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	VARAKTIGHET (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Fyllda grönsaker (tomater, courgettes (courgettes), aubergines (auberginer))		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Rostat bröd		5'	250	2 - 6	5
Fiskfiléer/skivor		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	250	15 - 30 *	5 4
Grillad kyckling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Rostbiff blodig 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammlägg, fläsklägg		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Ugnsbakad potatis		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Grönsaksgratäng		-	200 - 210	25 - 55	3
Kött och potatis		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Komplett måltid: fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Grillat kött / fyllda köttbitar		-	170 - 180	100 - 150	3

*Vänd maten efter halva tiden

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

*** Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

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

FUNCTIONS (FUNKTIONER)						
	Över/undervärme	Varmluft	Pizza	Grillhäll	Turbogrill	ECO VARMLUFT

TILLAGNINGSTABELL FÖR GRILLTILLBEHÖR

LIVSMEDELSKATEGORI	RECEPT	ANTAL för ett galler	FUNKTION	TEMPERATUR (°C)	FÖRVÄRMNINGS- TID (MIN)	TIDSLÄNGD (MIN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR	
Biffburgare	Hamburgare	125 - 750 g d=8-9 cm		250	0	25 - 30*	4 	1 
Korv, wurstel och spett	Fläskkorv***	150 - 500 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Kycklingkorv***	150 - 500 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Kyckling- och fläskwurstel	150 - 500 g		250	0	15 - 20*	4 	1 
	Kyckling- och fläskspett	200 - 800 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Bacon	20 - 60 g		250	0**	10 - 12*	4 	1 
Fläsk	Revbensspjäll	200 - 500 g		250	0	30 - 40*	4 	1 
	Karré	200 - 600 g		250	0	25 - 30*	4 	1 
	Fläskkotlett	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Skivor av kyckling- och kalkonbröst	150 - 300 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
Fågel	Kycklinglår	200 - 500 g		250	0	30 - 35*	4 	1 
	Laxfilé	200 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Fisk	Hel havsabborre	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Hel guldsparid	300 - 400 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Paprika	100 - 300 g		250	0	20 - 25*	4 	1 
Grönsaker	Aubergine	100 - 200 g 1-2 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Zucchini	50 - 200 g 1 - 1,5 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Lök	50 - 150 g 2-3 cm		250	0	20 - 25*	4 	1 
	Rostat bröd	80 - 200 g 2-3 cm		250	0	10 - 15*	4 	1 
Bröd	Rostat bröd	30 - 100 g		250	0	10 - 15*	4 	1 

*Vänd grillkorgarna efter halva tillagningstiden med hjälp av det medföljande handtaget.

**För optimal tillagning, sätt in bacon efter 3 minuters förvärmning.

*** För optimal tillagning, stick hål i korven innan du sätter in tillbehöret i ugnen.

Smörj med olja på både gallret och maten för att undvika att maten fastnar, särskilt för grönsaker och fågel. Om båda gallren används, välj en livsmedelskategori som har samma tillagningsfunktion (grill eller turbogrill).

FUNKTIONER	 Grill	 Turbogrill
TILLBEHÖR	 Grilltillbehör	 Långpanna/Bakplåt med 200 ml vatten

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.
Använd inte ångtvätt.
Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande

rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor. Ha på dig skyddshandskar. Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

Det är möjligt att använda ett vanligt ugsnrengöringsmedel för att mjuka upp och ta bort rester, vilket gör manuell rengöring av ugsnutrymmet och tillbehören enklare.

UTSIDAN

Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.

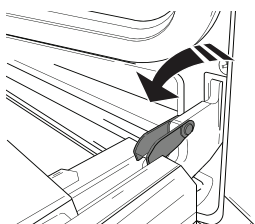
Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

• Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

TA AV OCH SÄTTA PÅ UGNSLUCKAN

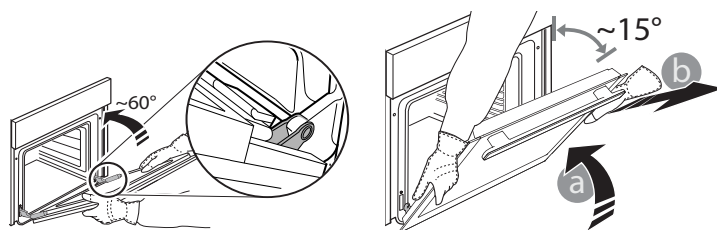
1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



2. Stäng luckan så långt det går.

Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt (a) tills den lossnar från fästet (b).



Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

3. Sätt tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: se till att du sänker dem helt.

5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan.

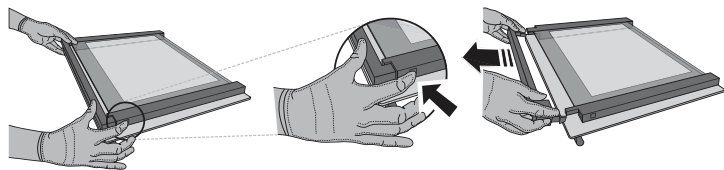
BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.
2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampen och skruva fast kåpan på lampan igen.
3. Anslut ugnen till elnätet igen.

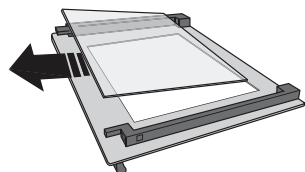
Observera: Använd 25 W/230 V typ G9, T300 °C halogenlampor. Glödlampen som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009). Lamporna finns att köpa av vår kundservice. - Hantera inte glödlamporna med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan skada dem. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

RENGÖRING AV LUCKANS GLAS

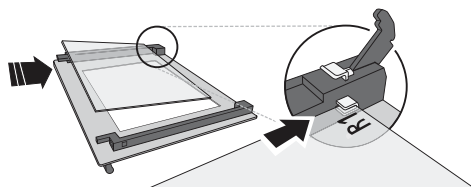
1. Efter att ta tagit av luckan och lagt ned den på en mjuk yta med handtaget nedåt ska du trycka samtidigt på de två låsklämmorna och ta bort luckans övre kant genom att dra den mot dig.



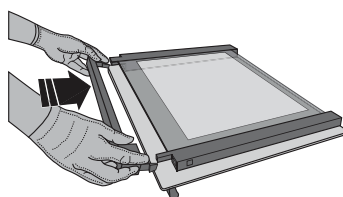
2. Ta ett stadigt tag i det inre glasets med båda händerna, lyft det uppåt och lägg ned det på en mjuk yta innan det rengörs.



3. Montera först mellanglas (märkt med "1R") innan den inre glasrutan monteras: För att placera glasrutorna korrekt ska du se till att "R"-markeringen är synlig i det vänstra hörnet. Sätt först in glasets långsida med "R"-markeringen i hållarna och sänk det sedan till avsedd plats. Gör samma sak på båda glasrutorna.



4. Sätta tillbaka det övre hörnet: Ett klick anger när den sitter korrekt. Se till att tätningen är säker innan luckan sätts tillbaka.



FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer eller en bokstav.	Ugnsfel.	Kontakta närmaste kundservice och ange numret efter bokstaven "F".
Displayen visar meddelandet "Hot" och den valda funktionen startar inte.	Temperaturen är för hög.	Låt ugnen svalna innan funktionen aktiveras. Välj en annan funktion.
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta närmsta eftermarknadsservice.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din apparat
- Besöka vår webbsida **docs.bauknecht.eu**
- Eller, **genom att kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet). När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.

