



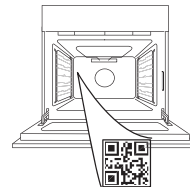
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN**

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

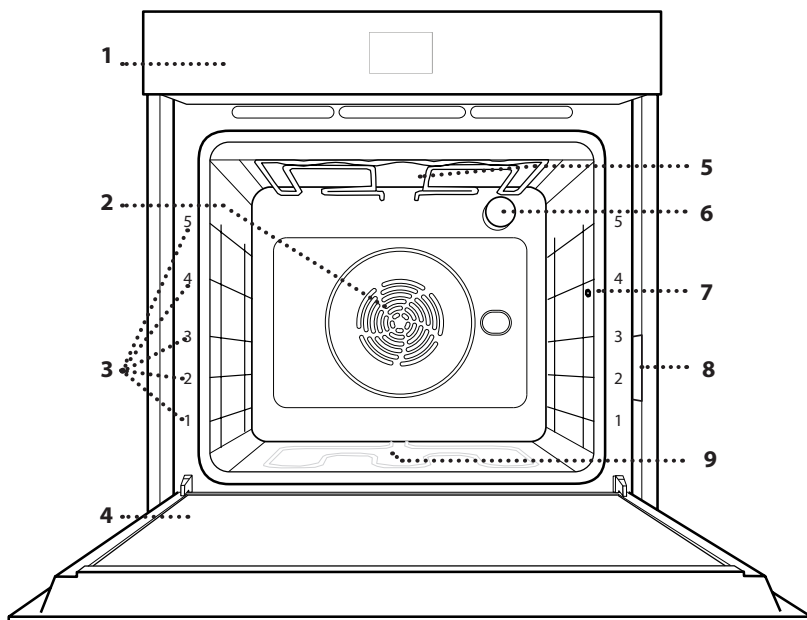


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

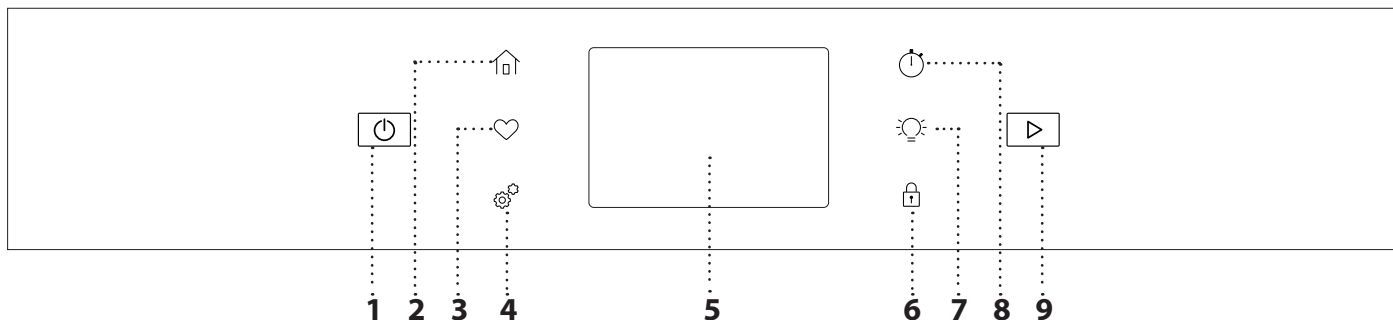


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Abrufen der Liste Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. TOOLS (EXTRAS)

Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

5. DISPLAY

6. BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

7. LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

8. ZEITSCHALTUHR

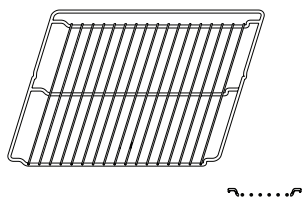
Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

9. START

Zum Starten der Garfunktion.

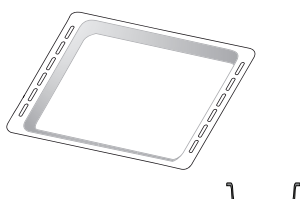
ZUBEHÖR

ROST



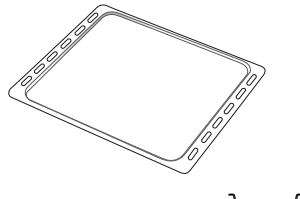
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



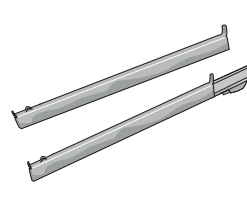
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



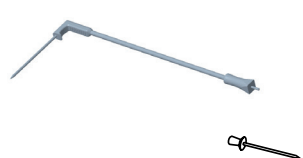
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



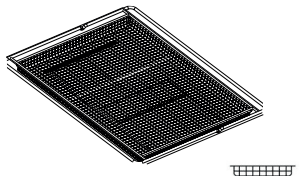
Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISENSONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Kochens. Durch den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

AIRFRY-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der AirFry-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

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

Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

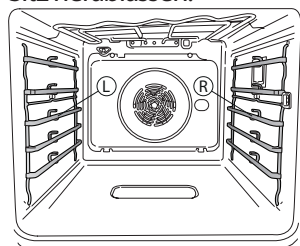
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze entfernen.

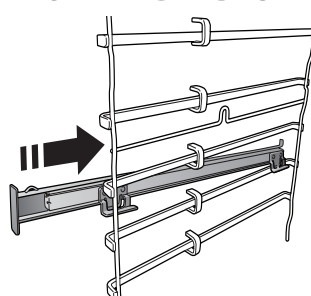
Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



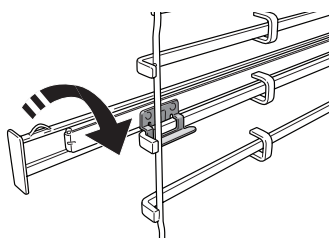
Die linken („L“) und rechten („R“) Seitengitter können an dem in diesem Bild dargestellten Logo erkannt werden.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN



MANUELLE MODI

- **OBER- & UNTERHITZE**

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

- **UMLUFT**

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

- **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.

- **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 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **TURBO GRILL**

Zum Braten großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

- **SCHNELL VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **COOK 4**

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

- **BESONDERE FUNKTIONEN**

- » **PIZZA**

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten. Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist. Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten lang vor, kann man eine Pizza in 5-8 Minuten backen.

Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.bauknecht.eu

- » **AIRFRY**

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem AirFry-Blech

(bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der AirFry-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.

- » **AUFTAUEN**

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

- » **WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

- » **AUFGEHEN**

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

- » **FERTIGGERICHTE**

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Teigwarengerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

- » **MAXI COOKING**

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

- » **ECO-PROGRAMM**

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Bei der Verwendung dieses Eco-Programms bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des Eco-Programms und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.

- **TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL**

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.



AUTOMATIK-MODI

Diese ermöglichen es, alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Auswählen oder Bestätigen:

Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:

Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

Tippen Sie auf ← .

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. BEVORZUGTE SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht Home Net Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie in der mobilen App auf „Gerät hinzufügen“, um mit der Einrichtung der Verbindung fortzufahren.
- Öffnen Sie auf dem Produkt den Abschnitt „Extras/Vernetzung/Netzwerkverbindung“, um die Einrichtung zu beginnen.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, ob das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark genug ist. Der Router oder das mobile Tethering-Gerät muss ein anderes sein als das Gerät, auf dem die mobile App installiert ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720-Bildschirm (oder höhere Auflösung) oder iOS.

Siehe im App-Store die Kompatibilität der App mit Android oder iOS Versionen.

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die Bauknecht Home Net App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Bauknecht Home Net App im App Store oder im Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Um den Registrierungsvorgang abzuschließen, benötigen Sie:

- Die SAID-Nummer (Smart Appliance IDentifier), die im Abschnitt „Extras/Vernetzung/Netzwerkverbindung“ zu finden ist,
- die 12-stellige Produktnummer, die sich auf dem Produktetikett befindet,
- aktive Bluetooth-Verbindung auf Ihrem Smartphone.

Wenn Sie fertig sind, fügen Sie Ihr Haushaltsgerät über die mobile App hinzu und befolgen Sie die Anweisungen, die dort angezeigt werden.

Hinweis:

Bluetooth muss nur während des Registrierungsvorgangs verwendet werden.

Die WiFi-Verbindung kann nur über die mobile App eingerichtet werden.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

5. 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 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen. Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen Modi und Automatik-Modi.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.

Je nach gewählter Funktion können Sie das Vorheizen mit einem speziellen Schalter aktivieren oder deaktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie nach dem Drücken von START auf den Bereich Zeit oder auf „Garzeit einstellen“.
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Um eine eingestellte Dauer während des Garvorgangs abubrechen und so das Ende des Garvorgangs manuell zu steuern, können Sie auf den Wert der Dauer tippen und „0“ einstellen oder Sie können das Drei-Punkte-Menü öffnen und die Garzeit bearbeiten.

Wenn Sie den Zyklus stoppen möchten, öffnen Sie das Drei-Punkte-Menü und wählen Sie „Garvorgang stoppen“.

3. AUTOMATIK-MODI EINSTELLEN

Mit den Automatik-Modi können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „Automatik-Modi“ angezeigt (siehe entsprechende Tabellen).

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die gewünschte Startzeit einzustellen. Sie können entweder die Startzeit oder die Zeit, zu der das Essen fertig sein soll, entsprechend den gewählten Funktionen auswählen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „EINSTELLEN“, um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf „STARTVORWAHL ÜBERSPRINGEN“.

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den Sie berichtigen möchten. Alle Optionen, die geändert werden können, können durch Öffnen des Drei-Punkte-Menüs unten links auf dem Display erkundet werden.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Nachdem diese Phase abgeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt „OFEN BEREIT“ an.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf „Jetzt starten“ oder die „START“-Taste, um den Garvorgang zu starten.

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

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die es Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Verwenden Sie den Schalter für das Vorheizen unten rechts im Display, um das Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Automatik-Modi muss die Speise während dem Garen gewendet werden. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei den letzten 5% der Garzeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

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

- Speise prüfen
- Die Tür schließen, dann „START“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf „+ 5 min“, um die Gardauer zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Sobald eine Funktion beendet ist, tippen Sie auf „ZU FAV HINZUFÜGEN“, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Alle gespeicherten Funktionen werden in diesem Menü aufgelistet. Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Garfunktion zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf das Symbol mit den drei Punkten in der oberen rechten Ecke.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Wenn Sie eine bestimmte Funktion löschen möchten, finden Sie in diesem Menü die Option „FAVORITEN LÖSCHEN“.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie die Option Küchen-Timer.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „PAUSE“, wenn Sie den Timer anhalten möchten. Sie können dann auf „FORTSETZEN“ tippen, um den Timer wieder zu starten.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „+1 min“, um die Dauer um 1 Minute zu verlängern.



LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SMARTCLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.



PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Es stehen drei Selbstreinigungszyklen mit unterschiedlicher Dauer zur Verfügung: Hoch, Mittel, Niedrig.

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 Zubehörteile – 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.

- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Wählen Sie Ihren Bedürfnissen entsprechend einen der verfügbaren Zyklen aus.
- Tippen Sie auf „START“, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Bitte beachten: Das Pyrolyse-Programm kann auch gestartet werden, wenn der Tank mit Wasser gefüllt ist.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



SPEISESONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur verschiedener Lebensmittel während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass sie die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde. Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür. Tippen Sie auf . Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Garmethode) und AUTMATIK-MODI (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.

Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

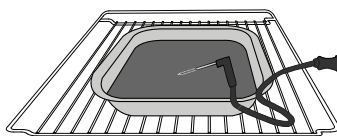
VERWENDUNG DER SPEISESONDE

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird. Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in die verschiedenen Lebensmittelarten einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

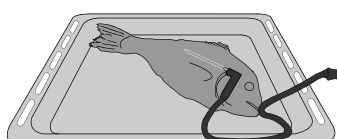
BACKWAREN & TEIGWAREN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Es ist erforderlich, die kompatiblen AUTOMATIK-MODI-Funktionen zu verwenden, um ein fühlergesteuertes Garen für diese Lebensmittelarten durchzuführen. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit AUTOMATIK-MODI-Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



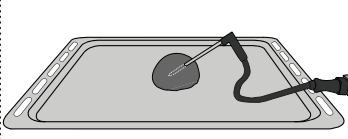
Lasagne



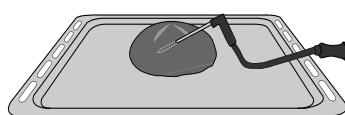
Hähnchen (ganz)



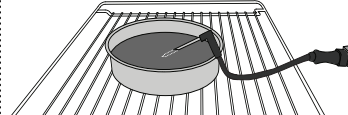
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen



BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Um das Gerät zu entsperren, drücken Sie lange auf die Sperrtaste auf dem Touch-Display.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen, Auswählen des Sabbatmodus und Ausschalten des „Demo-Modus“.



VERNETZUNG

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Um weitere Informationen über das Produkt zu erhalten.

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.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Zyklus ist mit einer etwas stärkeren Kühlung zu rechnen.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

.....

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

.....

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während dieses Vorgangs Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Desserts bei Ober- & Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obstkuchen) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümel, bevor Sie die Füllung hineingeben.

.....

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20–25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHÜBBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
NUDELN, ÜBERBACKEN	Frisch	Lasagne	0,5 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Cannelloni	0,5 – 3 kg *	–	MED	–	 
	Tiefgekühlte	Lasagne	0,5 – 3 kg	–	–	–	
		Cannelloni	0,5 – 3 kg	–	–	–	
FLEISCH	Rind	Roastbeef	0,6 – 2 kg *	MED	MED	–	 
		Kalbsbraten	0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	 
		Steak	2 – 4 cm	MED	–	2/3	 
		Burger- Bratlinge	1,5 – 3 cm	–	–	3/5	 
		langsames Garen	0,6 – 2 kg *	MED	–	–	 
	Schwein	Schweinebraten	0,6 – 2,5 kg *	–	MED	–	 
		Haxe	0,5 – 2,0 kg *	–	MED	–	 
		Schweine Rippchen	0,5 – 2,0 kg	–	–	2/3	 
		Speck	0,5 – 1,5 cm	–	–	1/2	 
	Lamm	Lammbraten	0,6 – 2,5 kg *	MED	MED	–	 
		Lammkarree	0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	 
		Keule	0,5 – 2,0 kg *	MED	MED	–	 
	Hähnchen	Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Gefülltes Brathähnchen	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Hähnchenteile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Back- hähn- chen	Hähnchen (ganz)	0,6 – 2,5 kg	–	–	 
			Hühnerbrust	1 – 4 (cm)	–	–	 
			Hähnchenteile	0,2 – 1,5 kg	–	–	 
			Hähnchen- schlegel	–	–	–	 
			Paniertes Schnitzel	1 – 4 (cm)	–	–	 
			Hähnchen- flügel	0,2 – 1,5 kg	–	–	 
			Hühner Nuggets [tiefgekühlt]	–	–	–	 
			Hähnchen- flügel [tiefgekühlt]	–	–	–	 
	Entenbraten	Entenbraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Gefüllte Ente	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Ententeile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Entenfilet/ -brust	1 – 5 cm	–	–	2/3	 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	AirFry-Blech	Speisensonde

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHÜBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Gebratene Pute	Puten-/Gänsebraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Gefüllter Puten-/ Gänsebraten	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Puten- und Gänseteile	0,6 – 3 kg *	–	MED	–	 
		Puten- und Gänsefilet/- brust	1 – 5 cm	–	–	2/3	 
	Heißluft Fleischbraten	Kebab	0,2 – 1,5 kg	–	–	1/2	 
		Schweinekoteletts	1 – 4 (cm)	–	–	–	 
		Burger- Bratlinge	1 – 4 (cm)	–	–	–	 
		Bratwurst & Wurst	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Paniertes Schnitzel	1 – 4 (cm)	–	–	–	 
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Gebratene Filets & Steaks	Thunfisch- steak	1 – 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Lachssteak	1 – 3 (cm)	MED	–	3/4	 
		Schwertfisch- steak	0,5 – 3 (cm)	–	–	3/4	 
		Kabeljaufilet	0,1 – 0,3 kg	–	–	–	 
		Wolfsbarschfilet	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 
		Doradenfilet	0,05 – 0,15 kg	–	–	–	 
		Sonstige Filets	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
		Filets [tiefgekühlt]	0,5 – 3 (cm)	–	–	–	 
	Fisch/ Meeresfrüchte gegrillt	Jakobs- muscheln	ein Blech	–	–	–	
		Gratinierte Muscheln	ein Blech	–	–	–	
		Garnelen	ein Blech	–	–	–	 
		Riesen- garnelen	ein Blech	–	–	–	 
	Ganzer Fisch gebraten		0,2 – 1,5 kg *				 
	Fisch im Salzmantel		0,2 – 1,5 kg *				 
	Heißluft Bratfisch	Panierter Fisch	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Fischfilet	1,5 – 3,5 (cm)	–	–	–	 
		Ganzer Fisch	0,4 – 0,8 kg	–	–	–	 
		Schalentiere	–	–	–	–	 
GEMÜSE	Röstgemüse	Bratkartoffeln	0,5 – 1,5 kg	–	MED	–	
		Gefülltes Gemüse	0,1 – 0,5 kg [jeweils]	–	–	–	
		Sonstiges Gemüse	0,5 – 1,5 kg	–	MED	–	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	AirFry-Blech	Speisensohle

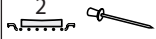
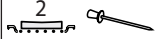
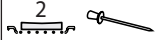
DI AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
GEMÜSE	Gemüsegratin	Kartoffel- gratin	ein Blech	–	–	–	3 
		Tomatengratin	ein Blech	–	–	–	3 
		Paprikagratin	ein Blech	–	–	–	3 
		Brokkoligratin	ein Blech	–	–	–	3 
		Blumenkohl- gratin	ein Blech	–	–	–	3 
		Gemüsegratin	ein Blech	–	–	–	3 
	Heißluft Ofengemüse	Pommes Frites (AirFry)	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	4  2 
		Kartoffel- spalten	1 – 4 (cm)	–	–	–	4  2 
		Gemischtes Gemüse	0,3 – 0,8 kg	–	–	2/3	4  2 
		Zucchini-Chips	0,2 – 0,5 kg	–	–	–	4  2 
		Bratkartoffeln	0,3 – 0,8 kg	–	–	–	4  2 
		Frühlingsrollen [tiefgekühlt]	–	–	–	–	4  2 
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Salzgebäck		0,8 – 1,2 kg	–	MED	–	2 
	Gemüse- strudel		0,5 – 1,5 kg	–	MED	–	2 
	Brot	Brötchen	60 – 150 g [jeweils]*	–	–	–	3  
		Sandwich	400 – 600 g [jeweils]	–	–	–	2  
		Großes Brot	0,7 – 2,0 kg *	–	–	–	2  
		Baguettes	200 – 300 g [jeweils]	–	–	–	3  
	Pizza	Runde Pizza	Rund – Blech *	–	–	–	2 
		Dicke Pizza	Rund – Blech *	–	–	–	2 
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	2 
			2 Lagen*	–	–	–	4  1 
			3 Lagen*	–	–	–	5  3  1 
			4 Lagen*	–	–	–	5  4  2  1 

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	AirFry-Blech	Speisensonde

AUTOMATIK-MODI GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
SÜßES GEBÄCK	Aufgehender Kuchen	Biskuitkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	
		Obstkuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	
		Schokoladen- kuchen	0,5 – 1,2 kg *	–	–	–	
	Kekse		0,2 – 0,6 kg	–	–	–	
	Croissants		ein Blech *	–	–	–	
	Croissants [tiefgekühlt]		ein Blech *	–	–	–	
	Beignets		ein Blech *	–	–	–	
	Baiser/Meringues		10 – 30 g [jeweils]	–	–	–	
	Kuchen		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	
	Strudel		0,4 – 1,6 kg	–	–	–	
	Obstkuchen		0,5 -2 kg	–	–	–	

ZUBEHÖR						
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	AirFry-Blech	Speisensonde



AIRFRY-GARTABELLE

	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 – 850 g	Ja	200	25 – 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner-Nuggets		500 g	Ja	200	15 – 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 – 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 – 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 – 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 – 800 g	Ja	200	20–40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 – 800 g	Ja	200	20–30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 – 4 cm	Ja	200	20–40	4 2
	Hähnchen- flügel		200 – 1500 g	Ja	220	30 – 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 – 4 cm	Ja	220	20 – 50	4 2
	Fischfilet		1 – 4 cm	Ja	220	15–25	4 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	 AirFry		
ZUBEHÖR	 AirFry-Blech	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160–200	30 – 85	
		Ja	160–200	30 – 90	 
Kekse		Ja	150	20–40	
		Ja	140	30 – 50	
		Ja	140	30 – 50	 
		Ja	135	40 – 60	  
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20–40	
		Ja	150	30 – 50	
		Ja	150	30 – 50	 
		Ja	150	40 – 60	  
Beignets		Ja	180 – 200	30–40	
		Ja	180 – 190	35 – 45	 
		Ja	180 – 190	35 – 45 *	  
Baiser/Meringues		Ja	90	110 – 150	
		Ja	90	130 – 150	 
		Ja	90	140 – 160 *	  
Pizza/Brot/Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	
		Ja	190 – 230	20 – 50	  
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7 – 12	
		Ja	220 – 240	25 – 50 *	  
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	
		Ja	250	10 – 20	 
		Ja	220 – 240	15 – 30	  
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	
		Ja	180 – 190	45 – 60	 
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	  

FUNKTIONEN								ECO	
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO-Programm	Pizza
ZUBEHÖR									
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20–30	
		Ja	180 – 190	20–40	
		Ja	180 – 190	20 – 40 *	
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190 – 200	45 – 65	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80 – 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		–	170	110 – 150	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	
Toast		–	3 (hoch)	3 – 6	
Fischfilets/Steaks		–	2 (mittel)	20 – 30 **	
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/Hamburger		–	2 – 3 (mittel – hoch)	15 – 30 **	
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		–	2 (mittel)	55 – 70 ***	
Lammkeule/Haxe		–	2 (mittel)	60 – 90 ***	
Bratkartoffeln		–	2 (mittel)	35 – 55 ***	
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10 – 25	
Kekse		Ja	135	50 – 70	
Kuchen		Ja	170	50 – 70	
Runde Pizza		Ja	210	40 – 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40 – 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Röstgemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)		Ja	190	40 – 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 *	
Gefüllte Bratenstücke	ECO	–	200	80 – 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	–	200	50 – 100 *	

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

FUNKTIONEN								ECO
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Menü Multiflow	ECO-Programm
ZUBEHÖR								
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser		

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

WARTUNG UND REINIGUNG

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des 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.
- Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei

bestimmten Modellen.)

- Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

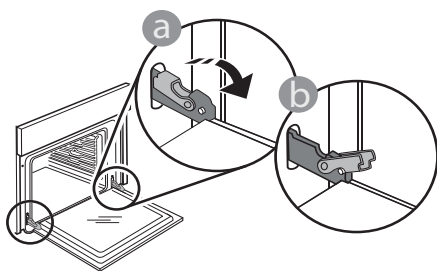
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler.

Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

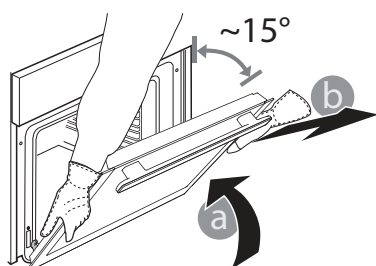
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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.

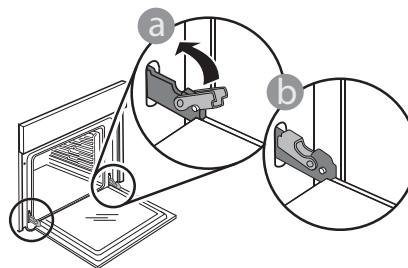
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



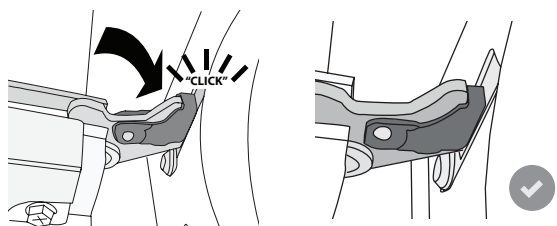
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



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: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DER LAMPE

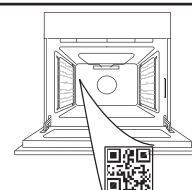
Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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 an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Eine AUTOMATIK-MODI-Funktion endet ohne Anzeige eines Countdowns. Der Garvorgang endet vor dem Ende des Countdowns.	Die Menge des Lebensmittels weicht von der empfohlenen Menge ab. Tür während des Garvorgangs geöffnet.	Öffnen Sie die Tür und kontrollieren Sie den Gargrad der Speise. Schließen Sie gegebenenfalls den Garvorgang durch Auswahl einer normalen Funktion ab.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



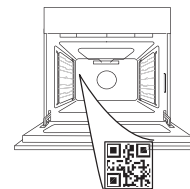


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

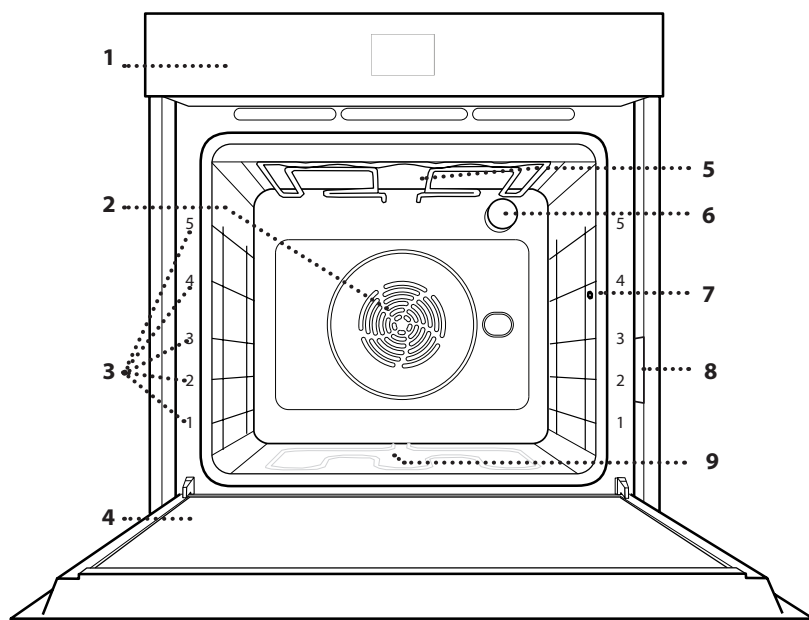


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

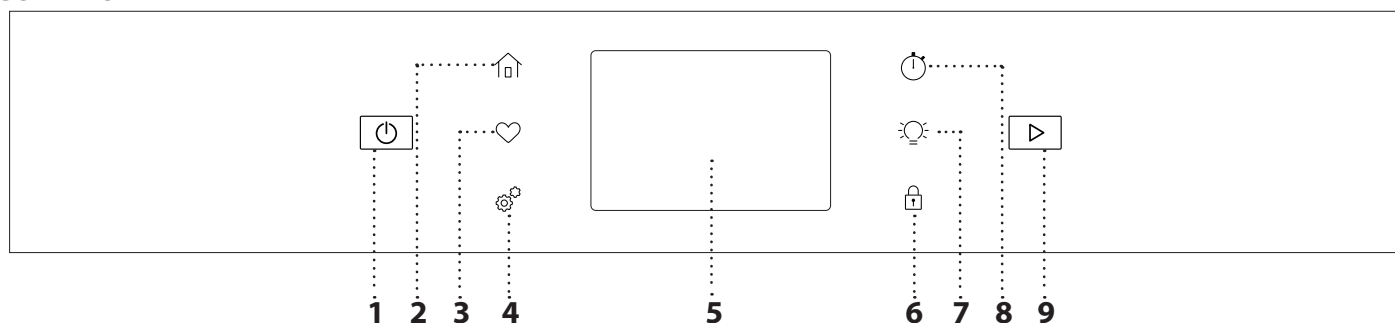


PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (non-visible)
3. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Food probe insert point
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. ON / OFF

For switching the oven on and off.

2. HOME

For gaining quick access to the main menu.

3. FAVORITE

For retrieving up the list of your favorite functions.

4. TOOLS

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

5. DISPLAY

6. CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

7. LIGHT

To switch on or off the oven lamp.

8. KITCHEN TIMER

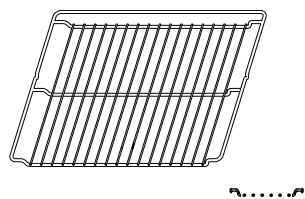
This function can be activated either when using a cooking time function or alone for keeping time.

9. START

To start the cooking function.

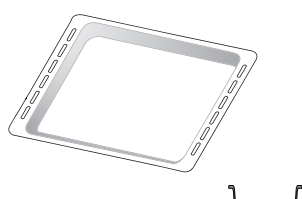
ACCESSORIES

WIRE SHELF



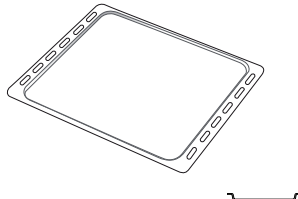
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



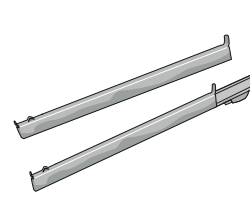
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



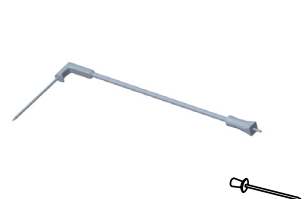
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



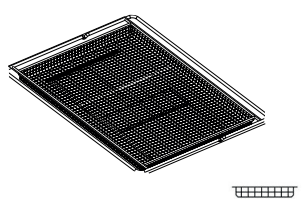
To facilitate inserting or removing accessories.

FOOD PROBE



To accurately measure the core temperature of food during cooking. Thanks to its rigid support, it can be used for meat and fish, and also for bread, cakes and baked pastries.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

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

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

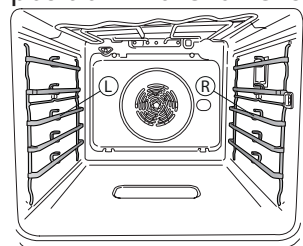
Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

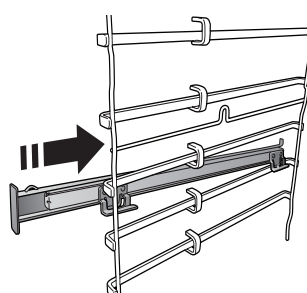
- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: the shelf guides can now be removed.

- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.



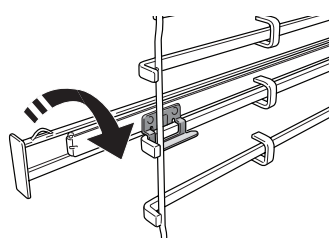
The left ("L") and right ("R") shelf guides can be recognized by the logo indicated in this picture.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS



MANUAL MODES

- **CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

- **CONVENTION BAKE**

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

- **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.

- **GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **COOK4**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

- **SPECIAL FUNCTIONS**

- » **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant.

The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning. Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu

- » **AIR FRY**

This function allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air

Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.

- » **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

- » **KEEP WARM**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- » **RISING**

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

- » **CONVENIENCE**

To cook ready-made food, stored at room temperature or in the refrigerator (biscuits, cake mix, muffins, pasta dishes and bread-type products). The function cooks all the dishes quickly and gently and can also be used to heat food already cooked. The oven does not need to be pre-heated. Follow the instructions on the packaging.

- » **MAXI COOKING**

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

- » **ECO CYCLE**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the Eco Cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

- **FROZEN FOOD**

The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.

AUTO MODES

These enable all types of food to be cooked fully automatically. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. The oven does not have to be preheated.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



To select or confirm:

Tap the screen to select the value or menu item you require.



To scroll through a menu or a list:

Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.

To confirm settings or access the next screen:

Tap "SET" or "NEXT".

To go back to the previous screen:

Tap ← .

FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

1. SELECT THE LANGUAGE PREFERENCES

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.
- Tap the language you require.

2. SETTING UP WIFI

The Bauknecht Home Net feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "Add Appliance" on the mobile App to proceed with setup connection.
- On the product, open the "Tools/Connectivity/Connect to network" section to begin the set up.

HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance. The router or the mobile tethering device must be different from the device on which the mobile app is installed.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS.

See on App store the app compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Download the Bauknecht Home Net App

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The Bauknecht Home Net App will guide you through all the steps listed here. You can download the Bauknecht Home Net App from the App Store or the Google Play Store.

2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to create

an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. To complete the registration process you will need:

- The Smart appliance IDentifier (SAID) number present in the Tools/Connectivity/Connect to Network section,
- The 12 digits product number that is present on the product label,
- Bluetooth connection active on your smartphone.

Once ready, add your appliance through the mobile App and follow the instructions reported on it.

Note:

Bluetooth must be only during the registration process.

The WiFi connection can be set up only through the mobile app.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually

- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

4. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 Ampere): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 Ampere).

- Tap the value on the right to select the power.
- Tap "OKAY" to complete initial setup.

5. HEAT THE OVEN

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

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To switch on the oven, press  or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual Modes and Auto Modes.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.
- Scroll up or down to explore the list.
- Select the function you require by tapping it.

2. SET MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.

According to the selected function, you can activate or deactivate the preheat with a specific toggle.

DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the cooking is stopped automatically.

- To set the duration, tap the Time section or the "Set Cook Time" after pressing START.
- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.
- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, you can tap the duration value and set "0" or you can open the three dots menu and edit the cooking time.

If you want to stop the cycle, open the three dots menu and select "Stop Cooking".

3. SET AUTO MODES

The Auto Modes enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a recipe from the list.

Functions are displayed by food categories in the "Auto Modes" menu (see relative tables).

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.

- Tap "DELAY" to set the start time you require. You can either select the start time or the time at which you would like the food to be ready

according to the selected functions.

- Once you have set the required delay, tap "SET" to start the waiting time.
- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

- To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap "SKIP DELAY".

5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend. All the options available to be modified can be explored by opening the three dots menu in the bottom left part of the display.

At any time you can stop the function that has been activated by pressing .

6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase. Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate "OVEN READY."

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and tap the "Start now" or the "START" Button to start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Use the Preheating dedicated toggle in the bottom right of the display to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

7. TURN OR CHECK FOOD

Some Auto Modes will require the food to be turned during cooking. An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

- Open the door.
- Carry out the action prompted by the display.

- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

In the same way, in the last 5% of the cook time, before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

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

- Check the food
- Close the door, then tap "START" to resume cooking.

8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete. With some functions, once cooking has finished you can give your dish extra browning, extend the cooking time or save the function as a favorite.

- Tap "ADD TO FAV" to save it as a favorite.
- Select "Extra Browning" to start a five-minute browning cycle.
- Tap "+ 5 min" to prolong the cooking

9. FAVORITES

The Favourites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

The oven automatically recognizes the most used functions. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

HOW TO SAVE A FUNCTION

Once a function has finished, tap "ADD TO FAV" to save it as a favourite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

ONCE SAVED

To view the favorite menu, press  : All the saved functions will be listed in this Menu. Tap "START" to activate the selected cooking function.

CHANGING THE SETTINGS

In the favorite screen, you can add an image or name to the favorite to customize it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap the three dots icon on the top right corner..
- Select the attribute you want to change.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

If you want to remove a specific function you will find in this Menu the "DELETE FAVORITE" option.

10. TOOLS

Press  to open the "Tools" menu at any time. This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



REMOTE ENABLE

To enable use of the Bauknecht Home Net App.



KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time. Once started, the timer will continue to count down

independently without interfering with the function itself. Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press kitchen timer option.

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

- Tap "PAUSE" if you want to pause the timer. You can then tap "RESUME" to restart the timer.
- Tap "CANCEL" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "+1 min" to increase the duration of 1 minute.



LIGHT

To switch on or off the oven lamp.



SMARTCLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.



PYRO SELF CLEANING

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Three selfcleaning cycles with different durations are available: High, Mid, Low.

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 excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function.
- Choose one of the available cycles according to your needs.
- Tap on "START" to activate the selected function. The oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

Please note: Pyrolytic cycle can also be activated when the tank is filled with water.

Once the cycle has been selected, it is possible to delay the start of the automatic cleaning. Tap on "DELAY" to set the end time as indicated in the relative paragraph.



FOOD PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of different food types during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached. Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door. Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and AUTO MODES (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.

Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed. Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

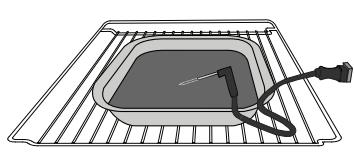
USING THE FOOD PROBE

Place the food in the oven and connect the plug by inserting it into the connection provided on the righthand side of the oven's cooking compartment. The cable is semi-rigid and can be shaped as needed to insert the probe into different food types in the most effective way. Make sure that the cable does not touch the top heating element during cooking.

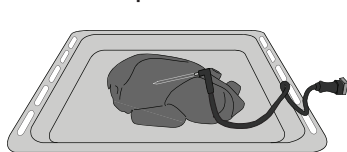
MEAT: Insert the probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas. For poultry, insert the probe lengthways into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

FISH (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the thorns.

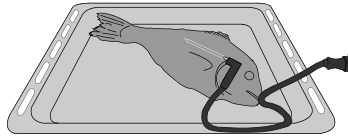
BAKERY & PASTA: Insert the tip deep into the dough by shaping the cable to achieve the optimum probe angle. It is required to use the compatible AUTO MODES functions in order to perform a probe controlled cooking for these food types. If you use the probe when cooking with the AUTO MODES functions, cooking will be stopped automatically when the selected recipe reaches the ideal core temperature, without the need to set the oven temperature.



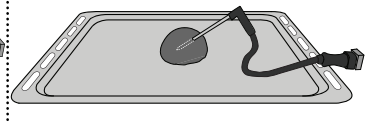
Lasagna



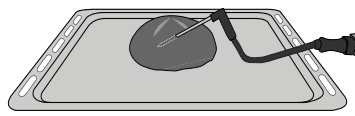
Whole Chicken



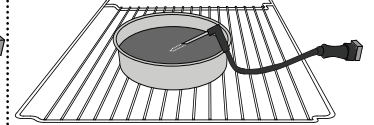
Fish



Rolls



Big Bread



Cake



CONTROL LOCK

The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally. To unlock the appliance, long press the lock key on the touch pad.



PREFERENCES

For changing several oven settings, selecting Sabbath Mode and switching off "Demo Mode".



CONNECTIVITY

For changing settings or configuring a new home network.



INFO

For obtaining further information about the product.

NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
CASSEROLE & BAKED PASTA	Fresh	Lasagna	0.5 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Cannelloni	0.5 - 3 kg*	-	MED	-	 
	Frozen	Lasagna	0.5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0.5 - 3 kg	-	-	-	
MEAT	Beef	Roast Beef	0.6 - 2 kg*	MED	MED	-	 
		Roast Veal	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	 
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 
		Burger Patties	1.5 - 3 cm	-	-	3/5	 
		Slow Cooking	0.6 - 2 kg*	MED	-	-	 
	Pork	Roast Pork	0.6 - 2.5 kg*	-	MED	-	 
		Shank	0.5 - 2.0 kg*	-	MED	-	 
		Pork Ribs	0.5 - 2.0 kg	-	-	2/3	 
		Bacon	0.5 - 1.5 cm	-	-	1/2	 
	Lamb	Roast Lamb	0.6 - 2.5 kg*	MED	MED	-	 
		Lamb rack	0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	 
		Leg	0.5 - 2.0 kg*	MED	MED	-	 
	Chicken	Roasted chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Stuffed Roast Chicken	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Chicken Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Air fried chicken	Whole Chicken	0.6 - 2.5 kg	-	-	 
			Chicken Breast	1 - 4 (cm)	-	-	 
			Chicken Pieces	0.2 - 1.5 kg	-	-	 
			Chicken drumsticks	-	-	-	 
			Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	 
			Chicken Wings	0.2 - 1.5 kg	-	-	 
			Chicken Nuggets [frozen]	-	-	-	 
			Chicken Wings [frozen]	-	-	-	 
	Roasted duck	Roast Duck	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Stuffed Roast Duck	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Duck Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	  
		Duck Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
MEAT	Roasted turkey	Roast Turkey & Goose	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Stuffed Roast Turkey & Goose	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Turkey & Goose Pieces	0.6 - 3 kg*	-	MED	-	3 
		Turkey & Goose Fillet / Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 
	Air fried meat	Kebab	0.2 - 1.5 kg	-	-	1/2	4  2 
		Pork chops	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Burger Patties	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Sausages & Wurstel	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Breaded cutlet	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
	FISH & SEAFOOD	Tuna Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Salmon Steak	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Swordfish Steak	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3  2 
		Cod Fillet	0.1 - 0.3 kg	-	-	-	3  2 
		Seabass Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3  2 
		Seabream Fillet	0.05 - 0.15 kg	-	-	-	3  2 
		Others Fillets	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 
		Fillets [frozen]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3  2 
		Grilled seafood	Scallops	-	-	-	4 
			Gratin Mussels	-	-	-	4 
			Shrimps	-	-	-	4  3 
			King Prawns	-	-	-	4  3 
		Roasted Whole Fish	0.2 - 1.5 kg*				3  2  
		Fish in salt crust	0.2 - 1.5 kg*				3 
	Air fried fish	Breaded fish	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Fish fillet	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Whole Fish	0.4 - 0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Shellfish	-	-	-	-	4  2 
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3 
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg [each]	-	-	-	3 
		Other Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	3 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
VEGETABLES	Gratin vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3 
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3 
	Air fried vegetables	Homemade fries	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Potatoes wedges	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Mixed vegetables	0.3 - 0.8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Zucchini chips	0.2 - 0.5 kg	-	-	-	4  2 
		Fried Potatoes	0.3 - 0.8 kg	-	-	-	4  2 
		Spring rolls [frozen]	-	-	-	-	4  2 
SALTY BAKERY	Salty Cake		0.8 - 1.2 kg	-	MED	-	2 
	Vegetable Strudel		0.5 - 1.5 kg	-	MED	-	2 
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g [each]*	-	-	-	3  
		Sandwich Loaf	400 - 600 g [each]	-	-	-	2  
		Big Bread	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	2  
		Baguettes	200 - 300g [each]	-	-	-	3  
	Pizza	Round Pizza	round - tray*	-	-	-	2 
		Thick Pizza	round - tray*	-	-	-	2 
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2 
			2 layers*	-	-	-	4  1 
			3 layers*	-	-	-	5  3  1 
			4 layers*	-	-	-	5  4  2  1 

* Suggested quantity

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Air Fry tray	Food Probe

Di AUTO MODES COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Rising cakes	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  
		Fruit Cake In Tin	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  
		Chocolate Cake	0.5 - 1.2 kg*	-	-	-	2  
	Cookies		0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3 
	Croissants		one tray*	-	-	-	3 
	Croissants [frozen]		one tray*	-	-	-	3 
	Choux Pastry		one tray*	-	-	-	3 
	Meringues		10 - 30g [each]	-	-	-	3 
	Tart		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Strudel		0.4 - 1.6kg	-	-	-	3 
	Fruit Pie		0.5 - 2 kg	-	-	-	2 

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Air Fry tray	 Food Probe
-------------	--	--	---	---	--	--



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4  2 
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4  2 
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4  2 
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4  2 
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4  2 
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4  2 
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4  2 
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4  2 
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4  2 

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
 In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	30 - 90	 
Cookies		Yes	150	20 - 40	
		Yes	140	30 - 50	
		Yes	140	30 - 50	 
		Yes	135	40 - 60	  
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	
		Yes	150	30 - 50	
		Yes	150	30 - 50	 
		Yes	150	40 - 60	  
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
		Yes	90	140 - 160 *	  
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
		Yes	220 - 240	15 - 30	  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNCTIONS								ECO	
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook4	Eco Cycle	Pizza
ACCESSORIES									
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf		Drip tray / Baking tray		Drip tray with 500 ml of water		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Roast pork with crackling 2 kg	 XL	-	170	110 - 150	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30 **	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	 
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	
Cookies	 4 COOK Cookies	Yes	135	50 - 70	   
Tarts	 4 COOK Tarts	Yes	170	50 - 70	   
Round pizzas	 4 COOK Pizza	Yes	210	40 - 60	   
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 *	  
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)	 4 COOK Menu	Yes	190	40 - 120 *	   
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 *	 
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120 *	
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 100 *	

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS						 XL	 4 COOK	ECO
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Multiflow Menu	Eco Cycle
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water			

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

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

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

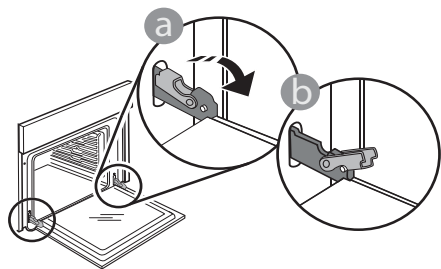
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher.

Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

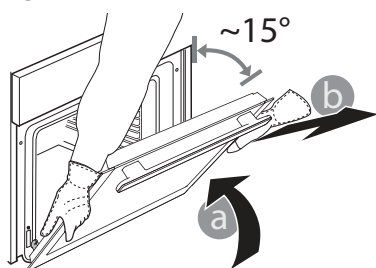
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



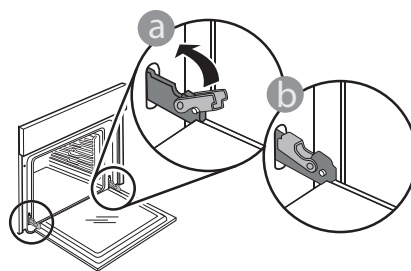
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

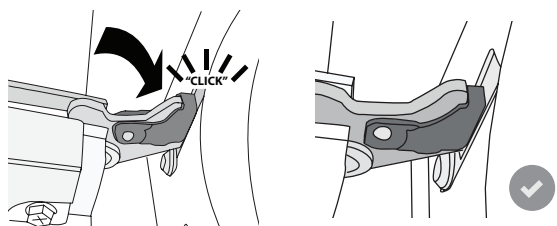


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



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: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

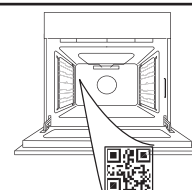
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

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.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
A AUTO MODES function ends without displaying a countdown. Cooking ends before the end of the countdown.	Amount of food different from the recommended range. Door open during cooking.	Open the door and check the doneness of food. If necessary, complete cooking by selecting a traditional function.
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

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



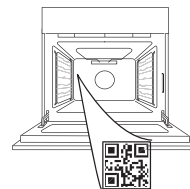
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

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

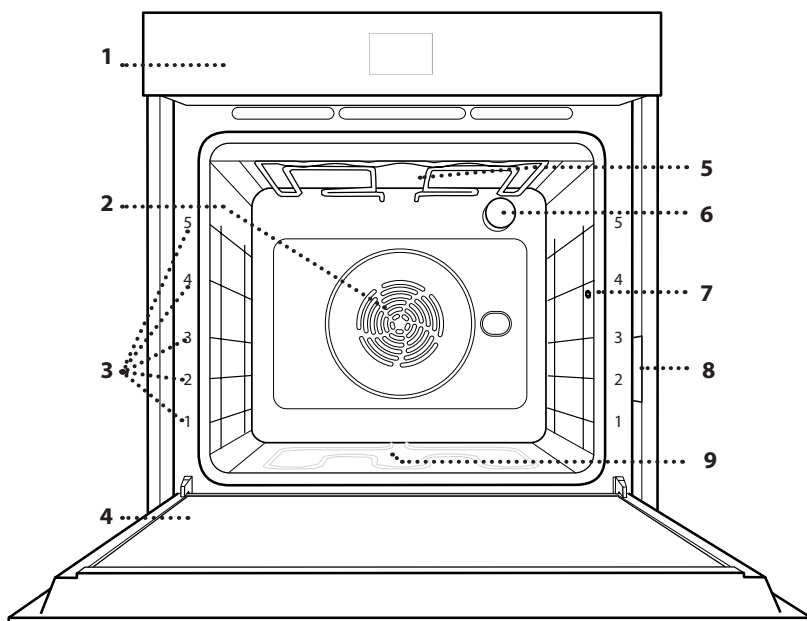


Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

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

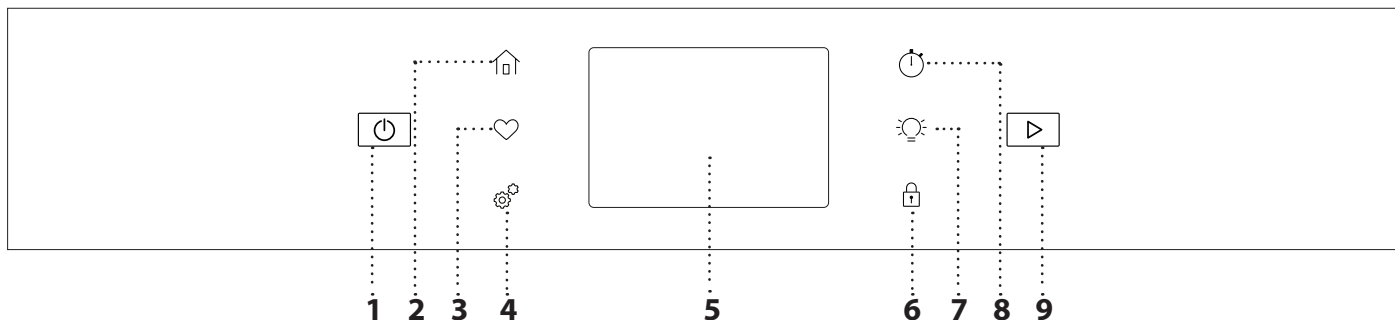


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES

**1. ON / OFF**

Pour allumer ou éteindre le four.

2. ACCUEIL

Pour un accès rapide au menu principal.

3. FAVORI

Pour récupérer la liste de vos fonctions favorites.

4. OUTILS

Pour choisir parmi plusieurs options et également changer les réglages et les préférences du four.

5. ÉCRAN**6. VERROUILLAGE DES COMMANDES**

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

7. LAMPE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.

8. MINUTERIE DE CUISINE

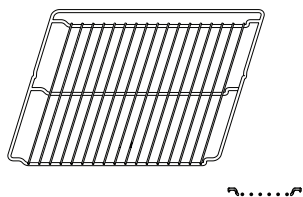
Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure.

9. DÉMARRER

Pour démarrer la fonction de cuisson.

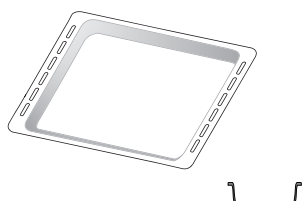
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



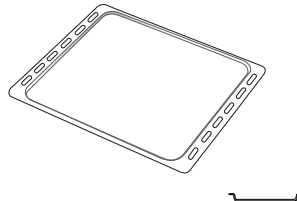
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



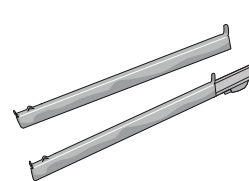
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



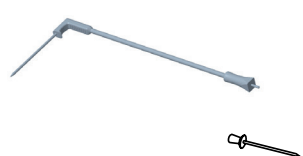
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



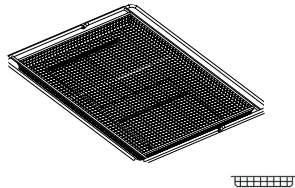
Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

SONDE POUR ALIMENTS



Pour mesurer précisément la température interne des aliments pendant la cuisson. Grâce à son support rigide, elle peut être utilisée pour la viande et le poisson et également pour le pain, les gâteaux et les pâtisseries.

ACCESSOIRE AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

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

D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.

* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

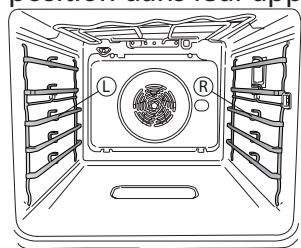
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

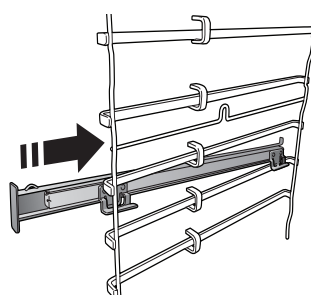
• Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite en position dans leur appui inférieur.



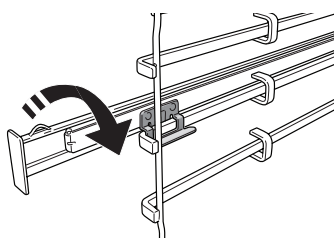
Les supports de grille gauche (« L ») et droit (« R ») sont reconnaissables au logo indiqué sur cette image.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

Attachez l'agrafe supérieure du rail télescopique au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les rails peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veuillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS



MODES MANUELS

- **CONVECTION NATURELLE**
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **CONVECTION FORCÉE**
Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.
- **CHALEUR PULSÉE**
Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
- **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 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **TURBO GRIL**
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**
Pour préchauffer le four rapidement.
- **COOK 4**
Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
 - » **PIZZA**
Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant.
Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.
En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5 à 8 minutes.
Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou www.bauknecht.eu
 - » **AIR FRY**
Cette fonction vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Les meilleurs résultats de cuisson

ne peuvent être obtenus qu'en utilisant l'accessoire Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.

» DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

» MAINTENIR AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

» LEVAGE DE PÂTE

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

» PRATIQUE

Pour cuire des aliments prêts à l'emploi, stockés à la température ambiante ou au réfrigérateur (biscuits, mélange à gâteaux, muffins, plats de pâtes et produits de type pain). Cette fonction cuit tous les aliments de manière rapide et délicate ; elle peut aussi être utilisée pour réchauffer des aliments cuits. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

» CUISSON XXL

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

» PROG. ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

• ALIMENTS CONGELÉS

La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

» i AUTO MODES

Ils permettent de cuire tous les types d'aliments totalement automatiquement. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

COMMENT UTILISER L'ÉCRAN TACTILE



Pour sélectionner ou confirmer :

Appuyez sur l'écran pour sélectionner la valeur ou l'élément de menu que vous souhaitez.



Pour défiler à travers un menu ou une liste :

Faites simplement glisser votre doigt à travers l'écran pour passer à travers les articles ou les valeurs.

Pour confirmer les réglages ou accéder à l'écran suivant :

Appuyez sur « RÉGLAGE » ou « SUIVANT ».

Pour revenir à l'écran précédent :

Appuyez sur ← .

PREMIÈRE UTILISATION

Vous devez configurer le produit quand vous allumez l'appareil pour la première fois.

Les réglages peuvent être modifiés par la suite en appuyant sur  pour accéder au menu « Outils ».

1. SÉLECTIONNER LES PRÉFÉRENCES LINGUISTIQUES

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois.

- Faites glisser à travers l'écran pour défiler à travers la liste de langues disponibles.
- Appuyez sur la langue que vous souhaitez.

2. CONFIGURATION WIFI

La fonction Bauknecht Home Net vous permet d'actionner votre four à distance depuis un dispositif mobile. Pour permettre de contrôler l'appareil à distance, vous devrez compléter le processus de connexion avec succès en premier lieu. Ce processus est nécessaire pour enregistrer votre appareil et le connecter à votre réseau domestique.

- Appuyer sur « Add Appliance » (Ajouter appareil) sur l'application mobile pour procéder à la connexion de configuration.
- Sur le produit, ouvrez la section « Tools/Connectivity/Connect to network » (Outils/Connectivité/Connecter au réseau) pour commencer la configuration.

COMMENT PARAMÉTRER LA CONNEXION

Pour utiliser cette fonction, vous aurez besoin : d'un smartphone ou d'une tablette et d'un routeur sans fil connecté à Internet. Merci d'utiliser votre dispositif intelligent pour vérifier que le signal de votre réseau sans fil domestique est fort près de l'appareil. Le routeur ou l'appareil de connexion mobile doit être différent de l'appareil sur lequel l'application mobile est installée.

Conditions requises minimales.

Dispositif intelligent : Android avec un écran 1280x720 (ou plus) ou iOS. Voir sur l'App store la compatibilité de l'application avec Android ou les versions d'iOS.

Routeur sans fil : 2,4 GHz Wi-Fi b/g/n.

1. Téléchargez l'application Bauknecht Home Net

La première étape pour connecter votre appareil consiste à télécharger l'application sur votre dispositif mobile. L'application Bauknecht Home Net vous guidera à travers toutes les étapes indiquées ici. Vous pouvez télécharger l'application Bauknecht Home Net depuis l'App Store ou le Google Play Store.

2. Créer un compte

Si vous ne l'avez pas déjà fait, vous devrez créer un compte. Cela vous permettra de mettre en réseau vos appareils et également de les visualiser et de les contrôler à distance.

3. Enregistrez votre appareil

Suivez les instructions dans l'application pour enregistrer votre appareil. Pour compléter le processus d'enregistrement, vous aurez besoin des éléments suivants :

- Le numéro d'identification de l'appareil intelligent (SAID) présent dans la section Outils/Connectivité/Connexion au réseau,
- Le numéro de produit à 12 chiffres qui figure sur l'étiquette du produit,
- Connexion Bluetooth active sur votre smartphone.

Une fois prêt, ajoutez votre appareil via l'application mobile et suivez les instructions qui y figurent.

Note :

Le Bluetooth ne doit être utilisé que lors de la procédure d'enregistrement.

La connexion WiFi ne peut être établie que par l'intermédiaire de l'application mobile.

La procédure de connexion aura seulement besoin d'être réalisée à nouveau si vous changez les paramètres de votre routeur (par exemple le nom de réseau ou le mot de passe ou le fournisseur de données).

3. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA DATE

La connexion du four à votre réseau domestique réglera l'heure et la date automatiquement.

Autrement, vous devrez les régler manuellement

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler l'heure.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Une fois que vous avez réglé l'heure, vous aurez besoin de régler la date

- Appuyez sur les nombres pertinents pour régler la date.
- Appuyez sur « RÉGLAGE » pour confirmer.

Après une longue coupure de courant, vous devez à nouveau régler l'heure et la date..

4. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW (16 Ampères) : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur (13 Ampères).

- Appuyez sur la valeur sur la droite pour sélectionner la puissance.
- Appuyez sur « OK » pour compléter le paramétrage initial.

5. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Chauffez le four à 200°C pendant au moins une heure.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour allumer le four, appuyez sur  ou appuyez n'importe où sur l'écran.

L'écran vous permet de choisir entre des Modes manuels et Auto.

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.
- Faites défiler vers le haut ou vers le bas pour explorer la liste.
- Sélectionnez la fonction dont vous avez besoin en appuyant dessus.

2. RÉGLAGE DES FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran indiquera les réglages qui peuvent être modifiés.

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

- Appuyez sur la fonction principale dont vous avez besoin pour accéder au menu correspondant.

Selon la fonction sélectionnée, vous pouvez activer ou désactiver le préchauffage à l'aide d'un bouton spécifique.

DURÉE

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement. En mode temporisé, le four cuit pendant la durée que vous sélectionnez. À la fin du temps de cuisson, la cuisson s'arrête automatiquement.

- Pour régler la durée, appuyez sur la section Temps ou sur « Régler le temps de cuisson » après avoir appuyé sur START.
- Appuyez sur les chiffres pertinents pour régler la durée de cuisson dont vous avez besoin.
- Appuyez sur « SUIVANT » pour confirmer.

Pour annuler une durée programmée pendant la cuisson et gérer ainsi manuellement la fin de la cuisson, vous pouvez toucher la valeur de la durée et la régler sur « 0 » ou ouvrir le menu à trois points et modifier le temps de cuisson.

Si vous souhaitez arrêter le cycle, ouvrez le menu à trois points et sélectionnez « Arrêter la cuisson ».

3. RÉGLAGE MODES AUTO

Les Modes Auto vous permettent de préparer une grande variété de plats, en choisissant parmi ceux de la liste. La plupart des réglages de cuisson sont automatiquement sélectionnées par l'appareil afin d'atteindre les meilleurs résultats.

- Choisir une recette dans la liste.

Les fonctions sont affichées par catégories d'aliments dans le menu « Modes Auto » (voir tableaux correspondants).

- Une fois que vous avez sélectionné une fonction, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment (quantité, poids, etc.) que vous souhaitez cuire pour atteindre le résultat parfait.

4. RÉGLER DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez retarder la cuisson avant de débuter une fonction : La fonction démarrera à l'heure que vous aurez sélectionnée au préalable.

- Appuyez sur « RETARD » pour régler l'heure de départ souhaitée. Vous pouvez sélectionner l'heure de démarrage ou l'heure à laquelle vous souhaitez que les aliments soient prêts selon les fonctions sélectionnées.
- Une fois que vous avez réglé le temps différé requis, appuyez sur « RÉGLER » pour démarrer le temps d'attente.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction débutera automatiquement après la période de temps qui a été calculée.

La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

- Pour activer la fonction immédiatement et annuler le temps de départ différé programmé, appuyez sur « IGNORER TEMPS DIFFÉRÉ ».

5. DÉMARRER LA FONCTION

- Une fois que vous avez configuré les réglages, appuyez sur « DÉBUT » pour activer la fonction.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez changer les valeurs qui ont été réglées à tout moment pendant la cuisson en appuyant sur la valeur que vous voulez modifier. Toutes les options disponibles pour être modifiées peuvent être explorées en ouvrant le menu à trois points dans la partie inférieure gauche de l'écran.

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

6. PRÉCHAUFFAGE

Si elle a été précédemment activée, une fois que la fonction a démarré, l'écran indique l'état de la phase de préchauffage. Une fois cette phase terminée, un signal sonore retentit et l'écran indique « FOUR PRÊT »

- Ouvrez la porte.
- Enfouez le plat.
- Fermez la porte et appuyez sur la touche « Start now » (Démarrer maintenant) ou « START » (Démarrer) pour démarrer la cuisson.

Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez changer les réglages par défaut du préchauffage option pour la cuisson des fonctions qui vous permettent de ce faire manuellement.

- Sélectionner une fonction qui vous permet de sélectionner la fonction préchauffage manuellement.

- Utilisez le commutateur dédié au préchauffage en bas à droite de l'écran pour activer ou désactiver le préchauffage. Il sera réglé comme une option par défaut.

7. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certains Modes Automatiques, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la cuisson. Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

- Ouvrez la porte.
- Effectuez l'action demandée sur l'écran.
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

De la même façon, à 5 % du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

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

- Vérifiez les aliments
- Fermez la porte, puis appuyez sur « START » (Démarrer) pour reprendre la cuisson.

8. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson. Avec certaines fonctions, une fois la cuisson terminée, vous pouvez donner à votre plat un brunissage supplémentaire, prolonger le temps de cuisson ou enregistrer la fonction dans les favoris.

- Appuyez sur « ADD TO FAV » (Ajouter aux favoris) pour l'enregistrer en tant que favori.
- Sélectionnez « Brunissage supplémentaire » pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.
- Appuyez sur « + 5 min » pour prolonger la cuisson

9. FAVORIS

La fonction Favoris stocke les réglages du four pour votre recette favorite.

Le four reconnaît automatiquement les fonctions les plus utilisées. Après un certain nombre d'utilisations, il vous sera demandé d'ajouter la fonction à vos favoris.

COMMENT ENREGISTRER UNE FONCTION

Une fois une fonction terminée, appuyez sur « ADD TO FAV » (AJOUTER AUX FAVORIS) pour l'enregistrer en tant que favori. Cela vous permettra de l'utiliser rapidement à l'avenir, en conservant les mêmes réglages.

UNE FOIS ENREGISTRÉE

Pour visualiser le menu Favoris, appuyez sur  : Toutes les fonctions enregistrées seront répertoriées dans ce Menu. Appuyez sur « START » pour activer la fonction de cuisson sélectionnée.

CHANGER LES RÉGLAGES

Sur l'écran Favoris, vous pouvez ajouter une image ou un nom à chaque favori pour le personnaliser selon vos préférences.

- Sélectionnez la fonction que vous voulez changer.
- Appuyez sur l'icône à trois points dans le coin supérieur droit.
- Sélectionnez l'attribut que vous voulez modifier.
- Appuyez sur « SAUVEGARDER » pour confirmer vos changements.

Si vous souhaitez supprimer une fonction spécifique, vous trouverez dans ce menu l'option « SUPPRIMER FAVORIS ».

10. OUTILS

Appuyez sur  pour ouvrir le menu « Outils » à tout moment. Ce menu vous permet de choisir parmi différentes options et également de changer les réglages ou préférences pour votre produit ou l'écran.



ACTIVATION À DISTANCE

Pour activer l'utilisation de l'application Bauknecht Home Net.



MINUTERIE DE CUISSON

Cette fonction peut être activée soit lors de l'utilisation d'une fonction de cuisson ou seule pour conserver l'heure. Une fois démarrée, la minuterie décomptera indépendamment sans interférer avec la fonction elle-même. Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

La minuterie continuera de décompter dans l'angle supérieur droit de l'écran.

Pour reprendre ou modifier la minuterie de cuisson :

- Appuyez sur l'option de minuterie de cuisine.
- Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.
- Appuyez sur « PAUSE » si vous souhaitez mettre la minuterie en pause. Vous pouvez ensuite appuyer sur « RESUME » pour redémarrer la minuterie.
 - Appuyez sur « CANCEL » (effacer) pour effacer la minuterie ou régler une nouvelle durée de minuterie.
 - Appuyez sur « + 1 mn » pour augmenter la durée d'1 minute.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer ou éteindre l'ampoule du four.



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. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.



AUTONETTOYAGE PYROLYSE

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Trois cycles d'auto-nettoyage avec des durées différentes sont disponibles : Haut, Moyen, Bas.

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

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

- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous

que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

- Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Choisissez l'un des cycles disponibles selon vos besoins.
- Appuyez sur « START » (DÉMARRER) pour activer la fonction sélectionnée. Le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

Veuillez noter : Le cycle de pyrolyse peut également être activé lorsque le réservoir est rempli d'eau.

Une fois le cycle sélectionné, vous pouvez différer le démarrage du nettoyage automatique. Appuyer sur « RETARD » pour régler l'heure de fin comme indiqué au paragraphe correspondant.



SONDE ALIMENTAIRE

L'utilisation de la sonde à viande vous permet de mesurer la température interne des aliments lors de la cuisson afin de vous assurer qu'ils atteignent la température optimale. La température du four varie selon la fonction que vous avez sélectionnée, mais la cuisson est toujours programmée pour se terminer une fois que la température spécifiée a été atteinte. Placez les aliments dans le four et branchez la sonde à viande à la prise. Maintenez la sonde aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermez la porte du four. Appuyez sur . Vous pouvez choisir entre les fonctions manuelles (par méthode de cuisson) et les MODES AUTO (par type d'aliment) si l'utilisation de la sonde est autorisée ou requise.

Une fois qu'une fonction de cuisson a été lancée, elle sera effacée si la sonde est enlevée. Débranchez toujours et enlevez la sonde du four lorsque vous sortez les aliments.

UTILISATION DE LA SONDE ALIMENTAIRE

Placez les aliments dans le four et branchez la fiche dans la prise prévue à cet effet sur le côté droit du compartiment de cuisson du four.

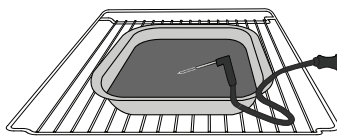
Le câble est semi-rigide et peut être façonné comme nécessaire pour insérer la sonde dans les différents types d'aliments de la manière la plus efficace. Assurez-vous que le câble ne touche pas l'élément chauffant supérieur pendant la cuisson.

VIANDE : Insérez la sonde profondément dans la viande en évitant les os et les parties grasses. Pour la volaille, insérez la longueur de la sonde dans le centre de la poitrine en évitant les zones creuses.

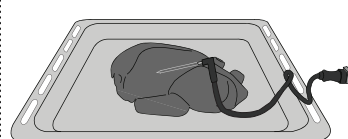
POISSON (entier) : Placez le bout dans la partie la plus épaisse en évitant l'épine dorsale.

BOULANGERIE ET PÂTES : Insérez la pointe profondément dans la pâte en façonnant le câble pour atteindre l'angle de sonde optimal. Il est nécessaire d'utiliser les fonctions compatibles MODES AUTO afin d'effectuer une cuisson

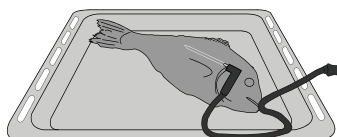
contrôlée par la sonde pour ces types d'aliments. Si vous utilisez la sonde lors d'une cuisson avec les fonctions MODES AUTO, la cuisson sera arrêtée automatiquement lorsque la recette sélectionnée atteint la température centrale idéale sans qu'il soit nécessaire de régler la température du four.



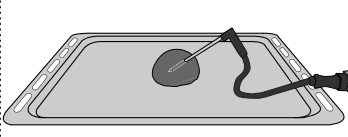
Lasagnes



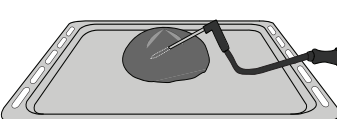
Poulet entier



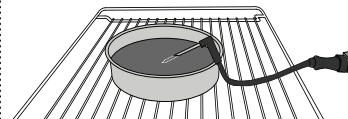
Poisson



Petits pains



Gros pain



Gâteau



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Le « Verrouillage des commandes » vous permet de verrouiller les boutons sur le pavé tactile afin qu'ils ne puissent pas être activés accidentellement.

Pour déverrouiller l'appareil, appuyez longuement sur la touche de verrouillage du pavé tactile.



PRÉFÉRENCES

Permet de modifier plusieurs réglages du four, de sélectionner le mode sabbat et de désactiver le « Mode démo ».



CONNECTIVITÉ

Pour modifier des réglages ou configurer un nouveau réseau domestique.



INFOS

Pour obtenir de plus amples informations sur le produit.

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.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, on s'attend à ce que le refroidissement soit légèrement plus élevé.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte diminue d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour la pizza est d'environ une heure pour une pâte de 1 kg.

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR	Frais	Lasagnes	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
	Produits surgelés	Lasagnes	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	 2
VIANDE	Bœuf	Rôti de bœuf	0,6 - 2 kg *	MED	MED	-	 3 
		Rôti de veau	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	 3 
		Steak	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 5  4
		Burgers	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 5  4
		Cuisson lente	0,6 - 2 kg *	MED	-	-	 3 
	Porc	Rôti de porc	0,6 - 2,5 kg *	-	MED	-	 3 
		Jarret	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	 3 
		Côtes de porc	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 5  4
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 5  4
	Agneau	Agneau rôti	0,6 - 2,5 kg *	MED	MED	-	 2 
		Carré d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 2 
		Gigot d'agneau	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 2 
	Poulet	Poulet rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
		Poulet rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
		Morceaux de poulet	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 3 
		Poulet frit	Poulet entier	0,6 - 2,5 kg	-	-	 4  2
			Blanc de poulet	1 - 4 (cm)	-	-	 4  2
			Morceaux de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	 4  2
			Pilons de poulet	-	-	-	 4  2
			Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	 4  2
			Ailes de poulet	0,2 - 1,5 kg	-	-	 4  2
			Nuggets de poulet [congelés]	-	-	-	 4  2
			Ailes de poulet [congelées]	-	-	-	 4  2
	Canard rôti	Canard rôti	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
		Canard rôti farci	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 2 
		Morceaux de canard	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	 3  4 
		Magret / Escalope	1 - 5 cm	-	-	2/3	 5  4

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Léchefrite / plaque de cuisson	Léchefrite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
VIANDE	Dinde rôtie	Dinde & Oie rôties	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Dinde & Oie rôties farcies	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	2
		Morceaux de dindes & d'oie	0,6 - 3 kg *	-	MED	-	3
		Filet / Poitrine de Dinde & d'Oie	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Viande frite	Kebab	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Côtelettes de porc	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Burgers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Saucisses et Würstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Escalope panée	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
POISSONS ET FRUITS DE MER	Escalopes et steaks rôtis	Darne de thon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Darne de saumon	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3 2
		Darne d'espadon	0,5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Filet de morue	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Filet de bar	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Filet de daurade	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Autres Filets	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Filets [congelés]	0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fruits de mer grillés	Pétoncles	un lèchefrite	-	-	-	4
		Moules gratinées	un lèchefrite	-	-	-	4
		Crevettes	un lèchefrite	-	-	-	4 3
		Gambas	un lèchefrite	-	-	-	4 3
	Poisson entier rôti		0,2 - 1,5 kg *				3 2
	Poisson en croûte de sel		0,2 - 1,5 kg *				3
	Poisson frit	Poisson pané	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Filet de poisson	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4 2
		Poisson entier	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4 2
		Fruits de mer	-	-	-	-	4 2
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg [chacun]	-	-	-	3
		Autres légumes	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LÉGUMES	Gratin de légumes	Gratin de pommes de terre	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de tomates	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de poivrons	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de brocolis	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Gratin de chou-fleur	un lèche-frite	-	-	-	3 
		Légumes en Gratin	un lèche-frite	-	-	-	3 
	Légumes frites	Frites maison	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Patates en quartiers	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Légumes mélangés	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Chips de courgettes	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Pommes de terre frites	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Petits pains [congelés]	-	-	-	-	4  2 
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2 
	Strudel aux légumes		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Pain	Petits pains	60 - 150g [chacun]*	-	-	-	3  
		Pain de mie	400 - 600 g [chacun]	-	-	-	2  
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2  
		Baguettes	200 - 300g [chacun]	-	-	-	3  
	Pizza	Pizza ronde	ronde - plateau *	-	-	-	2 
		Pizza épaisse	ronde - plateau *	-	-	-	2 
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2 
			2 couches*	-	-	-	4  1 
			3 couches*	-	-	-	5  3  1 
			4 couches*	-	-	-	5  4  2  1 

* quantité suggérée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

TABLEAU DE CUISSON MODES AUTO

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
BOULANGERIE SUCRÉE	Gâteaux moelleux	Génoise	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Cake aux fruits en moule	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
		Gâteau au chocolat	0,5 - 1,2 kg *	-	-	-	2  
	Biscuits		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3 
	Croissants		un plateau *	-	-	-	3 
	Croissants [surgelés]		un plateau *	-	-	-	3 
	Pâte à choux		un plateau *	-	-	-	3 
	Meringues		10 - 30g [chacun]	-	-	-	3 
	Tarte		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3 
	Tarte aux fruits		0,5 - 2 kg	-	-	-	2 

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Accessoire Air Fry	Sonde pour aliments

TABLE DE CUISSON AIR FRY

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	 4  2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	 4 
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	 4 
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	 4 
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	 4 
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	 4 
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	 4 
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	 4 
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	 4 
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	 4 
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	 4 

Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment.
Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Accessoire Air Fry	 Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	 Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	
		Oui	160	30 - 50	 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	
		Oui	160 - 200	30 - 90	 
Biscuits		Oui	150	20 - 40	
		Oui	140	30 - 50	
		Oui	140	30 - 50	 
		Oui	135	40 - 60	  
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	
		Oui	150	30 - 50	
		Oui	150	30 - 50	 
		Oui	150	40 - 60	  
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	
		Oui	180 - 190	35 - 45	 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringues		Oui	90	110 - 150	
		Oui	90	130 - 150	 
		Oui	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	
		Oui	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	
		Oui	250	10 - 20	 
		Oui	220 - 240	15 - 30	  
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	
		Oui	180 - 190	45 - 60	 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	  

FONCTIONS								ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	MaxiCooking	Cook4	Prog.Éco	Pizza
ACCESSOIRES									
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau				

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Biscuits		Oui	135	50 - 70	
Tartes		Oui	170	50 - 70	
Pizza ronde		Oui	210	40 - 60	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								ECO
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Multiflow Menu	Prog. Éco
ACCESSOIRES								
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau			

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

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

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

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

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

- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

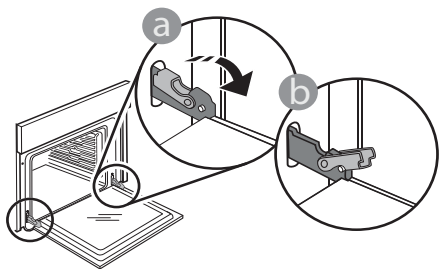
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle.

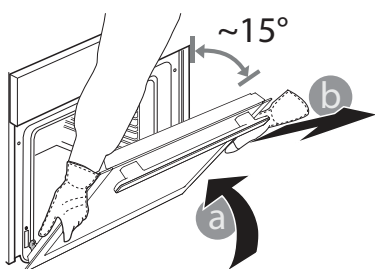
L'accessoire Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



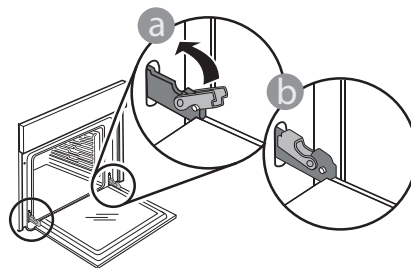
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



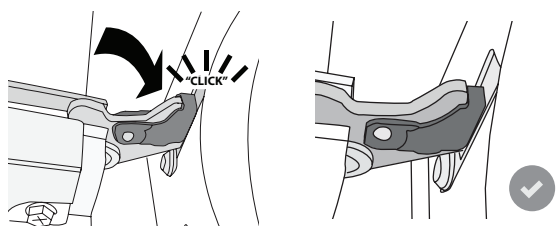
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

DÉPANNAGE

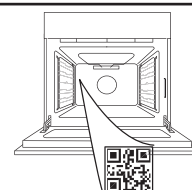
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'appel et indiquer le numéro qui suit la lettre « F ».
Une fonction MODES AUTO se termine sans afficher de compte à rebours. La cuisson se termine avant la fin du décompte.	Quantité d'aliments différente de la gamme recommandée. Porte ouverte pendant la cuisson.	Ouvrez la porte et vérifiez la cuisson désirée des aliments. Si nécessaire, complétez la cuisson en sélectionnant une fonction traditionnelle.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

- En utilisant le QR code sur votre produit
- En 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.



Bauknecht



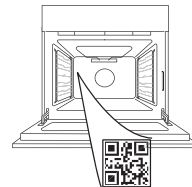
400011717874



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

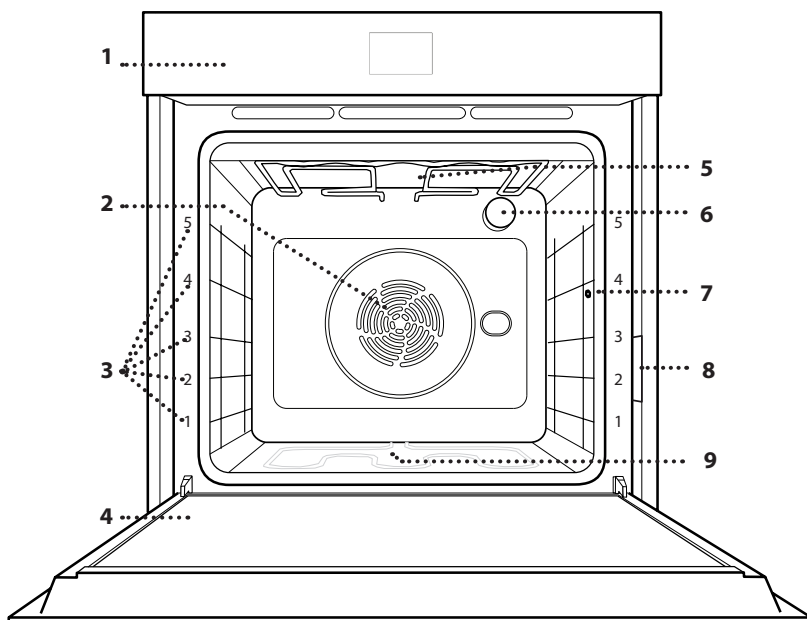
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register

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



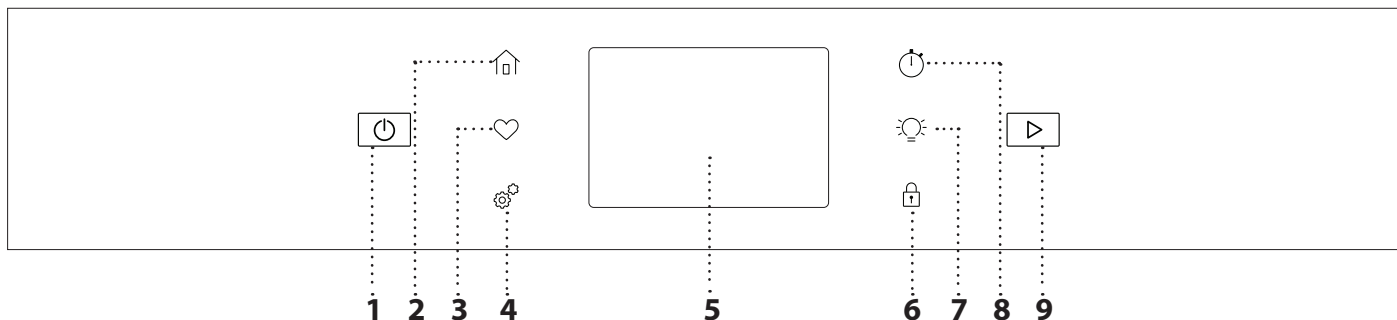
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / Grill
6. Luce
7. Punto di inserimento della termosonda
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. STRUMENTI

Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

5. DISPLAY

6. BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

7. LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

8. TIMER

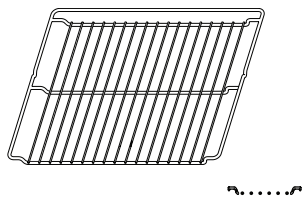
Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

9. AVVIO

Per avviare la funzione di cottura.

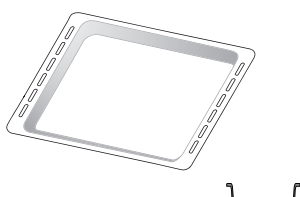
ACCESSORI

GRIGLIA



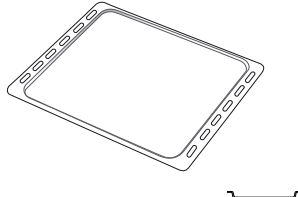
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



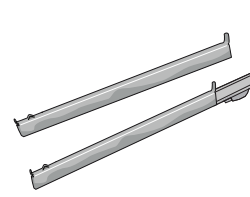
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



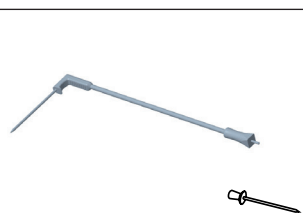
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



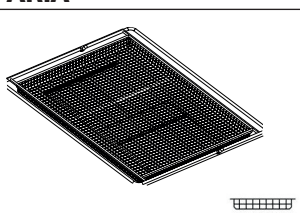
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TERMOSONDA



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura. Grazie al suo supporto rigido, può essere utilizzata non solo per carne e pesce, ma anche per pane, torte e pasticceria.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

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

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

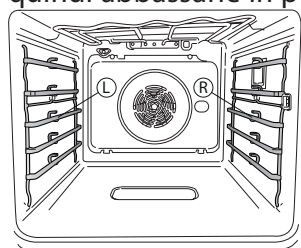
INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

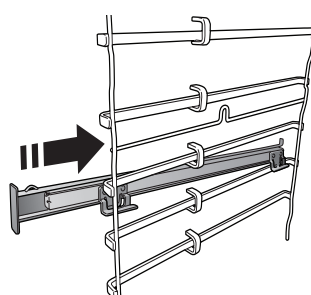
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.



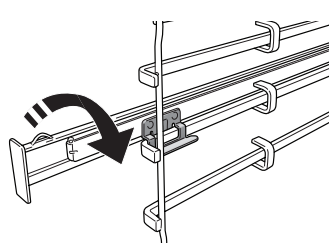
Le guide della griglia di sinistra ("L") e di destra ("R") si riconoscono dal logo indicato in questa immagine.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare l'altra clip in posizione.



Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI



MODALITÀ MANUALI

- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **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.
- **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **PRERISCALDAM. RAPIDO**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **COOK 4**
Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **FUNZIONI SPECIALI**
 - » **PIZZA**
Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante.
Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.
Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.
Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.bauknecht.eu
 - » **FRITTURA AD ARIA**
Questa funzione consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una

leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.

» SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

» MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

» LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

» PIATTI PRONTI

Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.

» MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

» CICLO ECO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

• ALIMENTI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

MODALITÀ AUTO

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura. Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



Per selezionare o confermare:

Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.



Per scorrere lungo un menu o un elenco:

Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per confermare le impostazioni o accedere alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare ← .

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo  per accedere al menu "Strumenti".

1. SELEZIONARE LE PREFERENZE LINGUISTICHE

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.
- Toccare la lingua desiderata.

2. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione Bauknecht Home Net permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente la procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "Aggiungi apparecchio" sull'applicazione mobile per procedere alla connessione.
- Sul prodotto, aprire la sezione "Strumenti/Connettività/Connetti alla rete" per iniziare la configurazione.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio. Il router o il dispositivo di tethering mobile deve essere diverso dal dispositivo su cui è installata l'applicazione mobile.

Requisiti minimi.

Dispositivo intelligente: Android con schermo 1280 x 720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

Router wireless: 2,4 Ghz, WiFi b/g/n.

1. Scaricare l'app Bauknecht Home Net

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app Bauknecht Home Net presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app Bauknecht Home Net può essere scaricata dall'App Store o da Google Play Store.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per completare il processo di registrazione sarà necessario quanto segue:

- Il numero di identificazione dell'apparecchio intelligente (SAID - Smart appliance IDentifier) presente nella sezione Strumenti/Connettività/Connetti alla rete,
- Il numero del prodotto a 12 cifre presente sull'etichetta del prodotto,
- La connessione Bluetooth attiva sullo smartphone.

Una volta pronti, aggiungere l'apparecchio tramite l'applicazione mobile e seguire le istruzioni riportate su di essa.

Nota:

Il Bluetooth deve essere presente solo durante il processo di registrazione.

La connessione WiFi può essere impostata solo tramite l'applicazione mobile.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione.

3. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

4. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.
- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.

5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

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

Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora. Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display consente di scegliere tra le Modalità manuali e le Modalità auto.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.
- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.
- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.

2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / LIVELLO GRILL)

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

In base alla funzione selezionata, è possibile attivare o disattivare il preriscaldamento con una specifica levetta.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare la sezione Tempo o "Imposta tempo di cottura" dopo aver premuto AVVIO.
- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare una durata impostata durante la cottura e quindi gestire manualmente la fine della cottura, è possibile toccare il valore della durata e impostare "0" oppure aprire il menu a tre punti e modificare il tempo di cottura.

Se si desidera interrompere il ciclo, aprire il menu a tre punti e selezionare "Interrompi cottura".

3. IMPOSTAZIONI MODALITÀ AUTO

Le Modalità auto consentono di preparare un'ampia varietà di piatti, scegliendo tra quelli mostrati nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

Le funzioni sono visualizzate per categorie di alimenti nel menu "Modalità auto" (vedere le relative tabelle).

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio desiderata. È possibile selezionare l'ora di inizio o l'ora in cui desidera che gli alimenti siano pronti in base alle funzioni selezionate.
- Una volta impostato l'avvio ritardato richiesto, toccare "IMPOSTA" per avviare il tempo di attesa.
- Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare immediatamente la funzione e annullare il tempo di ritardo programmato, tocchi "SALTA AVVIO RITARDATO".

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Tutte le opzioni disponibili per la modifica possono essere esplorate aprendo il menu a tre punti nella parte inferiore sinistra del display.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento. Una volta terminata questa fase, verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà "FORNO PRONTO"

- Aprire la porta.
- Posizionare gli alimenti nel forno.
- Chiudere la porta e toccare il pulsante "Avvia ora" o il pulsante "AVVIO" per iniziare la cottura.

inserirli gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.

- Utilizzare la levetta dedicata al preriscaldamento in basso a destra del display per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

7. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune Modalità auto richiedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire la porta.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere la porta, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, nell'ultimo 5% del tempo di cottura, prima della fine della cottura, il forno richiede di controllare gli alimenti.

Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Controllare gli alimenti
- Chiudere la porta, quindi toccare "AVVIO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata. Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarlo tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare "+ 5 min" per prolungare la cottura

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno riconosce automaticamente le funzioni più utilizzate. Dopo un certo numero di utilizzi, verrà richiesto di aggiungere la funzione ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Una volta terminata una funzione, toccare "AGGIUNGI AI PREFERITI" per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere  : Tutte le funzioni salvate saranno elencate in questo Menu. Toccare "AVVIO" per attivare la funzione di cottura selezionata.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata dei preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare l'icona dei tre puntini nell'angolo in alto a

destra.

- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

Se si desidera rimuovere una funzione specifica, in questo Menu si troverà l'opzione "ELIMINA PREFERITI".

10. STRUMENTI

Premere  per aprire il menu "Strumenti" in qualsiasi momento. Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.



ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Bauknecht Home Net.



CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere l'opzione timer cucina.
- Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.
- Toccare "PAUSA" se si desidera mettere in pausa il timer. A questo punto, è possibile toccare "RIPRENDI" per riavviare il timer.
 - Toccare "ANNULLA" per annullare il timer o impostare una nuova durata del timer.
 - Toccare "+1 min" per aumentare la durata di 1 minuto.



LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.



SMARTCLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.



AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso.

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

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

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

bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

- Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

Note: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.



SONDA ALIMENTI

L'uso della sonda consente di misurare la temperatura interna di diversi tipi di alimenti durante la cottura, per garantire che raggiungano la temperatura ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno. Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuale (per metodo di cottura) e MODALITÀ AUTO (per tipo di alimento) se l'uso della sonda è consentito o richiesto.

Una volta avviata una funzione di cottura, questa sarà annullata se la termosonda viene rimossa. Scollegare e rimuovere sempre la termosonda dal forno quando si estraggono gli alimenti.

USO DELLA TERMOSONDA

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

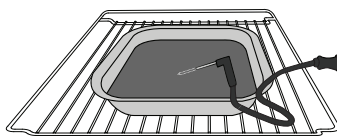
Il cavo è semirigido e può essere modellato in base alle necessità per inserire la sonda in diversi tipi di alimenti nel modo più efficace. Fare attenzione a evitare che il cavo entri a contatto con l'elemento riscaldante superiore durante la cottura.

CARNE: introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.

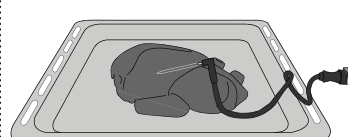
PESCE (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

PANETTERIA E PASTA: inserire la punta nell'impasto flettendo il cavo in modo da ottenere l'angolazione

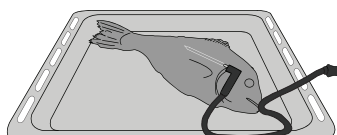
ottimale. È necessario utilizzare le funzioni AUTO MODES compatibili per eseguire una cottura controllata dalla sonda per questi tipi di alimenti. Se si utilizza la sonda durante la cottura con le funzioni AUTO MODES, la cottura verrà interrotta automaticamente quando la ricetta selezionata raggiunge la temperatura ideale al centro, senza bisogno di impostare la temperatura del forno.



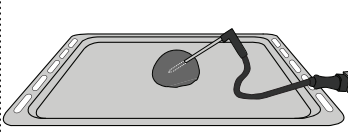
Lasagna



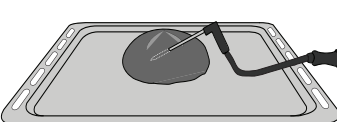
Pollo intero



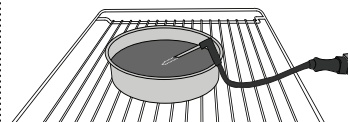
Pesce



Panini



Pane Grande



Torta



BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per sbloccare l'apparecchio, premere a lungo il tasto di blocco sul touch pad.



PREFERENZE

Per modificare diverse impostazioni del forno, selezionare la Modalità Sabbath e disattivare la "Modalità Demo".



CONNETTIVITÀ

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.



INFO

Per ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

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 appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggarrarsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede un raffreddamento leggermente superiore.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

.....

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

.....

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dessert con guarnitura succosa (torte al formaggio o crostate di frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

.....

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Freschi	Lasagna	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 
		Cannelloni	0,5 - 3 kg *	-	MED	-	 
	Surgelati	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	-	-	
		Cannelloni	0,5 - 3 kg	-	-	-	
CARNE	Manzo	Roast Beef	0,6 - 2 kg*	MED	MED	-	 
		Vitello arrosto	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	
		Bistecca	2 - 4 cm	MED	-	2/3	 
		Hamburger	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 
		Cottura lenta	0,6 - 2 kg*	MED	-	-	 
	Maiale	Arrosto di maiale	0,6 - 2,5 kg*	-	MED	-	
		Stinco	0,5 - 2,0 kg *	-	MED	-	 
		Costine di maiale	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 
	Agnello	Agnello arrosto	0,6 - 2,5 kg*	MED	MED	-	 
		Carrè di agnello	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 
		Coscia	0,5 - 2,0 kg *	MED	MED	-	 
	Pollo	Pollo arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	
		Pollo arrosto ripieno	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Pollo in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Pollo	Pollo intero	0,6 - 2,5 kg	-	-	 
			Petto di pollo	1 - 4 (cm)	-	-	 
			Pollo in pezzi	0,2 - 1,5 kg	-	-	 
			Bastoncini di pollo	-	-	-	 
			Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	 
			Alette di pollo	0,2 - 1,5 kg	-	-	 
			Bocconcini di pollo [surgelati]	-	-	-	 
			Alette di pollo [surgelate]	-	-	-	 
	Anatra arrosto	Anatra arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Anatra arrosto ripiena	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	 
		Anatra in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	  
		Petto/filetti anatra	1 - 5 cm	-	-	2/3	 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
CARNE	Tacchino arrosto	Tacchino/oca arrosto	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Tacchino ripien. arrosto e anatra	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	2 
		Tacchino in pezzi	0,6 - 3 kg*	-	MED	-	3 
		Filetto/petto di tacchino e oca	1 - 5 cm	-	-	2/3	5  4 
	Carne	Kebab	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4  2 
		Costolette di maiale	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Hamburger	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Salsicce & wurstel	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Cotolette impanate	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti arrosto e bistecche	Trancio di tonno	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Trancio di salmone	1 - 3 (cm)	MED	-	3/4	3  2 
		Trancio di pesce spada	0,5 - 3 cm	-	-	3/4	3  2 
		Filetto di merluzzo	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3  2 
		Filetto di spigola	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 
		Filetto di orata	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3  2 
		Altri filetti	0,5 - 3 cm	-	-	-	3  2 
		Filetti [surgelati]	0,5 - 3 cm	-	-	-	3  2 
	Frutti mare grigliati	Capesante	una teglia	-	-	-	4 
		Cozze Grattinate	una teglia	-	-	-	4 
		Gamberetti	una teglia	-	-	-	4  3 
		Gamberoni	una teglia	-	-	-	4  3 
	Pesce intero arrosto		0,2 - 1,5 kg *				3  2  
	Pesce crosta di sale		0,2 - 1,5 kg *				3 
	Pesce	Pesce impanato	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Filetto di pesce	1,5 - 3,5 (cm)	-	-	-	4  2 
		Pesce intero	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Frutti di mare	-	-	-	-	4  2 
VERDURE	Verdure arrostite	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg [l'uno]	-	-	-	3 
		Altre verdure	0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	3 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda

TABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	3 
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	-	3 
	Verdure	Patatine fritte fatte in casa	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Patate a spicchi	1 - 4 (cm)	-	-	-	4  2 
		Verdure miste	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	4  2 
		Zucchine impanate	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	4  2 
		Patate fritte	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	4  2 
		Involtini primavera [surgelati]	-	-	-	-	4  2 
PASTICCERIA SALATA	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	MED	-	2 
	Strudel di verdure		0,5 - 1,5 kg	-	MED	-	2 
	Pane	Panini	60 - 150 g [l'uno]*	-	-	-	3  
		Pane per tramezzini	400 - 600 g [l'uno]	-	-	-	2  
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg *	-	-	-	2  
		Baguette	200 - 300 g [l'una]	-	-	-	3  
	Pizza	Pizza al piatto	Teglia rotonda *	-	-	-	2 
		Pizza alta	Teglia rotonda *	-	-	-	2 
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	2 
			2 strati*	-	-	-	4  1 
			3 strati*	-	-	-	5  3  1 
			4 strati*	-	-	-	5  4  2  1 

* Quantità consigliata

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda

DiTABELLA DI COTTURA DELLE MODALITÀ AUTO

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PASTICCERIA DOLCE	Dolci lievitati	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
		Torta alla frutta	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
		Torta al cioccolato	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 
	Biscotti		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Croissant		una teglia *	-	-	-	
	Croissant [surgelati]		una teglia *	-	-	-	
	Bignè		una teglia *	-	-	-	
	Meringhe		10 - 30 g [l'una]	-	-	-	
	Crostata		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel		0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Torta di frutta		0,5 - 2 kg	-	-	-	

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia frittura ad aria	Termosonda

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento.
Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	
		Sì	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	
		Sì	160 - 200	30 - 90	 
Biscotti		Sì	150	20 - 40	
		Sì	140	30 - 50	
		Sì	140	30 - 50	 
		Sì	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	
		Sì	150	30 - 50	
		Sì	150	30 - 50	 
		Sì	150	40 - 60	  
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	
		Sì	180 - 190	35 - 45	 
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Sì	90	110 - 150	
		Sì	90	130 - 150	 
		Sì	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	
		Sì	190 - 230	20 - 50	  
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	
		Sì	250	10 - 20	 
		Sì	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	
		Sì	180 - 190	45 - 60	 
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	  

FUNZIONI								ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza
ACCESSORI									
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua				

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	
		Sì	180 - 190	20 - 40	 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30 **	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	 
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	 
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti		Sì	135	50 - 70	   
Crostate		Sì	170	50 - 70	   
Pizze tonde		Sì	210	40 - 60	   
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	  
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	   
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 *	 
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

FUNZIONI								ECO
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Multiflow menu	Ciclo ECO
ACCESSORI								
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua			

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

ACCESSORI

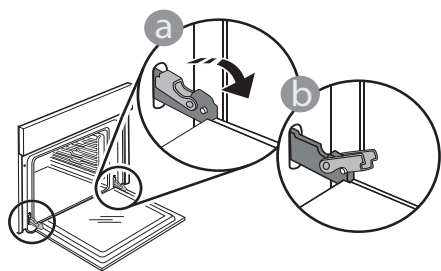
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

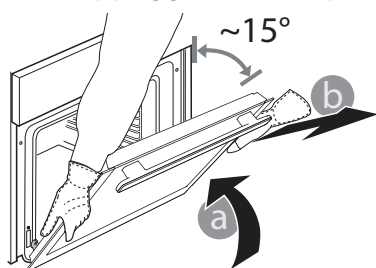
La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

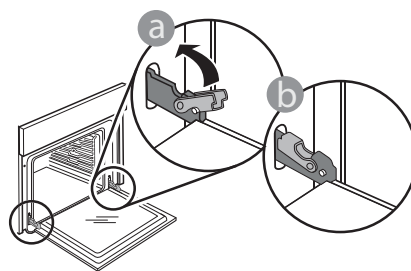


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

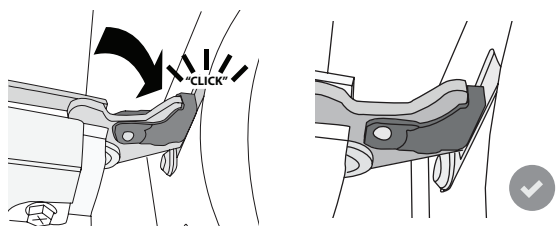


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

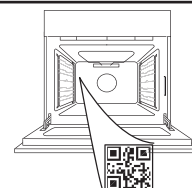
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

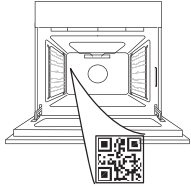
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
La funzione AUTO MODES termina senza visualizzare il conto alla rovescia. La cottura termina prima dello scadere del conto alla rovescia.	La quantità di alimenti non rientra nell'intervallo consigliato. È stata aperta la porta durante la cottura.	Aprire la porta e controllare il grado di cottura degli alimenti. Se necessario, completare la cottura selezionando una funzione tradizionale.
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

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

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



400011717874



אנא סרוק את קוד ה-QR במכשיר למידע נוסף

תודה שקנית מוצר של BAUKNECHT כדי לקבל חווית סיוע שלמה יותר, יש לרשום את המוצר בכתובת www.bauknecht.eu/register

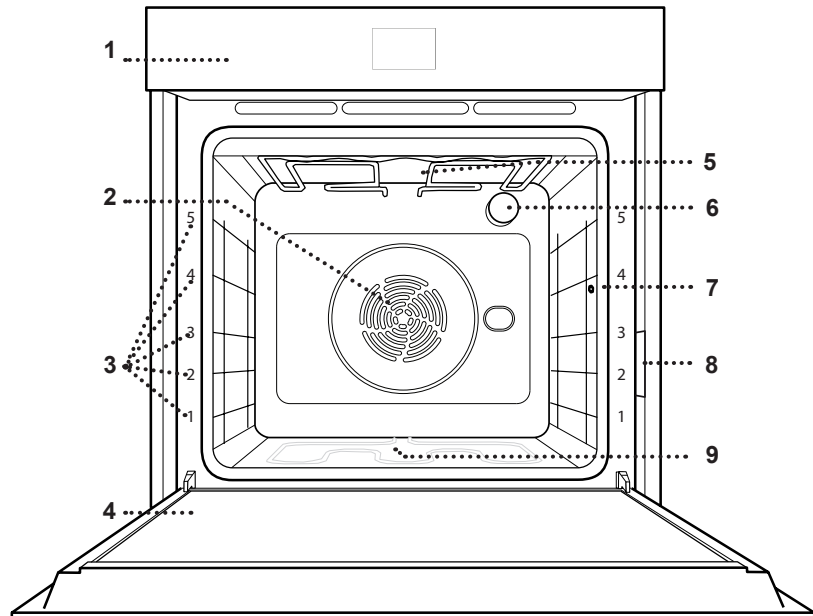


לפני השימוש במכשיר יש לקרוא בעיון את הוראות הבטיחות.

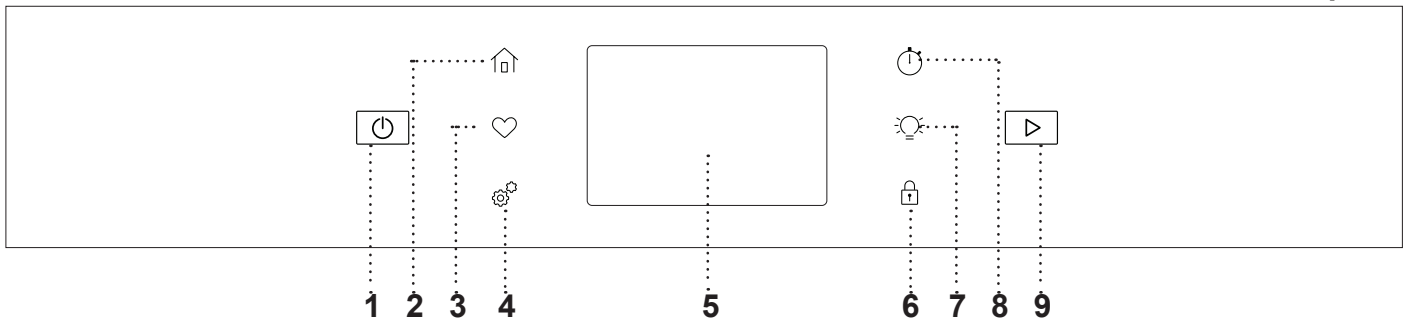


תיאור המוצר

1. לוח בקרה
2. מאוורר וגוף חימום עגול (בלתי נראה)
3. מסילות מדפים (הגובה מצוין בחזית התנור)
4. דלת
5. גוף חימום עליון/גריל
6. נורה
7. נקודה להכנסת גשוש מזון
8. לוחית זיהוי (אין להסיר)
9. גוף חימום תחתון (בלתי נראה)



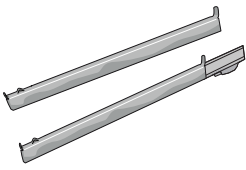
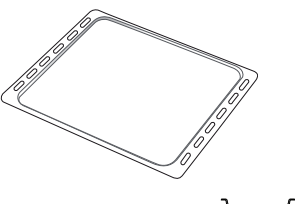
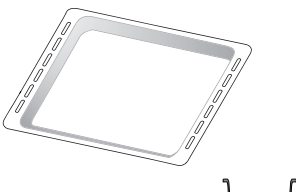
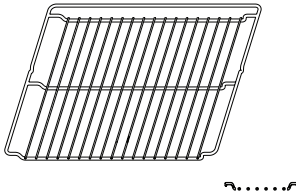
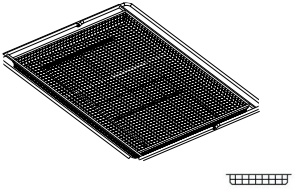
לוח בקרה



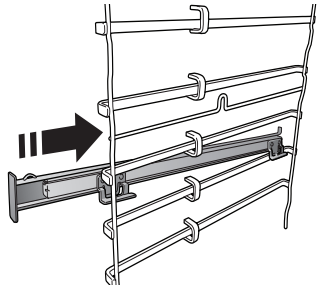
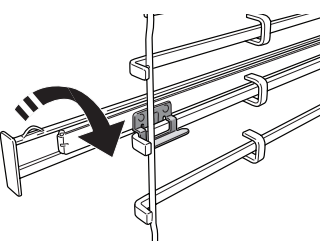
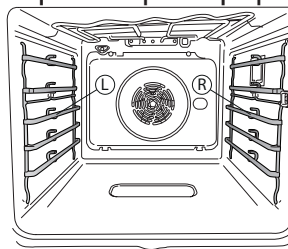
7. תאורה
כדי לכבות את נורת התנור או להפעיל אותה.
8. קוצב זמן
ניתן להפעיל פונקציה זו בעת שימוש בפונקציית בישול או בנפרד למדידת זמן.
9. START (התחלה)
כדי להתחיל את פונקציית הבישול.

4. כלים
כדי לבחור מתוך מספר אפשרויות וגם לשנות הגדרות ועדיפויות של התנור.
5. תצוגה
6. נעילת בקרים
נעילת פקדים מאפשרת לנעול את הלחצנים בלוח המגע כדי שלא יהיה אפשר להקיש עליהם בשוגג.

1. הפעלה/כיבוי
להפעלה ולכיבוי של התנור.
2. בית
לקבלת גישה מהירה ל
תפריט ראשי.
3. (מועדף) FAVORITE
לאחזור רשימת הפונקציות המועדפות.

מסילות נעות * 	תבנית אפייה * 	מגש טפטופים 	מדף רשת 
מסייעות להכנסת אביזרים או הוצאתם.	משמשת לאפייה של לחם ומאפי בצק, אבל גם לצלי, דג עטוף בנייר וכו'.	משמש כמגש לתנור לבישול בשר, דגים, ירקות, פוקאצ'ה וכו' או למיקום מתחת למדף הרשת כדי לאסוף נוזלי בישול.	משמש לבישול מזון כתמיכה עבור תבניות, תבניות עוגה וכלי בישול אחרים העמידים בחום.
		*מגש אייר פריי (AIR FRY) 	גשוש מזון 
		לשימוש בעת בישול מזון עם פונקציית אייר פריי, עם מגש אפייה ממוקם במפלס נמוך יותר כדי לאסוף פירורים אפשריים ולטפטוף. ניתן לנקות אותו במדיח כלים.	למדידה מדויקת של טמפרטורת הליבה של מזון במהלך הבישול. הודות לתמיכה הנוקשה שלו, ניתן להשתמש בו לבשר ודגים, וגם ללחם, עוגות ומאפים אפויים.

מספר האביזרים והסוג שלהם עשויים להשתנות בהתאם לדגם. אביזרים אחרים ניתן לרכוש בנפרד; להזמנות ומידע פנה לשירות לאחר המכירה. * זמין רק בדגמים מסוימים

התקנת המסילות הנעות יש להוציא את מסילות המדפים מהתנור ולהסיר את כיסוי המגן הפלסטי מהמסילות הנעות. יש להדק את התפס העליון של המסילה הנעה למסילת המדף ולהחליק אותה ככל שאפשר. יש להנמיך את התפס השני למקומו.  כדי לאבטח את המסילה, יש להדק את החלק התחתון של התפס אל מסילת המדף. יש לוודא שגלגלי המסילות נעים בחופשיות. יש לחזור על שלבים אלה עבור מסילת המדף השנייה באותו מפלס.  הערות: ניתן להתקין את המסילות הנעות בכל גובה.	הכנסת מדף הרשת ואביזרים נוספים יש להכניס את מדף הרשת באופן מאוזן על-ידי החלקתו על מסילות המדף, יש לוודא שהצד המוגבה פונה כלפי מעלה. אביזרים אחרים, כגון מגש הטפטופים ומגש האפייה מוכנסים גם הם באופן מאוזן כמו מדף הרשת. הסרת מסילות המדפים והחזרתן • כדי להסיר את מסילות המדפים, הסר את בורגי הקיבוע (אם קיימים) בשני הצדדים באמצעות מטבע. - הרם את המסילות ומשוך החוצה את החלקים התחתונים ממקומם: עכשיו ניתן להוציא את מסילות המדפים. • כדי להחזיר את מסילות המדפים, ראשית יש להחזירן לחלק העליון של התושבת. יש להחזיקן כלפי מעלה, להחליק אותן לתוך תא הבישול, ולאחר מכן להנמיך אותן למקומן בחלק התחתון של התושבת. ניתן לזהות את מובילי המדף השמאלי ("L") והימני ("R") לפי הלוגו המצוין בתמונה זו. 
--	--



מצבים ידניים

CONVENTIONAL

• כדי לבשל כל סוג של מנה על מדף אחד בלבד.

CONVENTION BAKE (אפייה רגילה)

• לבישול בשר, אפיית עוגות ממולאות על מדף אחד בלבד.

FORCED AIR (אוויר מאולץ)

• לבישול בו-זמנית של מאכלים שונים הדורשים טמפרטורת בישול זהה במספר מדפים (שלושה לכל היותר). ניתן להשתמש בפונקציה זו כדי לבשל סוגי מזון שונים מבלי שריחות יעברו ממזון אחד לשני.

GRILL (גריל)

• לצלייה של סטייקים, קבבים ונקניקיות, לבישול ירקות גרטן או לקליית לחם. כשצולים בשר, מומלץ להשתמש במגש טפטופים כדי לאסוף את נוזלי הבישול: מקם את המגש בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל מי שתייה.

TURBO GRILL (גריל טורבו)

• לצלייה של נתחי בשר גדולים (שוקיים, רוסטביף, עוף שלם). מומלץ להשתמש במגש טפטופים לאיסוף נוזלי הבישול: מקם את התבנית בכל מפלס שהוא מתחת למדף הרשת והוסף 500 מ"ל של מי שתייה.

FAST PREHEAT (חימום מראש מהיר)

• לחימום מראש מהיר של התנור.

COOK4

• לבישול מאכלים שונים שזקוקים לאותה טמפרטורת בישול בארבעה מפלסים בו-זמנית. ניתן להשתמש בפונקציה זו לבישול עוגיות, עוגות, פיצות עגולות (גם קפואות) וכדי להכין ארוחה שלמה. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, יש לעקוב אחרי טבלת הבישול.

פונקציות מיוחדות

PIZZA

• פונקציה זו מאפשרת לכם לבשל פיצה ביתית נהדרת, בפחות מ-10 דקות כמו במסעדה. מחזור הבישול הייעודי פועל ברמת טמפרטורה מעל 300 מעלות צלזיוס, ומספק פיצה רכה מבפנים, פריכה בקצוות ועם השחמה אחידה לחלוטין. שילוב של פונקציה זו עם אביזר אבן פיצה WPro וחימום מוקדם של 30 דקות יכול לאפות פיצה תוך 8-5 דקות.

להזמנות ומידע פנו לשירות לאחר המכירה או www.bauknecht.eu

AIR FRY (אייר פריי)

• פונקציה זו מאפשרת לך לבשל צ'יפס, נגיס' עוף ועוד תוך שימוש בפחות שמן, וכתוצאה מכך פריך נעים. גופי חימום מסתובבים במחזוריות כדי לחמם כראוי את החלל, בעוד המאוורר מזרים אוויר חם.

ניתן להשיג את תוצאות הבישול הצפויות הטובות ביותר רק על ידי שימוש במגש אייר פריי (מסופק עם דגמים מסוימים). מקם את האוכל על מגש האייר פריי בשכבה אחת ופעל לפי הוראות טבלת הבישול של אייר פריי לביצועים הטובים ביותר. הימנע משימוש ביותר ממגש אחד כדי למנוע בישול לא אחיד.

DEFROST (הפשרה)

« כדי לזרז הפשרת מזון. יש להניח את המזון על המדף האמצעי. יש להשאיר את המזון באריזתו כדי למנוע התייבשות.

KEEP WARM (שמור חם)

« לשמירה על החום והפריכות של מזון שבושל זה עתה.

RISING (תפיחה)

« לביצוע התפחה אופטימלית של בצק מתוק או מלוח. כדי לשמור על איכות התפיחה, אין להפעיל את הפונקציה אם התנור עדיין חם לאחר מחזור בישול.

CONVENIENCE (נוחות)

« כדי לבשל מזון מוכן, שאוחסן בטמפרטורת החדר או במקרר (עוגיות, תערובת לעוגה, מאפינים, מנות פסטה ומוצרי לחם). הפונקציה מבשלת את כל המנות במהירות ובעדינות ויכולה גם לשמש לחימום מזון שכבר בושל. אין צורך לחמם מראש את התנור. יש לעקוב אחר ההוראות שעל-גבי האריזה.

MAXI COOKING

« הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול והטמפרטורה הטובים ביותר לבישול נתחי בשר גדולים (מעל 2.5 ק"ג). מומלץ להפוך את הבשר במהלך הבישול, כדי לקבל השחמה אחידה בשני הצדדים. מומלץ להרטיב את הבשר במיצים שלו מדי פעם למניעת התייבשות.

ECO CYCLE (מחזור חיסכון)

« לצליית נתחים ממולאים ופילטים של בשר במדף אחד. כאשר מחזור חיסכון זו בשימוש, האור יישאר כבוי במהלך הבישול. כדי להשתמש במחזור החיסכון ולמטב את צריכת החשמל, אין לפתוח את דלת התנור עד לסיום הבישול.

FROZEN FOOD (מזון קפוא)

• הפונקציה בוחרת באופן אוטומטי את מצב הבישול ואת טמפרטורת הבישול והמצב עבור עד חמישה סוגי מזון מוכן קפוא. אין צורך בחימום מראש של התנור.

AUTO MODES (מצבים אוטומטיים)

i אלה מאפשרים בישול של כל סוגי המזון באופן אוטומטי. כדי להשתמש בפונקציה זו באופן הטוב ביותר, יש לעיין בחיוויים בטבלת הבישול בהתאמה. אין צורך בחימום מראש של התנור.

כיצד להשתמש במסך המגע

כדי לאשר הגדרות או לגשת למסך הבא:
הקש על 'הגדר' או על 'הבא'.

כדי לחזור למסך הקודם:
יש להקיש על ← .

כדי לבחור או לאשר:
הקש על המסך כדי לבחור את הערך או את פריט התפריט שאתה רוצה.

כדי לגלול בתפריט או ברשימה:
החלק את האצבע לרוחב התצוגה כדי לגלול בין הפריטים או הערכים.

שימוש ראשון

אם טרם עשית זאת, יהיה עליך ליצור חשבון. כך ניתן לרשת את המכשירים וגם להציג אותם ולשלוט עליהם מרחוק.

3. רישום המכשיר

- יש לעקוב אחר ההנחיות ביישום כדי לרשום את המכשיר. על מנת להשלים את תהליך ההרשמה תצטרך:
- מספר ה-Identifier Appliance Smart (SAID) הקיים בסעיף כלים/קישוריות/התחברות לרשת,
- מספר המוצר בן 12 הספרות הקיים על תווית המוצר,
- חיבור בלוטות' פעיל בטלפון החכם שלך.
- לאחר שתהיה מוכן, הוסף את המכשיר שלך דרך האפליקציה לטלפון הנייד ופעל לפי ההוראות המדווחות עליו.
- הערה:
- בלוטות' חייב להיות מופעל רק במהלך תהליך ההרשמה. ניתן להגדיר את חיבור ה-WiFi רק דרך האפליקציה לטלפון הנייד.
- לאחר שינוי הגדרות הנתב, יהיה צורך לבצע מחדש את נוהל החיבור (למשל שם רשת, סיסמה או ספק נתונים).

3. הגדרת השעה והתאריך

- חיבור התנור לרשת הביתית יגדיר את השעה ואת התאריך באופן אוטומטי. אחרת יהיה עליך להגדיר אותם באופן ידני
- יש להקיש על הספרות הרלוונטיות כדי להגדיר את השעה.
- יש להקיש על SET כדי לאשר.
- לאחר הגדרת השעה, יהיה עליך להגדיר את התאריך
- יש להקיש על הספרות הרלוונטיות כדי להגדיר את התאריך.
- יש להקיש על SET כדי לאשר.
- לאחר הפסקת חשמל ארוכה, עליך להגדיר שוב את השעה והתאריך.

4. הגדרת צריכת החשמל

- התנור מתוכנת לרמת צריכת חשמל שתואמת לרשת ביתית בעלת דירוג של יותר מ-3 קילוואט (16 אמפר): אם אספקת המתח לבית נמוכה יותר, יש להוריד ערך זה (13 אמפר).
- כדי לבחור את הדירוג, יש להקיש על הערך משמאל.
- יש להקיש על 'אישור' כדי להשלים את ההגדרה הראשונית.

בפעם הראשונה שבה אתה מפעיל את המכשיר, יהיה עליך לקבוע את תצורת המוצר.

לאחר מכן ניתן לשנות את ההגדרות על-ידי לחיצה על ⚙ כדי לגשת לתפריט 'כלים'.

1. בחר את השפה המועדפת

- בהפעלה הראשונה של המכשיר, יהיה עליך לקבוע את השפה ואת השעה.
- יש להחליק לרוחב המסך כדי לגלול ברשימת השפות הזמינות.
- יש להקיש על השפה שאתה רוצה.

2. הגדרת Wi-Fi

- תכונת Bauknecht Home Net מאפשרת לך להפעיל את התנור מרחוק ממכשיר נייד. כדי לאפשר הפעלה של המכשיר מרחוק, ראשית יהיה עליך להשלים בהצלחה את תהליך החיבור. תהליך זה חיוני לצורך רישום המכשיר וחיבורו לרשת הביתית.
- הקש על "Add Appliance" (הוסף מכשיר) באפליקציה לנייד כדי להמשיך בהגדרת החיבור.
- במוצר, פתח את הקטע "Connectivity/Tools/Connect to network" (כלים/קישוריות/התחבר לרשת) כדי להתחיל בהגדרה.

כיצד להגדיר את החיבור

כדי להשתמש בתכונה זו, יש צורך ב: טלפון חכם או טאבלט ונתב אלחוטי המחובר לאינטרנט. יש להשתמש בהתקן החכם כדי לוודא שאות הרשת האלחוטית הביתית חזק מספיק בקרבת המכשיר. הנתב או התקן שיתוף האינטרנט הנייד חייבים להיות שונים מהמכשיר שבו מותקנת האפליקציה לנייד.

דרישות מינימום.
התקן חכם: Android עם מסך 720x1280 (ומעלה) או iOS.
יש לבדוק בחנות היישומים את תאימות היישום עם גרסאות iOS או Android.

נתב אלחוטי: 2.4Ghz Wi-Fi b/g/n.

1. הורד את היישום the Bauknecht Home Net

- השלב הראשון בחיבור המכשיר הוא הורדת היישום להתקן הנייד. היישום the Bauknecht Home Net ידריך אותך בכל השלבים המופיעים כאן. ניתן להוריד את היישום Bauknecht Home Net מ-Store App או מ-Store Play Google.
- 2. יצירת חשבון

5. חימום התנור

תנור חדש עשוי לפלוט ריחות שנותרו בו בזמן הייצור: זוהי אינה תקלה. לכן, לפני שמתחילים לבשל מזון מומלץ לחמם את התנור כשהוא ריק כדי לסלק את הריחות האפשריים. הוצא את קרטוני המגן או היריעות השקופות מהתנור ואת כל האביזרים שבתוכו. יש לחמם את טמפרטורת התנור ל-200°C למשך כשעה אחת. מומלץ לאוורר את החדר אחרי שימוש במכשיר בפעם הראשונה.

1. בחירת פונקציה

- כדי להפעיל את התנור, יש לחוץ על  או לגעת במיקום כלשהו על-גבי המסך.
- התצוגה מאפשרת בחירה בין 'מצבים ידניים' לבין 'מצבים אוטומטיים'.
- יש להקיש על הפונקציה הרשאית כדי לגשת לתפריט בהתאמה.
- ניתן לגלול למעלה או למטה כדי לעיין ברשימה.
- יש לבחור בפונקציה הרצויה על-ידי הקשה עליה.

2. הגדרת פונקציות ידניות

- לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, ניתן לשנות את ההגדרות שלה. ההגדרות שניתנות לשינוי יופיעו בתצוגה.

טמפרטורה/רמת גריל

- יש להקיש על הפונקציה הרשאית כדי לגשת לתפריט בהתאמה.
- על פי הפונקציה שנבחרה, ניתן להפעיל או לבטל את החימום מראש באמצעות בורר מסוים.

DURATION

אין צורך הגדיר את משך הבישול אם הכוונה לנהל את הבישול באופן ידני. במצב מתוזמן, התנור יבשל למשך הזמן שנבחר. בסיום זמן הבישול, הבישול ייעצר באופן אוטומטי.

- כדי להגדיר את משך הזמן, הקש על הקטע זמן או על "הגדר זמן בישול" לאחר הקשה על START.
- יש להקיש על המספרים הרלוונטיים כדי להגדיר את מדף הבישול הרצוי.
- יש להקיש על 'הבא' כדי להמשיך.

כדי לבטל משך זמן מוגדר במהלך הבישול וכך לנהל באופן ידני את סוף הבישול, אתה יכול להקיש על ערך משך הזמן ולהגדיר "0" או שאתה יכול לפתוח את תפריט שלוש הנקודות ולערוך את זמן הבישול.

אם ברצונך להפסיק את המחזור, פתח את תפריט שלוש הנקודות ובחר "הפסק את הבישול".

3. הגדרת AUTO MODES (מצבים אוטומטיים)

- מצבים אוטומטיים מאפשרים הכנה של מגוון גדול של מנות על-ידי בחירה האלה המוצגות ברשימה. רוב הגדרות הבישול נבחרות על-ידי המכשיר באופן אוטומטי כדי להשיג את התוצאות הטובות ביותר.
- יש לבחור מתכון מהרשימה.
- הפונקציות מוצגות לפי קטגוריות מזון בתפריט "מצבים אוטומטיים" (ראה טבלאות יחסיות).
- לאחר בחירה של פונקציה, ציין את מאפייני המזון (כמות, משקל וכו'). שאתה רוצה לבשל כדי להשיג את התוצאה המושלמת.

4. הגדר עיכוב זמן התחלה

- ניתן להשהות את הבישול לפני הפעלת פונקציה: הפונקציה תתחיל בהתאם לשעה שנבחרה מראש.
- הקש על "עיכוב" כדי להגדיר את שעת ההתחלה הרצויה. אתה יכול לבחור את שעת ההתחלה או את השעה שבה תרצה שהאוכל יהיה מוכן בהתאם לפונקציות שנבחרו.

- לאחר הגדרת ההשהיה הרצויה, יש להקיש על 'הגדר' כדי להתחיל את זמן ההמתנה.
- יש להניח את המזון בתנור ולסגור את הדלת: הפונקציה תתחיל באופן אוטומטי לאחר פרק הזמן שחושב.
- תכנות שעת התחלת בישול מושהית תשבית את שלם החימום המוקדם: הנור יגיע לטמפרטורה הרצויה באופן הדרגתי והמשמעות היא שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר מאלה המופיעים בטבלת הבישול.

- כדי להפעיל את הפונקציה מיד ולבטל את זמן ההשהיה המתוכנת, הקש על "SKIP DELAY" (דלג על עיכוב).

5. התחלת הפונקציה

- לאחר קביעת ההגדרות, יש להקיש על 'התחל' כדי להפעיל את הפונקציה.
- אם התנור חם והפונקציה מחייבת טמפרטורה מקסימלית, תופיע הודעה בתצוגה. ניתן לשנות את הערכים שהוגדרו בכל עת במהלך הבישול על-ידי הקשת הערך שיש לתקן. ניתן לחקור את כל האפשרויות הזמינות לשינוי על ידי פתיחת תפריט שלוש הנקודות בחלק השמאלי התחתון של התצוגה.
- בכל עת תוכל לעצור פונקציה שהופעלה על-ידי לחיצה על .

6. PREHEATING

- אם הפונקציה כבר הופעלה, בתצוגה יופיע סטטוס שלם החימום מראש. לאחר סיום השלב הזה, יישמע אות קולי והתצוגה תציין "תנור מוכן".
- יש לפתוח את הדלת.
- יש להניח את המזון בתנור.
- סגור את הדלת והקש על "התחל עכשיו" או על כפתור "התחל" כדי להתחיל בבישול.
- הכנסת המזון לתנור לפני סיום שלב החימום מראש עלולה לפגוע בתוצאות הבישול. פתיחת הדלת במהלך החימום מראש תגרום להשהיית זמן הבישול אינו כולל שלב של חימום מראש.
- אתה יכול לשנות את הגדרת ברירת המחדל של אפשרות החימום מראש עבור פונקציות בישול המאפשרות לך לעשות זאת באופן ידני.
- בחר פונקציה המאפשרת לך לבחור את פונקציית החימום מראש באופן ידני.
- השתמש בלחצן הייעודי לחימום מוקדם בפינה השמאלית התחתונה של התצוגה כדי להפעיל או לבטל חימום מוקדם. זה יוגדר כאפשרות ברירת מחדל.

7. הפיכת המזון או בדיקתו

- חלק 'ממצבים אוטומטיים' מחייבות הפיכת המזון במהלך הבישול. יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע.
- יש לפתוח את הדלת.
- יש לבצע את הפעולה המופיעה בתצוגה.
- יש לסגור את הדלת, ולאחר מכן להקיש על 'הצחל' כדי להמשיך בבישול.
- באותו אופן, ב-5% האחרונים מזמן הבישול, לפני סיום הבישול, התנור מנחה אותך לבדוק את האוכל.
- יישמע צפצוף ובתצוגה תופיע הפעולה שיש לבצע.
- יש לבדוק את המזון

- יש לסגור את הדלת, ולאחר מכן להקיש על 'הצחל' כדי להמשיך בבישול.

8. סיום הבישול

התצוגה תידלק ויישמע צפצוף כדי לציין שהבישול הסתיים. עם פונקציות מסוימות, לאחר סיום הבישול ניצן לתת למנה השחמה נוספת, להאריך את משך הבישול או לשמור את הפונקציה כמועדפת.

- הקש על "הוסף למועדפים" כדי לשמור אותו כמועדף.
- יש לבחור 'השחמה נוספת' כדי להתחיל מחזור של חמש דקות השחמה.
- הקש על "+ 5 דקות" כדי להאריך את הבישול.

9. מועדפים

התכונה מ'מועדפים' מאחסנת את הגדרות התנור עבור המתכון המועדף.

התנור מזהה באופן אוטומטי את הפונקציות שבשימוש נפוץ. אחרי מספר שימושים בפונקציה, התנור יציע להוסיף את הפונקציה למועדפים.

כיצד לשמור פונקציה

לאחר סיום הפונקציה, הקש על "הוסף למועדפים" כדי לשמור אותה כמועדף. כך יהיה ניתן להשתמש בה במהירות בעתיד עם אותן ההגדרות.

לאחר השמירה

כדי להציג את התפריט המועדף, יש ללחוץ על  : כל הפונקציות השמורות יופיעו בתפריט זה. יש להקיש על 'התחל' כדי להפעיל את פונקציית הבישול שנבחרה.

שינוי ההגדרות

במשך המועדף ניתן להוסיף תמונה או שם לכל מועדף כדי להתאים אותו באופן אישי להעדפותיך.

- יש לבחור את הפונקציה שרוצים לשנות.
- הקש על סמל שלוש הנקודות בפינה השמאלית העליונה.
- יש לבחור את המאפיין שרוצים לשנות.
- הקש על 'שמור' כדי לאשר את השינויים.
- אם ברצונך להסיר פונקציה ספציפית תמצא בתפריט זה את האפשרות "מחק מועדף".

10. כלים

יש ללחוץ על  כדי לפתוח את התפריט 'כלים' בכל עת. תפריט זה מאפשר לך לבחור מבים מספר אפשרויות וגם לשנות את ההגדרות או את העדפות עבור המוצר או התצוגה.

הפעלה מרחוק

כדי לאפשר את השימוש ביישום Bauknecht Home Net.

טיימר מטבח

ניתן להפעיל פונקציה זו בעת שימוש בפונקציית בישול או בנפרד למדידת זמן. לאחר ההפעלה, הטיימר ימשיך ליספור לאחר בנפרד ללא הפרעה לפונקציה עצמה. לאחר הפעלת

הטיימר, ניתן גם לבחור פונקציה ולהפעיל אותה.

הטיימר ימשיך בספירה לאחר בפינה השמאלית העליונה של המסך.

כדי לאחזר את טיימר המטבח או לשנות אותו:

- לחץ על אפשרות טיימר מטבח.
- יושמע צפצוף והתצוגה תציין את סיום הספירה לאחר של הטיימר.
- הקש על "PAUSE" אם ברצונך להשהות את הטיימר. לאחר מכן תוכל להקיש על "המשך" כדי להפעיל מחדש את הטיימר.
- יש להקיש על 'ביטול' כדי לבטל את הטיימר או להגדיר משך חדש לטיימר.
- הקש על "+ 1 דקה" כדי להאריך את משך הזמן של דקה אחת.

תאורה

כדי לכבות את נורת התנור או להפעיל אותה.

SMARTCLEAN

פעולת האדים המשתחררים במהלך מחזור ניקוי מיוחד זה בטמפרטורה נמוכה, מאפשרים הסרה קלה של לכלוך ומשקעי מזון. יש לשפוך 200 מ"ל של מי שתייה בתחתית התנור ולהפעיל את הפונקציה כשהתנור קר.

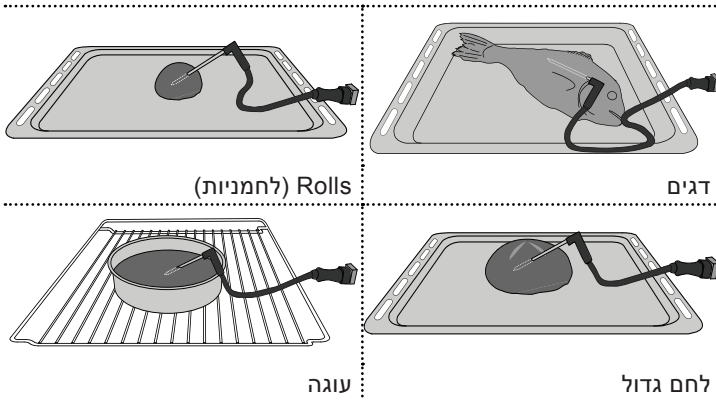
ניקוי עצמי פירוליטי

למניעת השפצות בישול תוך שימוש במחזור בטמפרטורה גבוהה מאוד. יש שלושה מחזורי ניקוי עצמי זמינים עם משכי זמן שונים: גבוה, בינוני, נמוך.

אין לגעת בתנור בזמן מחזור הניקוי.

הרחק ילדים ובעלי חיים מהתנור במהלך ולאחר השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי (עד שהחדר יאוורר היטב).

- הוצא מהתנור את כל האביזרים - כולל מסילות המדפים - לפני הפעלת הפונקציה. אם התנור מותקן מתחת לכיריים, יש לוודא שכל כירות הגז או הכירות החשמליות כבויות במהלך פונקציית הניקוי העצמי.
- כדי לקבל תוצאות ניקוי אופטימליות, יש להסיר משקעים עודפים מתוך חלל התנור ולנקות את זכוכית הדלת הפנימית לפני השימוש בפונקציית הניקוי הפירוליטי.
- יש לבחור אחד מהמחזורים הזמינים בהתאם לצרכים.
- הקש על 'התחל' כדי להפעיל את הפונקציה שנבחרה. התנור יתחיל את מחזור הניקוי העצמי והדלת תינעל באופן אוטומטי: הודעת אזהרה תופיע בתצוגה, יחד עם ספירה לאחר המציינת את סטטוס המחזור שמתבצע.
- כשמחזור הניקוי יסתיים, הדלת תישאר נעולה עד שהטמפרטורה בתנור תרד לרמה בטוחה.
- הערות: ניתן להפעיל מחזור פירוליטי גם כאשר המיכל מלא במים.
- לאחר בחירת המחזור, ניתן להשהות את תחילת הניקוי האוטומטי. יש להקיש על 'השהה' כדי להגדיר את זמן הסיום כמצוין בסעיף הרלוונטי.



Rolls (לחמניות)

דגים

עוגה

לחם גדול

נעילת בקרים

'נעילת פקדים' מאפשרת לנעול את הלחצנים בלוח המגע כדי שלא יהיה אפשר להקיש עליהם בשוגג. כדי לפתוח את המכשיר, לחץ לחיצה ארוכה על מקש הנעילה שבמשטח המגע.



לשינוי מספר הגדרות תנור, בחירת מצב שבת וכיבוי "מצב הדגמה".



לשינוי הגדרות או הגדרת תצורה של רשת ביתית חדשה.



לקבלת מידע נוסף על המוצר.

הערות

- אין לכסות את פנים התנור ברדיד אלומיניום.
- לעולם אין לגרור סירים או תבניות על תחתית התנור שכן הדבר עלול לגרום נזק לציפוי האמייל.
- אל תניח משקלים כבדים על הדלת ואל תחזיק בדלת.
- בשל הטמפרטורה הגבוהה יותר של מחזור הפיצה הוא צפוי לחוות קירור מעט גבוה יותר.

גשוש מזון

שימוש בגשוש מאפשר מדידה של טמפרטורת הליבה של סוגי מזון השונים במהלך הבישול כדי לוודא שהוא יגיע לטמפרטורה האופטימלית. הטמפרטורה של התנור תשתנה בהתאם לפונקציה שבחרת, אבל הבישול תמיד מתוכנן להסתיים לאחר הגעה לטמפרטורה שצוינה. יש להניח את המזון בתנור ולחבר את גשוש המזון לשקע. יש להרחיק את הגשוש ממקור החום עד כמה שאפשר. יש לסגור את הדלת. יש להקיש על **i**. ניתן לבחור בין הפונקציות הידניות (לפי שיטת הבישול) לבין הפונקציות האוטומטיות (לפי סוג מזון) אם השימוש גשוש מותר או נדרש.

לאחר תחילת פעולת בישול, היא תבוטל אם הגשוש יוסר תמיד נתק והסר את הגשוש מהתנור בעת הוצאת המזון.

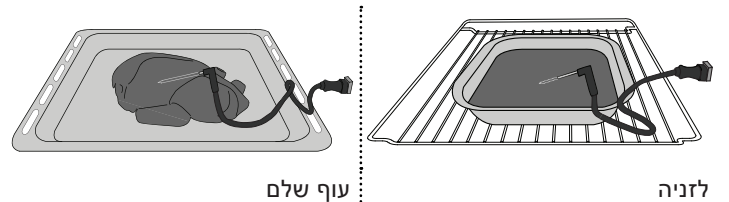
שימוש בגשוש המזון

יש להניח את המזון בתנור ולחבר את התקע על-ידי הכנסתו לחיבור הנמצא בצד ימין של תא הבישול בתנור. הכבל קשיח למחצה וניתן לעצב אותו בהתאם לצורך על-מנת להכניס את הגשוש לתוך סוגי המזון בצורה האפקטיבית ביותר. יש לוודא שהכבל לא נוגע בגוף החימום העליון תוך כדי הבישול.

בשר: יש להכניס את הגשוש עמוק לתוך הבשר ולהימנע מאזורים שומניים או מעצמות. עבור עופות, יש להכניס את הגשוש לאורך לתוך מרכז החזה ולהימנע מאזורים חלולים.

דגים (שלמים): יש למקם את הקצה בחלק העבה ביותר ולשים לב לא לפגוע בעצמות.

אפייה ופסטטה: יש להכניס את הקצה עמוק לתוך הבצק על-ידי עיצוב הכבל לזווית אופטימלית עבור הגשוש. יש צורך להשתמש בפונקציות AUTO MODES התואמות על מנת לבצע בישול מבוקר בדיקה עבור סוגי מזון אלה. אם אתה משתמש בגשוש בעת בישול עם פונקציות AUTO MODES הבישול יופסק אוטומטית כאשר המתכון הנבחר יגיע לטמפרטורת הליבה האידיאלית, ללא צורך בהגדרת טמפרטורת התנור.



כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכניות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

בישול סוגים שונים של מזון בו-זמנית

בעת שימוש בפונקציה 'אוור מאלץ', אפשר לבשל בו-זמנית סוגי מזון שונים הזקוקים לאותה טמפרטורה: (לדוגמה, דגים וירקות), על מדפים שונים. יש להוציא מהתנור את המזון שדורש זמן בישול קצר יותר ולהשאיר את המזון המחייב זמן בישול ארוך יותר.

בשר

ניתן להשתמש בכל סוג של תבנית תנור או כלי פיירקס המתאים לגודל נתח הבשר המבושל. עבור נתחים צלויים עדיף להוסיף ציר לתחתית התבנית שיפוזר על הבשר בזמן הבישול להוספת טעם. שים לב שבמהלך תהליך זה ייווצרו אדים. כאשר הצלי מוכן, יש להשאירו בתנור למשך 10-15 דקות או לעטוף אותו ברדיד אלומיניום.

כדי לבשל בשר בגריל, יש לבחור נתחים בעלי עובי אחיד לקבלת תוצאות בישול אחידות. נתחי בשר עבים מאוד דורשים זמני בישול ארוכים יותר. כדי למנוע שריפה של הבשר מבחוץ, יש להנמיך את מיקום מדף הרשת ולשמור על מרחק גדול יותר של המזון מהגריל. יש להפוך את הבשר לאחר שני שליש מזמן הבישול. שים לב שכן בפתיחת הדלת ייצאו אדים מהתנור.

כדי לאסוף את מיצי הבישול, אנו ממליצים להניח תבנית טפטופים ובתוכה חצי ליטר מים ישירות מתחת למדף הרשת שעליו מונח המזון. יש למלא במידת הצורך.

קינוחים

בשל קינוחים עדינים באמצעות הפונקציה הרגילה על מדף אחד בלבד.

יש להשתמש בתבניות מתכת כהות לאפייה ותמיד להניח אותן על מדף הרשת הקיים. כדי לבשל על יותר ממדף אחד, בחר את פונקציית האוור המאלץ ודרג את מיקום תבניות העוגות על המדפים על-מנת לסייע לתנועת האוור החם.

כדי לבדוק אם עוגה מותפחת מוכנה, הכנס קיסם עץ לתוך מרכז העוגה. אם הקיסם יוצא נקי, העוגה מוכנה.

אם נעשה שימוש בתבניות אפייה המונעות הדבקה, אין לשמן את הקצוות שכן הדבר יגרום לעוגה לא לתפוח באופן אחיד בקצוות.

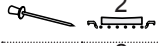
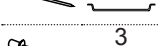
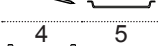
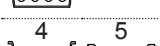
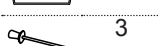
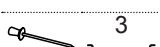
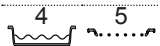
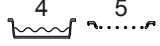
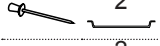
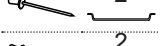
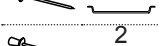
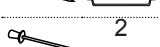
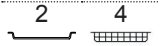
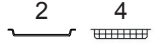
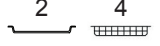
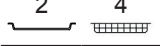
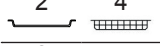
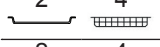
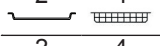
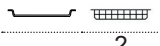
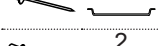
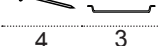
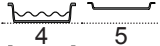
אם הפריט "תופח" במהלך האפייה, יש להשתמש בטמפרטורה נמוכה יותר בפעם הבאה ולשקול צמצום של כמות הנוזלים בתערובת או ערבוב יותר עדין שלה.

עבור קינוחים בעלי מילוי לח או שכבה עליונה לחה (כגון עוגת גבינה או טארט פירות), יש להשתמש בפונקציה 'אפיה רגילה'. אם בסיס העוגה ספוג מים, יש להשתמש במדף נמוך יותר ולפזר פירורי עוגיות בתחתית העוגה לפני הוספת המילוי.

RISING (תפיחה)

מומלץ לכסות את הבצק במטלית לחה לפני הנחתו בתנור. זמן התפיחה בפונקציה זו מצטמצם בכשלישי לעומת תפיחה בטמפרטורת החדר (20-25°C). זמן התפיחה עבור פיצה מתחיל בכשעה עבור ק"ג בצק.

טבלת בישול במצבים אוטומטיים

מפלים ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון	
	—	בינוני	—	0.5 - 3 ק"ג *	לזניה	CASSEROLE & BAKED PASTA (קדרה ופסטה אפוייה)
	—	בינוני	—	0.5 - 3 ק"ג *	קנלוני	
	—	—	—	0.5 - 3 ק"ג	לזניה	
	—	—	—	0.5 - 3 ק"ג	קנלוני	
	—	בינוני	בינוני	0.6 - 2 ק"ג *	צלי בקר	בקר
	—	בינוני	—	0.6 - 2.5 ק"ג *	עגל צלוי	
	3/2	—	בינוני	2 - 4 ס"מ	סטיוק	
	5/3	—	—	1.5 - 3 ס"מ	קציצות המבורגר	
	—	—	בינוני	0.6 - 2 ק"ג *	בישול איטי	בשר
	—	בינוני	—	0.6 - 2.5 ק"ג *	צלי חזיר	
	—	בינוני	—	0.5 - 2.0 ק"ג *	שוק	
	3/2	—	—	0.5 - 2.0 ק"ג	צלעות חזיר	
	2/1	—	—	0.5 - 1.5 ס"מ	בייקון	כבש
	—	בינוני	בינוני	0.6 - 2.5 ק"ג *	צלי טלה	
	—	בינוני	בינוני	0.5 - 2.0 ק"ג *	צלעות טלה	
	—	בינוני	בינוני	0.5 - 2.0 ק"ג *	שוק טלה	
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	עוף צלוי	בשר
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	עוף ממולא בתנור	
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	חתיכות עוף	
	—	—	—	0.6 - 2.5 ק"ג	עוף שלם	
	—	—	—	1 - 4 ס"מ	חזה עוף	עוף
	—	—	—	0.2 - 1.5 ק"ג	חתיכות עוף	
	—	—	—	—	מקלות עוף	
	—	—	—	1 - 4 ס"מ	קציצות מצופות	
	—	—	—	0.2 - 1.5 ק"ג	כנפי עוף	
	—	—	—	—	נגיסי עוף (קפואים)	
	—	—	—	—	כנפי עוף (קפואים)	
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	ברווז צלוי	ברווז צלוי
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	ברווז ממולא בתנור	
	—	בינוני	—	0.6 - 3 ק"ג *	חתיכות ברווז	
	3/2	—	—	1 - 5 ס"מ	חזה ברווז	

* כמות מוצעת

אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפיה	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש אייר פריי (AIR FRY)	גוש מזון
---------	---------	--	----------------------	----------------------------	-------------------------	----------

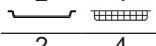
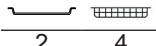
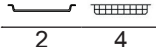
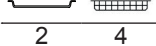
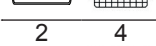
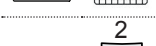
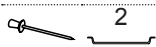
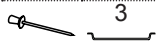
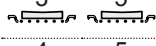
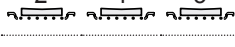
טבלת בישול במצבים אוטומטיים

מפלט ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון	
 2	—	בינוני	—	6,0 - 3 ק"ג*	הודו צלוי	הודו ואווז צלוי
 2	—	בינוני	—	6,0 - 3 ק"ג*		הודו ואווז ממולא צלוי
 3	—	בינוני	—	6,0 - 3 ק"ג*		חתיכות הודו ואווז
 4 5	3/2	—	—	5 - 1 ס"מ		פילה/חזה הודו ואווז
 2 4	2/1	—	—	1.5 - 0.2 ק"ג	בשר	Kebab (קבב)
 2 4	—	—	—	4 - 1 ס"מ		צלעות חזיר
 2 4	—	—	—	4 - 1 ס"מ		קציצות המבורגר
 2 4	—	—	—	3.5 - 1.5 ס"מ		נקניקיות
 2 4	—	—	—	4 - 1 ס"מ		קציצות מצופות
 2 3	4/3	—	בינוני	3 - 1 ס"מ	צלי פילה וסטייק	סטייק טונה
 2 3	4/3	—	בינוני	3 - 1 ס"מ		סטייק סלמון
 2 3	4/3	—	—	3 - 0.5 ס"מ		סטייק דג חרב
 2 3	—	—	—	0.3 - 0.1 ק"ג		פילה קוד
 2 3	—	—	—	0.15 - 0.05 ק"ג		פילה לברק
 2 3	—	—	—	0.15 - 0.05 ק"ג		פילה אברומה
 2 3	—	—	—	3 - 0.5 ס"מ		סוגי פילה אחרים
 2 3	—	—	—	3 - 0.5 ס"מ		פילה [קפוא]
 4	—	—	—	מגש אחד	דגים ופירות ים	צדפות
 4	—	—	—	מגש אחד		מולים גרטן
 3 4	—	—	—	מגש אחד		שרימפס קטנים
 3 4	—	—	—	מגש אחד		שרימפס
 2 3	—	—	—	1.5 - 0.2 ק"ג*		דג שלם צלוי
 3	—	—	—	1.5 - 0.2 ק"ג*	דג באי פריי	דג במעטה מלח
 2 4	—	—	—	3.5 - 1.5 ס"מ		דג מופה פירורי לחם
 2 4	—	—	—	3.5 - 1.5 ס"מ		פילה דג
 2 4	—	—	—	0.8 - 0.4 ק"ג		דג שלם
 2 4	—	—	—	—		צדפות
 3	—	בינוני	—	1.5 - 0.5 ק"ג	ירקות צלויים	תפוחי אדמה צלויים
 3	—	—	—	0.5 - 0.1 ק"ג [כל אחד]		ירקות ממולאים
 3	—	בינוני	—	1.5 - 0.5 ק"ג		ירקות אחרים

* כמות מוצעת

						אביזרים
גוש מזון	מגש אייר פריי (AIR FRY)	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת	

טבלת בישול במצבים אוטומטיים

מפלס ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון	
	—	—	—	מגש אחד	גרטן ירקות	גרטן תפוחי אדמה
	—	—	—	מגש אחד		גרטן עגבניות
	—	—	—	מגש אחד		גרטן פלפים
	—	—	—	מגש אחד		גרטן ברוקולי
	—	—	—	מגש אחד		גרטן כרובית
	—	—	—	מגש אחד		גרטן ירקות
	—	—	—	0.3 - 0.8 ק"ג	ירקות באייר פריי	טוגנים ביתיים
	—	—	—	1 - 4 ס"מ		פלחי תפוחי אדמה
	3/2	—	—	0.3 - 0.8 ק"ג		תערובת ירקות
	—	—	—	0.2 - 0.5 ק"ג		טוגני זוקיני
	—	—	—	0.3 - 0.8 ק"ג		תפוחי אדמה צלויים
	—	—	—	—		ספרינג רולס [קפואים]
	—	בינוני	—	0.8 - 1.2 ק"ג	מאפייה מלוחה	עוגה מלוחה
	—	בינוני	—	0.5 - 1.5 ק"ג		שטרודל ירקות
	—	—	—	150 - 60 גרם [כל אחת]*		לחמניות
	—	—	—	400 - 600 גרם [כל אחת]		כיכר לכריך
	—	—	—	0.7 - 2.0 ק"ג *		לחם גדול
	—	—	—	200 - 300 גרם [כל אחד]		Baguettes (בגט)
	—	—	—	מגש - מגש *		Round Pizza
	—	—	—	עגולה - מגש *		פיצה עבה
	—	—	—	שיכבה 1*		פיצה
	—	—	—	2 שכבות*		
	—	—	—	3 שכבות*		
	—	—	—	4 שכבות*		

* כמות מוצעת

						אביזרים
גשוש מזון	מגש אייר פריי (AIR FRY)	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת	

י טבלת בישול במצבים אוטומטיים

מפלס ואביזרים	הפיכה (מזמן הבישול)	רמת השחמה	רמת ביצוע	כמות	קטגוריות מזון		
	—	—	—	0.5 - 1.2 ק"ג *	עוגת ספוג	עוגות תופחות	אפייה מתוקה
	—	—	—	0.5 - 1.2 ק"ג *	עוגת פירותבתבנית מתכת		
	—	—	—	0.5 - 1.2 ק"ג *	עוגת שוקולד		
	—	—	—	0.2 - 0.6 ק"ג	עוגיות		
	—	—	—	מגש אחד*	קרואסונים		
	—	—	—	מגש אחד*	קרואסונים [קפואים]		
	—	—	—	מגש אחד*	בצק פחזניות		
	—	—	—	10 - 30 גרם [כל אחד]	מרנג		
	—	—	—	0.4 - 1.6 ק"ג	Tart (טארט)		
	—	—	—	0.4 - 1.6 ק"ג	Strudel (שטרודל)		
	—	—	—	0.5 - 2 ק"ג	פאי פירות		

						אביזרים
גשוש מזון	מגש אייר פריי (AIR FRY)	מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מדף רשת	

טבלת הבישול של אייר פריי

מתכון	פונקציה	כמות מוצעת	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	DURATION (דק')	מדף ואביזרים
FROZEN FOOD (מזון קפוא)		850 - 650 ג'	כן	200	30 - 25	
		500 ג'	כן	200	20 - 15	
		500 ג'	כן	220	20 - 15	
		500 ג'	כן	200	20 - 15	
ירקות		400 ג'	כן	200	20 - 15	
		800 - 300 ג'	כן	200	40 - 20	
		800 - 300 ג'	כן	200	30 - 20	
בשר ודגים		4 - 1 ס"מ	כן	200	40 - 20	
		1500 - 200 ג'	כן	220	50 - 30	
		4 - 1 ס"מ	כן	220	50 - 20	
		4 - 1 ס"מ	כן	220	25 - 15	

לביש ול מזון טרי או תוצרת בית, מורחים שכבה דקה של שמן על פני המזון.
 על מנת להבטיח תוצאות בישול אחידות, יש לערבב מזון באמצע זמן הבישול המומלץ.

פונקציות	Air Fry (אייר פריי)		
אביזרים	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש אייר פריי (AIR FRY)

טבלת בישול

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מדף ואביזרים
עוגות מותפחות/עוגות ספוג		כן	170	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
		כן	160	50 - 30	
עוגיות ממולאות (עוגת גבינה, שטרודל, פאי תפוחים)		כן	200 – 160	85 - 30	
		כן	200 – 160	90 - 30	
		כן	150	40 - 20	
עוגיות		כן	140	50 - 30	
		כן	140	50 - 30	
		כן	135	60 - 40	
		כן	170	40 - 20	
עוגות קטנות/מאפינים		כן	150	50 - 30	
		כן	150	50 - 30	
		כן	150	60 - 40	
		כן	200 - 180	40 - 30	
פחצניות		כן	190 - 180	45 - 35	
		כן	190 - 180	* 45 - 35	
		כן	90	150 - 110	
מרנג		כן	90	150 - 130	
		כן	90	* 160 - 140	
		כן	250 - 190	50 - 15	
פיצה/לחם/פוקאצ'ה		כן	230 - 190	50 - 20	
		כן	310	12 - 7	
פיצה (דקה, עבה, פוקאצ'ה)		כן	240 - 220	* 50 - 25	
		כן	250	15 - 10	
פיצה קפואה		כן	250	20 - 10	
		כן	240 - 220	30 - 15	
		כן	190 - 180	55 - 45	
פאיים מלוחים (פאי ירקות, קיש)		כן	190 - 180	60 - 45	
		כן	190 - 180	* 70 - 45	
		כן	190 - 180	70 - 45	

	ECO								פונקציות
פיצה	ECO CYCLE (מחזור חימום)	Cook4	MaxiCooking	גריל טורבו	גריל	אפייה בקומוקציה	אוור מאולץ	רגילה	
									אביזרים
מגש טפטופים עם 500 מ"ל מים	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש תנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש רשת					

מתכון	פונקציה	חימום מראש	טמפרטורה (C°)	משך (דק')	מדף ואביזרים
מאפי בצק עלים		כן	200 - 190	30 - 20	
		כן	190 - 180	40 - 20	
		כן	190 - 180	* 40 - 20	
לזניה/ פלאן/ פסטה אפויה/קנלוני		כן	200 - 190	65 - 45	
טלה/עגל/בקר/חזיר 1 - ק"ג		כן	200 - 190	110 - 80	
נתח חזיר צלוי 2 ק"ג		—	170	150 - 110	
עוף/ארנבת/ברווז 1 ק"ג		כן	230 - 200	100 - 50	
הודו/אווז 3 ק"ג		כן	200 - 190	130 - 80	
דג אפוי/ מאודה (פילה או שלם)		כן	200 - 180	60 - 40	
ירקות ממולאים (עגבניות, קישואים, חצילים)		כן	200 - 180	60 - 50	
טוסט		—	3 (גבוה)	6 - 3	
פילה/סטייק דג		—	2 (אמצעי)	** 30 - 20	
נקניקיות/קבאבים/צלעות/המבורגרים		—	3 - 2 (בינוני - גבוה)	** 30 - 15	
עוף צלוי 1.3-1 ק"ג		—	2 (אמצעי)	*** 70 - 55	
שוק/רגל טלה		—	2 (אמצעי)	*** 90 - 60	
תפוחי אדמה צלויים		—	2 (אמצעי)	*** 55 - 35	
גרטן ירקות		—	3 (גבוה)	25 - 10	
עוגיות		כן	135	70 - 50	
Tarts		כן	170	70 - 50	
פיצות עגולות		כן	210	60 - 40	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / לזניה (מפלס 3) / בשר (מפלס 1)		כן	190	* 120 - 40	
ארוחה שלמה: טארט פירות (מפלס 5) / ירקות צלויים (מפלס 4) / לזניה (מפלס 2) / נתחי בשר (מפלס 1)		כן	190	* 120 - 40	
לזניה ובשר		כן	200	* 100 - 50	
בשר ותפוחי אדמה		כן	200	* 100 - 45	
דגים וירקות		כן	180	* 50 - 30	
נתחים ממולאים לצלייה	ECO	—	200	* 120 - 80	
נתחי בשר (ארנבת, עוף, טלה)	ECO	—	200	* 100 - 50	

* משך זמן משוער: ניתן להוציא מזון מהתנור בזמנים שונים בהתאם למידת העשייה האישית.

** יש לסובב את המזון באמצע הבישול.

*** מומלץ להפוך את המזון אחרי שני שליש מזמן הבישול (במידת הצורך).

פונקציות	רגילה	אוויר מאולץ	אפייה בקונוקציה	גריל	גריל טורבו	MaxiCooking	Multiflow Menu (תפריט זרימה מרובה)	ECO CYCLE (מחזור חיסכון)
אביזרים	מדף רשת	מגש לתנור או תבנית מתכת לעוגה על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה או מגש תנור על מדף רשת	מגש טפטופים/מגש אפייה	מגש טפטופים עם מ"ל 500			

כיצד לקרוא את טבלת הבישול

הטבלה מציגה את הפונקציה, האביזרים והמפלס הטובים ביותר עבור בישול של סוגי מזון שונים. זמני הבישול מתחילים מהרגע שבו המזון מושם בתנור, לא כולל חימום מראש (כאשר נדרש). טמפרטורות הבישול והזמנים הם הערכה בלבד ועשויים להשתנות בהתאם לכמות המזון ולסוג האביזר שבו משתמשים. מומלץ להשתמש קודם בערכים הנמוכים ביותר ואם המזון אינו מספיק מבושל לעבור לערכים הגבוהים יותר. יש להשתמש באביזרים המסופקים עם התנור, בעדיפות לתבניות אפייה ובישול מתכתיות בצבע כהה. ניתן להשתמש גם בתבניות ואביזרים מפיירקס או מחרס אבל יש לזכור שזמני הבישול יהיו מעט ארוכים יותר.

תחזוקה וניקוי

יש לוודא שהתנור התקרר לפני ביצוע פעולות תחזוקה או ניקוי. אין להשתמש במנקי קיטור.	אין להשתמש בצמר פלדה, מקרצפים שוחקים או חומרי ניקוי שוחקים/מאכלים, שכן הם עלולים לגרום נזק למשטחי המכשיר.	יש להשתמש בכפפות מגן. יש לנתק את התנור ממקור החשמל לפני ביצוע עבודות תחזוקה כלשהן.
--	---	--

משטחים חיצוניים

• יש לנקות את המשטחים במטלית מיקרופיבר לחה. אם הם מלוכלכים מאוד, הוסף מספר טיפות של חומר ניקוי עם רמת חומציות ניטרלית. יש לסיים את הניקוי במטלית יבשה.
• אין להשתמש בחומרי ניקוי מאכלים או שוחקים. אם אחד מהמוצרים האלה בא במגע עם המשטחים של המכשיר בטעות, יש לנקות מיד במטלית מיקרופיבר לחה.

משטחים פנימיים

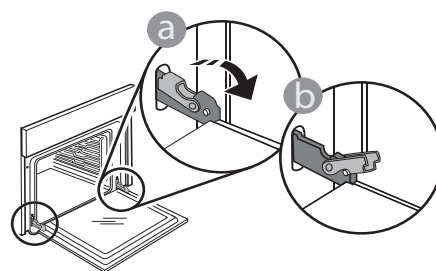
• אחרי כל שימוש יש להניח לתנור להתקרר ולנקות אותו. עדיף לעשות זאת כשהוא עדיין מעט חם כדי להסיר את המשקעים או הכתמים שנוצרו על ידי שאריות המזון. כדי לייבש מים שהתעבו כתוצאה מבישול מזון המכיל מים, יש להניח לתנור להתקרר לגמרי ולנגב אותם עם מטלית או פוג.
• יש להפעיל את הפונקציה Smart Clean לניקוי אופטימלי של המשטחים הפנימיים. (רק בחלק מהדגמים).
• יש לנקות את זכוכית הדלת באמצעות סבון נוזלי מתאים. ניתן להסיר את דלת התנור כדי להקל על הניקוי.

אביזרים

יש להשרות את האביזרים בתמיסה של מים וסבון לאחר השימוש ולהחזיקם בכפפות אם הם עדיין חמים. ניתן להסיר משקעי מזון באמצעות מברשת או ספוג.
אין לנקות את גשוש ואת גשוש בשר (אם קיים) במדיח הכלים.
ניתן לנקות את מגש אייר פריי (אם קיים) במדיח כלים.

הסרת הדלת וחיבורה מחדש

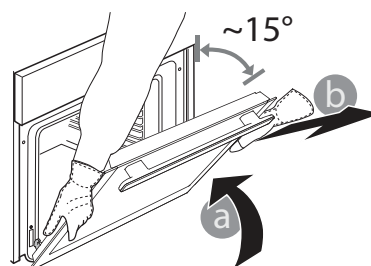
1. כדי להסיר את הדלת, פתח אותה עד הסוף והנמך את התפסים עד שהם יהיו במצב משוחרר.



2. סגור את הדלת עד כמה שניתן.

החזק טוב את הדלת בשתי הידיים - אין להחזיק אותה מהידית.

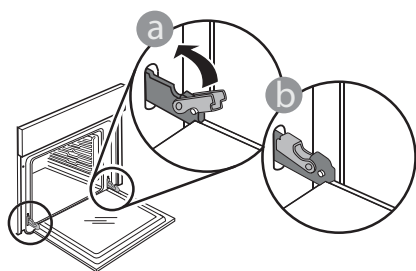
המשך בסגירת הדלת תוך כדי משיכה כלפי מעלה עד שהיא תשתחרר מהתושבת. הנח את הדלת כשצד אחד שלה נשען על משטח רך.



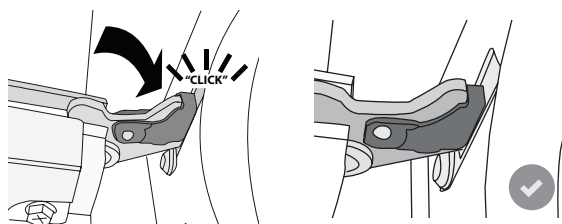
3. כדי לחבר את הדלת בחזרה יש ליישר את הווים שלה מול הצירים שבתושבת שבתנור ולוודא שהחלק העליון נכנס היטב לתושבת.

החלפת הנורה
להחלפת המנורה, פנה לשירות לאחר המכירה.

4. יש להוריד את הדלת ולפתוח אותה עד הסוף. הורד את התפסים בחזרה למיקומם המקורי: וודא הנמכה עד הסוף.

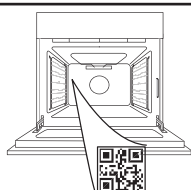


הפעל לחץ עדין כדי לוודא שהתפסים במקום הנכון.



5. נסה לסגור את הדלת ובדוק שהיא ישרה מול לוח הבקרה. אם היא לא, יש לחזור על השלבים שלעיל: אם היא אינה פועלת כהלכה, עלול להיגרם נזק לדלת.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
התנור לא פועל.	יש הפסקת חשמל. המכשיר מנותק מהחשמל.	וודא שיש מתח חשמלי ושהתנור מחובר לאספקת חשמל. כבה את התנור והפעל מחדש כדי לראות אם התקלה נמשכת.
בתצוגה מופיעה האות F עם מספר.	יש בעיה בתוכנה.	פנה למוקד הטלפוני וציין את המספר לאחר האות "F".
פונקציה AUTO MODES מסתיימת מבלי להציג ספירה לאחר הבישול מסתיים לפני סוף הספירה לאחר.	כמות המזון שונה מהטווח המומלץ. הדלת נפתחה במהלך הבישול.	יש לפתוח את הדלת ולבדוק את מידת העשייה של המזון. אם יש צורך, ניתן להשלים את הבישול על-ידי בחירת פונקציה מסורתית.
התנור לא מתחמם.	כאשר מצב 'הדגמה' מופעל, כל הפקודות פעילות וכל התפריטים שזמינים אבל התנור לא יתחמם. DEMO יופיע בתצוגה כל 60 שניות.	יש לגשת ל'הדגמה' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הנורה תכבה.	מצב 'חיסכון' מופעל.	יש לגשת ל'חיסכון' מ'הגדרות' ולבחור 'כבוי'.
הדלת לא נסגרת כהלכה.	תפסי הבטיחות לא במקום הנכון.	יש לוודא שהתפסים במיקום הנכון על-ידי מעקב אחר ההוראות להסרת הדלת ולהחזרתה בסעיף 'ניקוי ותחזוקה'.
החשמל בבית כובה.	הגדרת החשמל שגויה.	וודא שלרשת הביתית יש דירוג של לפחות 3 קילוואט. אם לא, הורד את ההגדרה ל-31 אמפר. גש ל'הפעלה' מ'הגדרות' ובחר 'נמוך'.
מחזור הבישול עם הגשושית הסתיים ללא סיבה או שגיאה ברורה F3E3 מודפס על המסך.	גשושית המזון אינה מחוברת כראוי.	בדוק את החיבור של הגשושית מזון.



ניתן למצוא את כתבי המדיניות, תיעוד רגיל ומידע נוסף על המוצר על-ידי:

- שימוש ב-QR על המוצר שלך
- ביקור באתר האינטרנט שלנו docs.bauknecht.eu
- לחלופין, יש ליצור קשר עם השירות לאחר המכירה (ראה מספר טלפון בחוברת האחריות). בכל פנייה למוקד שירות הלקוחות שלנו יש לציין את הקודים שרשומים על גבי לוחית הזיהוי של המוצר.



400011717874

Bauknecht