

# KURZANLEITUNG



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

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

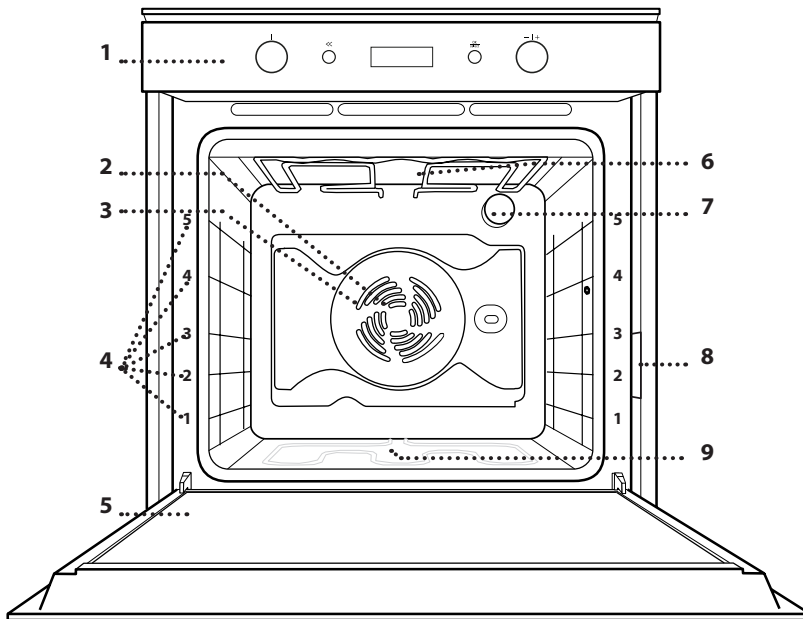


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



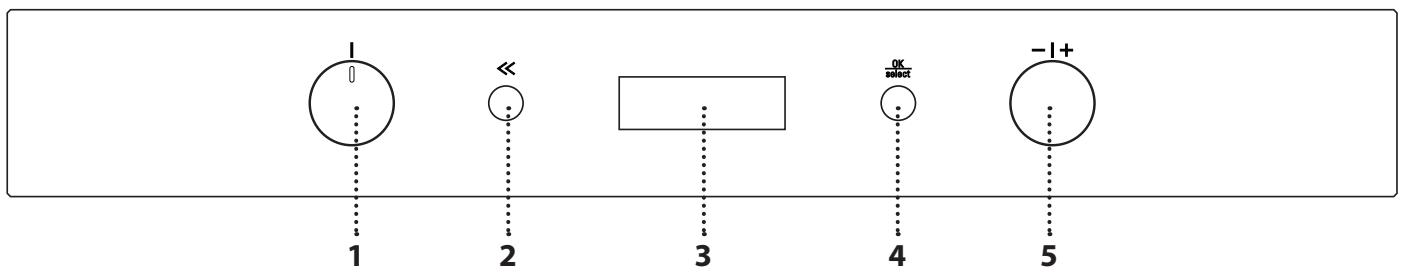
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

### 3. DISPLAY

### 4. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

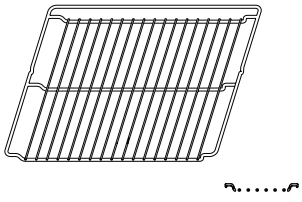
### 5. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

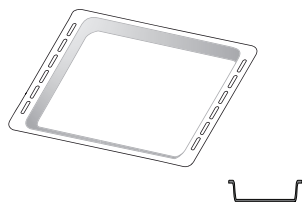
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

# ZUBEHÖRTEILE

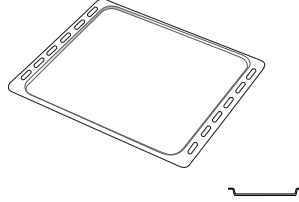
## ROST



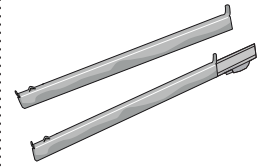
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (SOFERN VORHANDEN)



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.  
Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice 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.

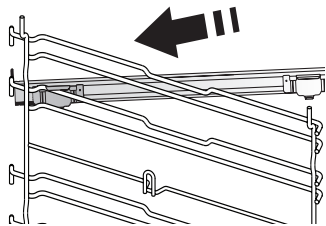
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

## BACKAUSZÜGE EINSETZEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

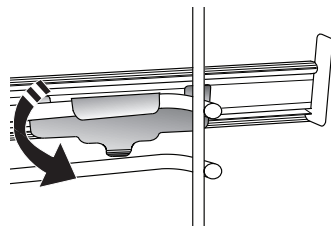
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs 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 Befestigungsschrauben wieder eindrehen.

# FUNKTIONEN

|  |   |
|--|---|
|    | <b>OFF</b><br>Zum Ausschalten des Ofens.  |
|    | <b>LAMPEN</b><br>Zum Ein- und Ausschalten des Lichtes im Ofen. Diese Funktion aktiviert keinen Garvorgang.  |
|    | <b>OBER/UNTERHITZE</b><br>Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.   |
|    | <b>UMLUFT</b><br>Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.  |
|    | <b>HEISSLUFT</b><br>Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.  |
|   | <b>GRILL</b><br>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.   |
|  | <b>TURBO GRILL</b><br>Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.  |
|  | <b>MAXI GAREN</b><br>Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garen zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erhalten. Es ist ratsam, das Fleisch ab und zu mit Wasser zu begießen, damit es nicht zu trocken wird. |
|  | <b>SCHNELLES VORHEIZEN</b><br>Zum schnellen Vorheizen des Ofens.  |

**ECO HEISSLUFT\***


Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt das ECO-Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.


**SETTING**


Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, ECO-Modus).

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

**SPEZIALFUNKTIONEN**

 **FLEISCH**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.


 **GEFLÜGEL**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Geflügel. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.


 **AUFLAUF**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.

 **BROT**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.


 **PIZZA**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

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

 **BACKWAREN/TORTEN**  
Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art (Hefekuchen, gefüllte Kuchen, Torten, usw.).

 **AUFGEHEN LASSEN**  
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.

 **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

 **SCHMOREN**  
Für ein schonendes Garen von Fleisch und Fisch, wobei diese zart und saftig bleiben. Es wird empfohlen, Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg, und von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg. Für Fleisch variieren die Zeiten von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Stücke mit 3 kg.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: „ENGLISH“ erscheint auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie  $\frac{OK}{select}$ .

Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

## 2. ZEIT EINSTELLEN

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



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und  $\frac{OK}{select}$  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

Den Auswahlknopf drehen, bis „SETTING“ auf dem Display erscheint, dann  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.

Den Einstellknopf drehen, um den Menüpunkt „Power“ auszuwählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



Den Einstellknopf drehen, um „Niedr“ zu wählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



## 4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z. B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.

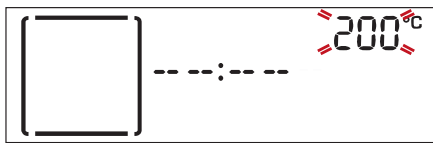


Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie  $\frac{OK}{select}$ . Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

### TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um ihn zu ändern, dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

### DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss NICHT eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  $\frac{OK}{select}$  zum Bestätigen und Starten der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  $\ll$  angepasst werden: mit dem *Einstellknopf* berichtigen und dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen.

## EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird.

Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit  $\frac{OK}{select}$  bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Hinweise: 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.

Während der Wartezeit kann mit dem *Einstellknopf* das programmierte Garzeitende geändert oder  $\ll$  zur Änderung der Einstellungen gedrückt werden.

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  $\frac{OK}{select}$  drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

#### 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



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



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

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

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

#### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drücken Sie den *OK select* Knopf, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

#### ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf *OK select* drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

#### . TIMER


Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Um die gewünschte Dauer einzustellen, den *Einstellknopf* drehen und mit *OK select* den Timer aktivieren.

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



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern;  drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.


Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und dann die gewünschte Funktion auswählen.

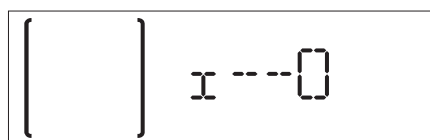
Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.



Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um die aktive Funktion zu stoppen und dann  drücken.

#### . TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten *OK select* und  gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des *Auswahlknopfs* auf 0 ausgeschaltet werden.

# GARTABELLE

| REZEPT  | FUNKTION   | VORHEI-<br>ZEN. | TEMPERATUR (°C) | GARZEIT<br>(Min.) | EINSCHUBEBENE<br>UND ZUBEHÖRTEILE |
|---|------------|-----------------|-----------------|-------------------|-----------------------------------|
| <b>Hefekuchen</b>   | BAEKW AUTO | -               | 160-180         | 30-90             | 2/3<br>                           |
|   |            | Ja              | 160-180         | 30-90             | 4 1<br>                           |
| <b>Gefüllter Kuchen</b><br>Käsekuchen (Käsekuchen, Strudel,<br>Apfelkuchen) | BAEKW AUTO | -               | 160-200         | 30 - 85           | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 160-200         | 35-90             | 4 1<br>                           |
| <b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>  | BAEKW AUTO | -               | 170 - 180       | 15 - 45           | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 160-170         | 20-45             | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 160-170         | 20-45 ***         | 5 3 1<br>                         |
| <b>Beignets</b>   | BAEKW AUTO | -               | 180-200         | 30-40             | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 180-190         | 35-45             | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 180-190         | 35-45 ***         | 5 3 1<br>                         |
| <b>Meringue</b>   | BAEKW AUTO | -               | 90              | 110-150           | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 90              | 130 - 150         | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 90              | 140-160 ***       | 5 3 1<br>                         |
| <b>Pizza</b> (dünn, dick, Focaccia)   | PIZZA AUTO | -               | 220 - 250       | 20-40             | 2<br>                             |
|   |            | Ja              | 220 - 240       | 20-40             | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 220 - 240       | 25-50 ***         | 5 3 1<br>                         |
| <b>Brotlaib</b> 1 kg  | BROT AUTO  | -               | 180 - 220       | 50 - 70           | 2<br>                             |
| <b>Brötchen</b>   | BROT AUTO  | -               | 180 - 220       | 30 - 50           | 2<br>                             |
| <b>Brot</b>   |            | Ja              | 180-200         | 30 - 60           | 4 1<br>                           |
| <b>Tiefkühlpizza</b>  | PIZZA AUTO | Ja              | 250             | 10 - 15           | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 250             | 10 - 20           | 4 1<br>                           |
| <b>Salzige Kuchen</b><br>(Gemüsetorte, Quiche Lorraine)                     |            | Ja              | 180-190         | 40-55             | 2 / 3<br>                         |
|   |            | Ja              | 180-190         | 45 - 60           | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 180-190         | 45-70 ***         | 5 3 1<br>                         |
| <b>Blätterteigtörtchen/salziges<br/>Blätterteiggebäck</b>                   | BAEKW AUTO | -               | 190-200         | 20-30             | 3<br>                             |
|   |            | Ja              | 180-190         | 20-40             | 4 1<br>                           |
|   |            | Ja              | 180-190         | 20-40 ***         | 5 3 1<br>                         |
| <b>Lasagne/Soufflé</b>  | AUFLA AUTO | -               | 190-200         | 40 - 65           | 3<br>                             |
| <b>Nudelaufauf/Cannelloni</b>   | AUFLA AUTO | -               | 190-200         | 25 - 45           | 3<br>                             |



| REZEPT   | FUNKTION   | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C)       | GARZEIT (Min.) | EINSCHUBELEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|------------|------------|-----------------------|----------------|----------------------------------|
| Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg   | FLEIS AUTO | –          | 190-200               | 60 - 90        | 3                                |
| Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg   | GEFLU AUTO | –          | 200-230               | 50 - 80        | 3                                |
| Puter/Gans 3 kg  | GEFLU AUTO | –          | 190-200               | 90 - 150       | 2                                |
| Fisch gebacken/in Folie<br>(Filet, ganz)   |            | Ja         | 180-200               | 40-60          | 3                                |
| Gefülltes Gemüse<br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)  |            | Ja         | 180-200               | 50-60          | 2                                |
| Getoastetes Brot   |            | –          | 3 (hoch)              | 3-6            | 5                                |
| Fischfilets/Scheiben   |            | –          | 2 (mittel)            | 20-30 *        | 4 3                              |
| Würstchen, Fleischspieße,<br>Rippchen, Hamburger   |            | –          | 2 - 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 *      | 5 4                              |
| Brathähnchen 1 – 1,3 kg  |            | –          | 2 (mittel)            | 55-70 **       | 2 1                              |
| Roastbeef englisch 1 kg  |            | –          | 2 (mittel)            | 35-50 **       | 3                                |
| Lammkeule, Haxe  |            | –          | 2 (mittel)            | 60-90 **       | 3                                |
| Bratkartoffeln   |            | –          | 2 (mittel)            | 35-55 **       | 3                                |
| Gemüsegratin   |            | –          | 3 (hoch)              | 10-25          | 3                                |
| Lasagne und Fleisch  |            | Ja         | 200                   | 50-100 ***     | 4 1                              |
| Fleisch und Kartoffeln   |            | Ja         | 200                   | 45-100 ***     | 4 1                              |
| Fisch und Gemüse   |            | Ja         | 180                   | 30-50 ***      | 4 1                              |
| Komplette Mahlzeit: Obsttorte<br>(Einschubebene 5)/Lasagne<br>(Einschubebene 3)/Fleisch<br>(Einschubebene 1) |            | Ja         | 190                   | 40-120 ***     | 5 3 1                            |
| Gefüllte Bratenstücke  |            | –          | 200                   | 80-120 ***     | 3                                |
| Fleischstücke<br>(Kaninchen, Hähnchen, Lamm)   |            | –          | 200                   | 50-100 ***     | 3                                |

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

|                     |                    |                                   |  |            |                              |                  |
|---------------------|--------------------|-----------------------------------|--|------------|------------------------------|------------------|
| MANUELLE FUNKTIONEN | Ober- & Unterhitze | Grill                             | Turbo Grill  | Heißluft   | Umluft                       | Eco Heißluft     |
| AUTOMATIKFUNKTIONEN | Fleisch            | Geflügel                          | Auflauf  | Brot       | Pizza                        | Backwaren/Torten |
| ZUBEHÖR             | Ofenrost           | Ofenform oder Kuchenform auf Rost | Fettpfanne / Süßspeisentablett / Kuchenform auf Rost | Fettpfanne | Fettpfanne mit 500 ml Wasser | Backblech        |

# WARTUNG UND REINIGUNG

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

**Schutzhandschuhe tragen.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch 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 Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

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

## ZUBEHÖRTEILE

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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

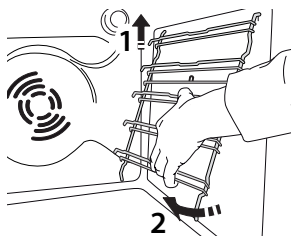
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

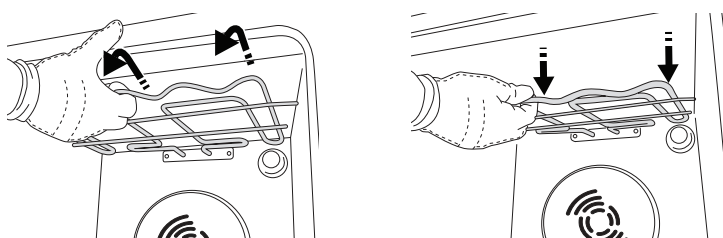
– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

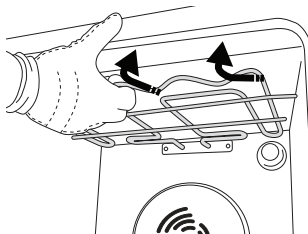
- 1.** Die Seitengitter entfernen.



- 2.** Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.

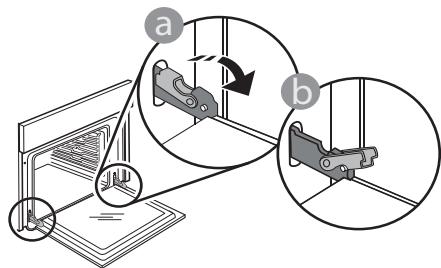


- 3.** Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.



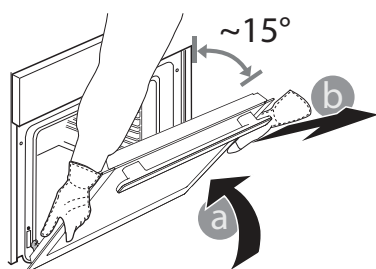
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

**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.

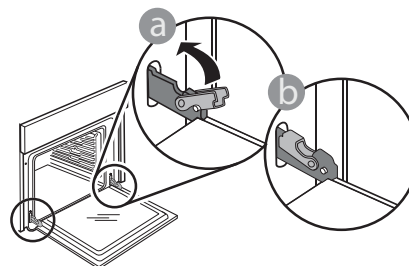
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



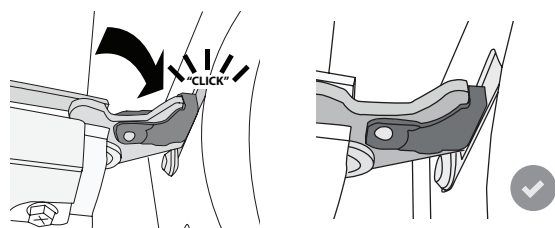
**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**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.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem  | Mögliche Ursache                                   | Abhilfemaßnahme  |
|--|--|--|
| Der Ofen funktioniert nicht.                           | Stromausfall.<br>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.                                   | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.   |

# 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 Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten 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.

## TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite **docs.bauknecht.eu** heruntergeladen werden

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

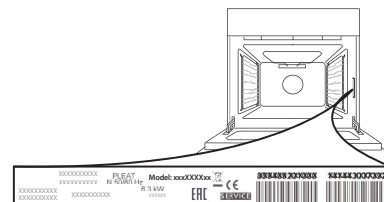
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

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

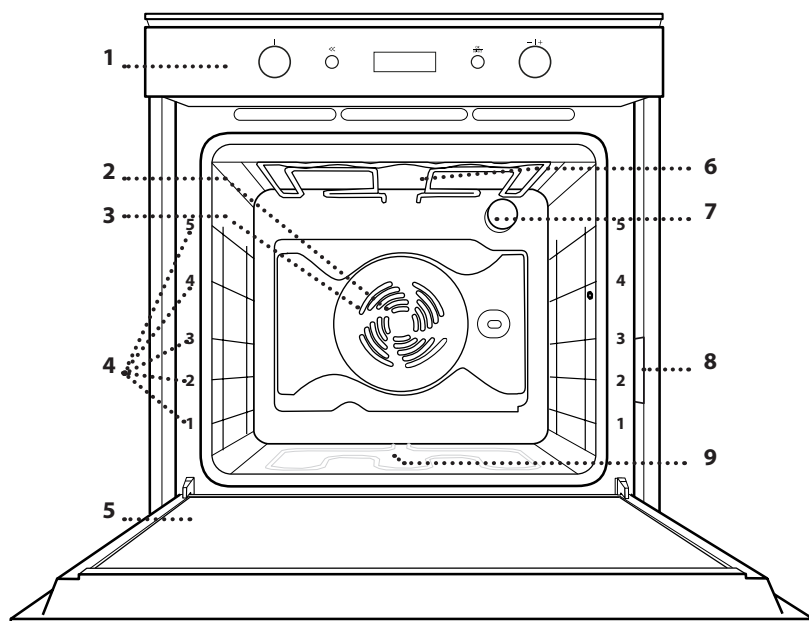


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



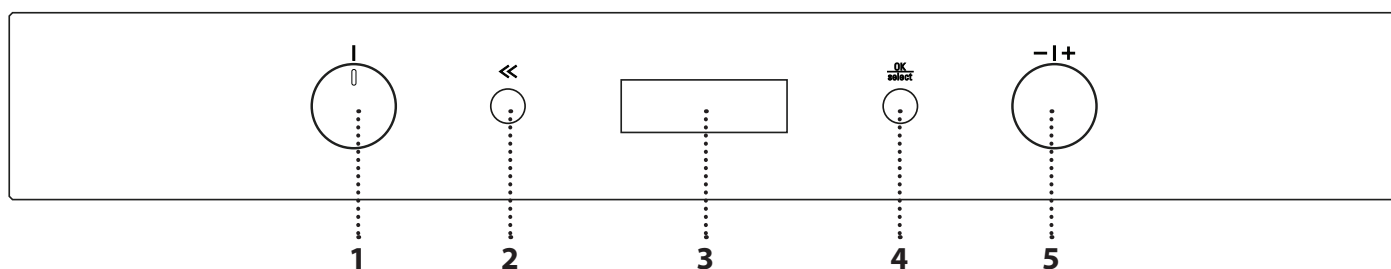
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. BACK

For returning to the previous settings menu.

### 3. DISPLAY

### 4. CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

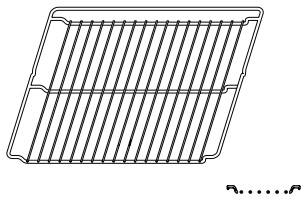
### 5. ADJUST KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

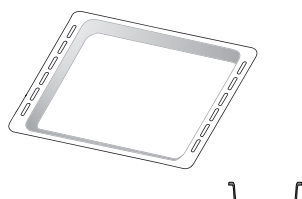
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

# ACCESSORIES

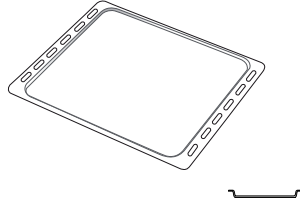
## WIRE SHELF



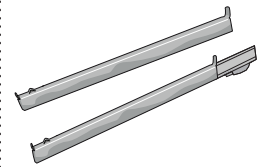
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

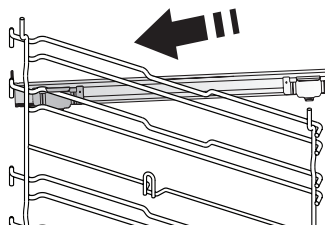
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS

(ONLY IN SOME MODELS)

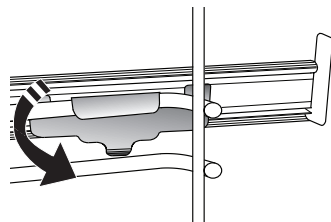
Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

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.

## 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 or a tool. Lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: 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. Refit the fixing screws.

# FUNCTIONS

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
For switching the light inside the oven on and off. This function does not activate cooking.

**CONVENTIONAL**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**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 pan 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. The turnspit (if provided) can be used with this function.

**MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

**FAST PREHEATING**  
For preheating the oven quickly.

**ECO FORCED AIR\***  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

**SETTINGS**  
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.

## SPECIAL FUNCTIONS

**MEAT**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

**POULTRY**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for poultry. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

**CASSEROLE**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

**BREAD**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.

**PIZZA**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.

**PASTRY CAKES**  
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all kinds of cakes (leavened cakes, filled cakes, tarts, etc.).

**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.

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



### **WARM KEEPING**

For keeping just-cooked food hot and crisp.



### **SLOW COOKING**

For cooking meat and fish gently while keeping them tender and succulent. We recommend searing roasting joints in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. Cooking times range from two hours for fish weighing 300 g to four or five hours for fish weighing 3 kg, and from four hours for joints of meat weighing 1 kg to six or seven hours for joints of meat weighing 3 kg. For meat, times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints.




# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 1. PLEASE SELECT LANGUAGE

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




Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.


## 2. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press : The two digits for the minutes will flash on the display.




Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press  to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.


## 3. 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: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the selection knob until "SETTINGS" is shown on the display, then press  to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press  to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press  to confirm.



## 4. 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, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

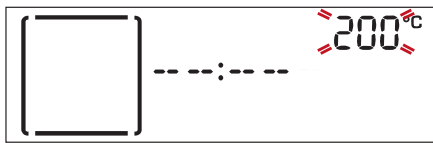


Press **OK select** to confirm selection: the display will show the basic settings.

## 2. SET THE FUNCTION

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

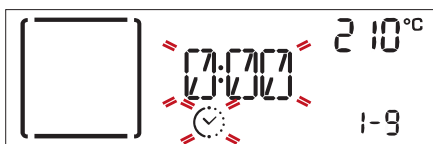
### TEMPERATURE/GRILL LEVEL




When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press **OK select** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

### DURATION



When the  icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press **OK select** to confirm.


You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **OK select** to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing **<<**: use the *adjustment knob* to amend it and then press **OK select** to confirm.

## SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the end time while the  icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press **OK select** to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: 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.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press **<<** to change the settings.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **OK select** to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

#### 4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



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

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

The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

#### 5. END OF COOKING

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



Press  $\frac{OK}{select}$  to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration.

In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

#### BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press  $\frac{OK}{select}$  to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

#### . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  $\text{⌚}$  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press  $\frac{OK}{select}$  again to activate the timer.

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



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles.

Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press  $\ll$  to switch the timer off at any time.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

Turn the *selection knob* to switch on the oven and then select the function you require.

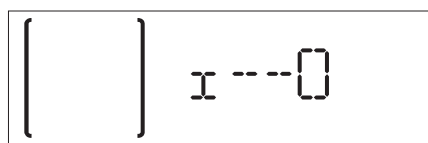
Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.



To switch off the timer, turn the *selection knob* to 0 to stop the function that is currently active and then press  $\ll$ .

#### . KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  $\frac{OK}{select}$  and  $\ll$  at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

# COOKING TABLE

| RECIPE  | FUNCTION                  | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---|---------------------------|----------|------------------|------------------|-----------------------|
| <b>Leavened cakes</b>                                   | PASTR <small>AUTO</small> | -        | 160-180          | 30-90            | 2/3<br>               |
|   |                           | Yes      | 160-180          | 30-90            | 4 1<br>               |
| <b>Filled cake</b><br>(cheese cake, strudel, fruit pie) | PASTR <small>AUTO</small> | -        | 160-200          | 30 - 85          | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 160-200          | 35-90            | 4 1<br>               |
| <b>Biscuits/tartlets</b>                                | PASTR <small>AUTO</small> | -        | 170 - 180        | 15 - 45          | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 160-170          | 20-45            | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 160-170          | 20-45 ***        | 5 3 1<br>             |
| <b>Choux buns</b>                                       |                           | Yes      | 180-200          | 30-40            | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 35-45            | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 35-45 ***        | 5 3 1<br>             |
| <b>Meringues</b>  |                           | Yes      | 90               | 110-150          | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 90               | 130 - 150        | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 90               | 140-160 ***      | 5 3 1<br>             |
| <b>Pizza</b> (Thin, thick, focaccia)                    | PIZZA <small>AUTO</small> | -        | 220 - 250        | 20-40            | 2<br>                 |
|   |                           | Yes      | 220 - 240        | 20-40            | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 220 - 240        | 25-50 ***        | 5 3 1<br>             |
| <b>Bread loaf</b> 1 kg                                  | BREAD <small>AUTO</small> | -        | 180 - 220        | 50 - 70          | 2<br>                 |
| <b>Rolls</b>  | BREAD <small>AUTO</small> | -        | 180 - 220        | 30 - 50          | 2<br>                 |
| <b>Bread</b>  |                           | Yes      | 180-200          | 30 - 60          | 4 1<br>               |
| <b>Frozen pizza</b>                                     | PIZZA <small>AUTO</small> | Yes      | 250              | 10 - 15          | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 250              | 10 - 20          | 4 1<br>               |
| <b>Salty cakes</b><br>(vegetable pie, quiche)           |                           | Yes      | 180-190          | 40-55            | 2 / 3<br>             |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 45 - 60          | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 45-70 ***        | 5 3 1<br>             |
| <b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b>               |                           | Yes      | 190-200          | 20-30            | 3<br>                 |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 20-40            | 4 1<br>               |
|   |                           | Yes      | 180-190          | 20-40 ***        | 5 3 1<br>             |
| <b>Lasagne/soufflé</b>                                  | CASSE <small>AUTO</small> | -        | 190-200          | 40 - 65          | 3<br>                 |
| <b>Baked pasta/cannelloni</b>                           | CASSE <small>AUTO</small> | -        | 190-200          | 25 - 45          | 3<br>                 |

| RECIPE  | FUNCTION   | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C)      | COOK TIME (Min.) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---|------------|----------|-----------------------|------------------|-----------------------|
| Lamb/veal/beef/pork 1 kg  | MEAT AUTO  | -        | 190-200               | 60 - 90          | 3                     |
| Chicken/rabbit/duck 1 kg  | POULT AUTO | -        | 200-230               | 50 - 80          | 3                     |
| Turkey/goose 3 kg   | POULT AUTO | -        | 190-200               | 90 - 150         | 2                     |
| Baked fish/en papillote (fillet, whole)                               |            | Yes      | 180-200               | 40-60            | 3                     |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)                  |            | Yes      | 180-200               | 50-60            | 2                     |
| Toasted bread   |            | -        | 3 (High)              | 3-6              | 5                     |
| Fish fillets/slices   |            | -        | 2 (Medium)            | 20-30 *          | 4 3                   |
| Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers                                 |            | -        | 2 - 3 (Medium - High) | 15 - 30 *        | 5 4                   |
| Roast chicken 1-1.3 kg  |            | -        | 2 (Medium)            | 55-70 **         | 2 1                   |
| Roast beef rare 1 kg  |            | -        | 2 (Medium)            | 35-50 **         | 3                     |
| Leg of lamb/knuckle   |            | -        | 2 (Medium)            | 60-90 **         | 3                     |
| Roast potatoes  |            | -        | 2 (Medium)            | 35-55 **         | 3                     |
| Vegetable gratin  |            | -        | 3 (High)              | 10-25            | 3                     |
| Lasagne and meat  |            | Yes      | 200                   | 50-100 ***       | 4 1                   |
| Meat and potatoes   |            | Yes      | 200                   | 45-100 ***       | 4 1                   |
| Fish and vegetables   |            | Yes      | 180                   | 30-50 ***        | 4 1                   |
| Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1) |            | Yes      | 190                   | 40-120 ***       | 5 3 1                 |
| Stuffed roasting joints   |            | -        | 200                   | 80-120 ***       | 3                     |
| Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)                                  |            | -        | 200                   | 50-100 ***       | 3                     |

\* Turn food halfway through cooking.

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

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

[www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide by visiting the website [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

|                     |                   |   |   |                     |                                |                      |
|---------------------|-------------------|---|---|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| MANUAL FUNCTIONS    | Conventional      | Grill                                   | Turbo Grill                                       | Forced Air          | Convection Bake                | Eco Forced Air       |
| AUTOMATIC FUNCTIONS | MEAT AUTO<br>Meat | POULT AUTO<br>Poultry                   | CASSE AUTO<br>Casserole                           | BREAD AUTO<br>Bread | PIZZA AUTO<br>Pizza            | PASTR AUTO<br>Pastry |
| ACCESSORIES         | Wire shelf        | Oven tray or cake tin on the wire shelf | Drip tray / Dessert tray / Cake tin on wire shelf | Drip tray           | Drip tray with 500 ml of water | Baking tray          |

# 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.

- 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.

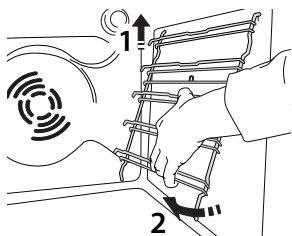
## REPLACING THE LAMP

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

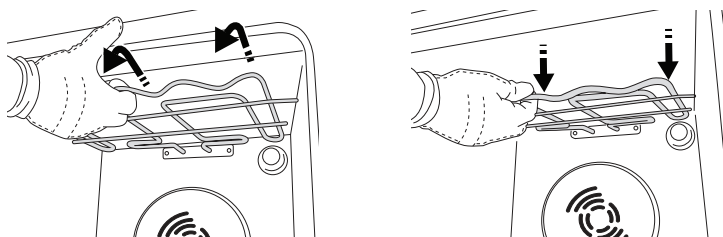
Please note: Only use 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.  
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

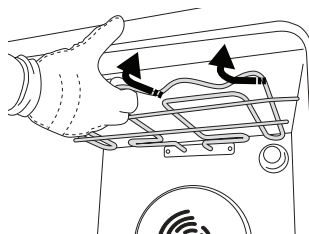
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.

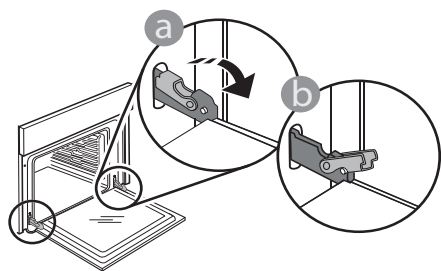


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



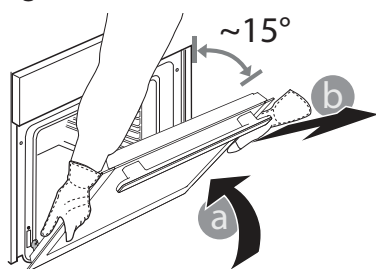
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



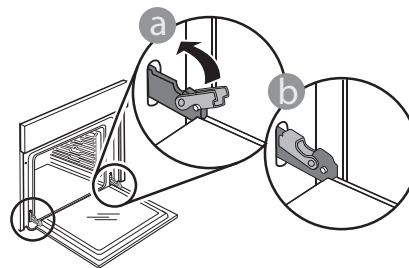
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

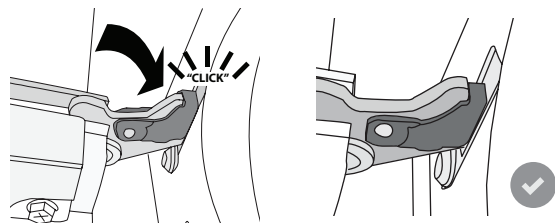


**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.

## TROUBLESHOOTING

| Problem  | Possible cause                              | Solution  |
|--|---|---|
| The oven is not working.                               | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>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 your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".   |

# USEFUL TIPS


## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various 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 plates. 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.

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

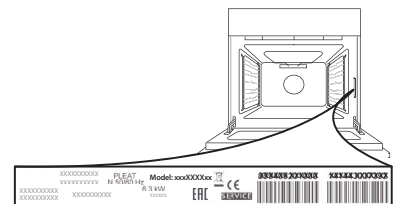
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

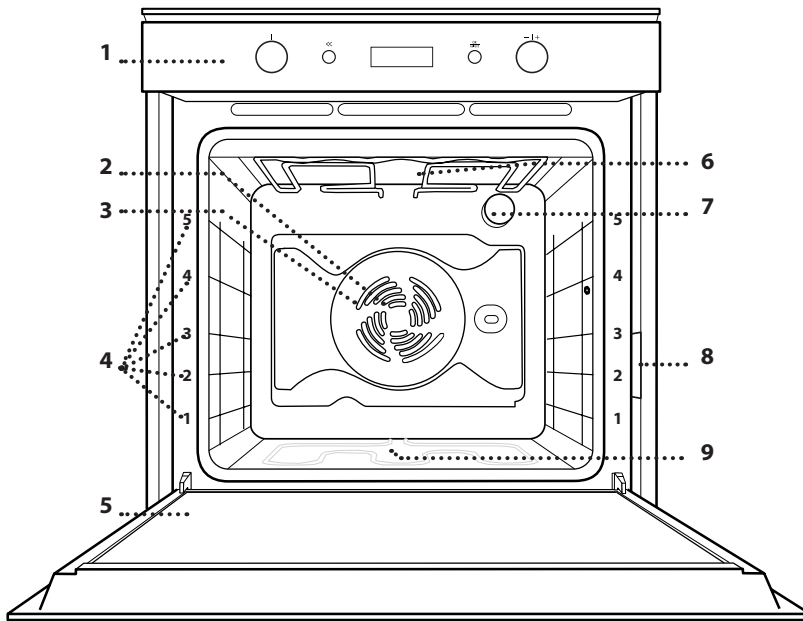
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



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

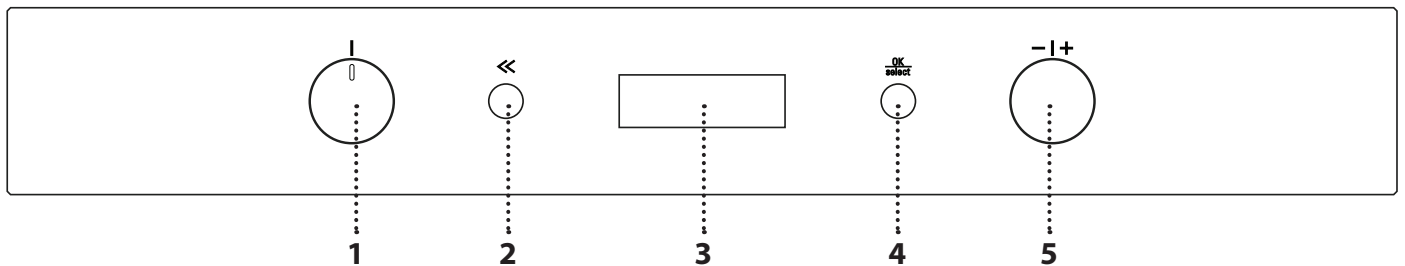
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (Le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

### 2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

### 3. ÉCRAN

### 4. TOUCHE DE CONFIRMATION

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

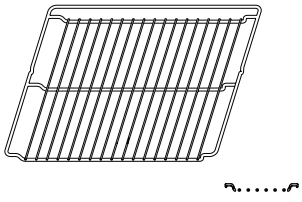
### 5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

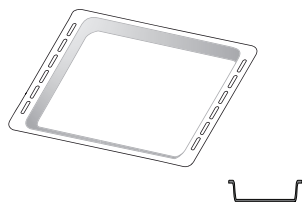
Veillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

# ACCESSOIRES

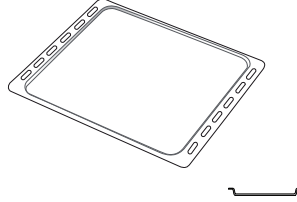
## GRILLE MÉTALLIQUE



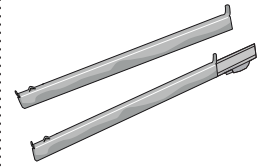
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

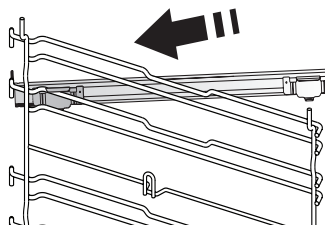
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille; assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

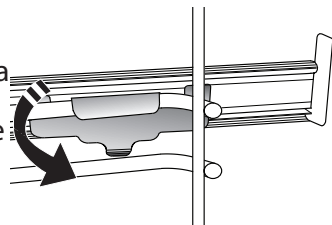
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante 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 grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

## 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 ou d'un outil. Soulevez-les 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 dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.

# FONCTIONS

**0 OFF**  
Pour éteindre le four.

**ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur du four. Cette fonction ne lance pas la cuisson.

**CONVEC NATURELLE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

**CHALEUR PULSÉE**  
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

**GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

**TURBO GRILL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

**CUISSON GROSSE PIÈCE**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

**PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.

**ÉCO CHALEUR PULSÉE \***  
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, 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.

**SETTING**  
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode ÉCO).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

## FONCTIONS SPÉCIALES

**VIANDES**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.


**VOLAILLE**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la volaille. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.


**RAGOÛT**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

**PAIN**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.


**PIZZA**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.

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

 **GATEAUX**  
AUTO  
**GÂTEAUX**  
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux (gâteaux à pâte levée, fourrés, tartes, etc.).

 **LEVAGE**  
AUTO  
**LEVAGE DE LA 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.

 **MAINT**  
AUTO  
**MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

 **CUISS**  
AUTO  
**CUISSON LENTE**  
Pour cuire la viande et le poisson lentement tout en les gardant tendres et succulents. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Les temps de cuisson varient entre deux heures pour un poisson de 300 g et quatre à cinq heures pour un poisson de 3 kg, et de quatre heures pour un rôtis de viande de 1 kg à six ou sept heures pour un rôti de 3 kg. Pour la viande, la durée est de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg.


# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.


Appuyez sur  pour confirmer la sélection.

Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».

## 2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur  : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.





Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur  pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

## 3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

Tournez le bouton de sélection pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  pour confirmer. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  pour confirmer.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.



## 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

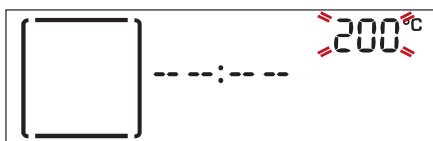


Appuyez sur **OK select** pour confirmer la sélection : L'écran affiche les réglages de base.

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE




Lorsque la valeur clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

### DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler la durée de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur **OK select** pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster la durée de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur **<<** : utilisez le *bouton de réglage* pour la modifier et appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

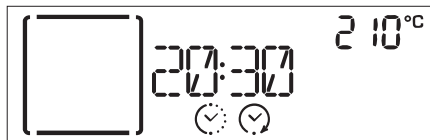
Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur **OK select** pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : 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.

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyez sur **<<** pour changer les réglages.

## 3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur **OK select** pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

#### 4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



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

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

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

#### 5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur *OK select* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

#### BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.




Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur *OK select* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le *bouton de sélection* à 0 pour éteindre le four.

#### . MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur *OK select* de nouveau pour activer la minuterie.

Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter: La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson.

Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur *←* pour éteindre la minuterie en tout temps.

Une fois que la minuterie a commencé le compte à rebours, vous pouvez aussi sélectionner et activer une fonction.

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four, sélectionnez ensuite la fonction désirée.

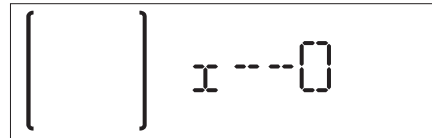
Une fois que la fonction est activée, la minuterie continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.



Pour éteindre la minuterie, tournez le bouton de sélection sur 0 pour interrompre la fonction en cours, appuyez ensuite sur *←*.

#### . VERROUILLAGE DES TOUCHES








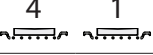



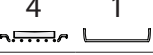

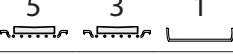



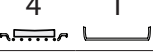

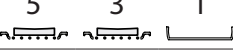



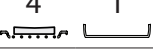





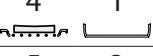

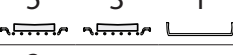





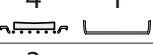



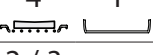



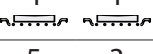

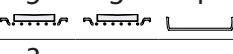



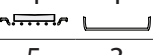






Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur *OK select* et *←* pendant au moins cinq secondes.



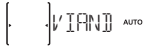


















Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur 0 .

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE  | FONCTION   | PRÉ-CHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C) | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES  |
|--|--|--------------|------------------|------------------------|--|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>  |  GATEA AUTO   | -            | 160-180          | 30-90                  | 2/3<br>     |
|  |               | Oui          | 160-180          | 30-90                  | 4 1<br>     |
| <b>Gâteau fourré</b><br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits) |  GATEA AUTO   | -            | 160-200          | 30 - 85                | 3<br>       |
|  |               | Oui          | 160-200          | 35-90                  | 4 1<br>     |
| <b>Biscuits/tartelettes</b>  |  GATEA AUTO   | -            | 170 - 180        | 15 - 45                | 3<br>       |
|  |               | Oui          | 160-170          | 20-45                  | 4 1<br>     |
|  |               | Oui          | 160-170          | 20-45 ***              | 5 3 1<br>   |
| <b>Chouquettes</b>   |               | Oui          | 180-200          | 30-40                  | 3<br>       |
|  |               | Oui          | 180-190          | 35-45                  | 4 1<br>     |
|  |               | Oui          | 180-190          | 35-45 ***              | 5 3 1<br>   |
| <b>Meringues</b>   |               | Oui          | 90               | 110-150                | 3<br>       |
|  |              | Oui          | 90               | 130 - 150              | 4 1<br>    |
|  |             | Oui          | 90               | 140-160 ***            | 5 3 1<br> |
| <b>Pizza</b> (Mince, épaisse, focaccia)                                |  PIZZA AUTO | -            | 220 - 250        | 20-40                  | 2<br>     |
|  |             | Oui          | 220 - 240        | 20-40                  | 4 1<br>   |
|  |             | Oui          | 220 - 240        | 25-50 ***              | 5 3 1<br> |
| <b>Pain 1 kg</b>   |  PAIN AUTO  | -            | 180 - 220        | 50 - 70                | 2<br>     |
| <b>Petits pains</b>  |  PAIN AUTO  | -            | 180 - 220        | 30 - 50                | 2<br>     |
| <b>Pain</b>  |             | Oui          | 180-200          | 30 - 60                | 4 1<br>   |
| <b>Pizza congelée</b>  |  PIZZA AUTO | Oui          | 250              | 10 - 15                | 3<br>     |
|  |             | Oui          | 250              | 10 - 20                | 4 1<br>   |
| <b>Quiches et tartes salés</b><br>(tarte aux légumes, quiche)          |             | Oui          | 180-190          | 40-55                  | 2 / 3<br> |
|  |             | Oui          | 180-190          | 45 - 60                | 4 1<br>   |
|  |             | Oui          | 180-190          | 45-70 ***              | 5 3 1<br> |
| <b>Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée</b>                          |             | Oui          | 190-200          | 20-30                  | 3<br>     |
|  |             | Oui          | 180-190          | 20-40                  | 4 1<br>   |
|  |             | Oui          | 180-190          | 20-40 ***              | 5 3 1<br> |
| <b>Lasagne/soufflé</b>   |  RAGOU AUTO | -            | 190-200          | 40 - 65                | 3<br>     |
| <b>Pâtes au four/cannellonis</b>                                       |  RAGOU AUTO | -            | 190-200          | 25 - 45                | 3<br>     |






















| RECETTE   | FONCTION  | PRÉ-CHAUFFER | TEMPÉRATURE (°C)          | TEMPS DE CUISSON (Min) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---|---|--------------|---------------------------|------------------------|-----------------------|
| <b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg   |    | -            | 190-200                   | 60 - 90                | 3                     |
| <b>Poulet/lapin/canard</b> 1 kg   |    | -            | 200-230                   | 50 - 80                | 3                     |
| <b>Dinde/oie</b> 3 kg   |    | -            | 190-200                   | 90 - 150               | 2                     |
| <b>Poisson au four/en papillote</b><br>(filet, entier)  |    | Oui          | 180-200                   | 40-60                  | 3                     |
| <b>Légumes farcis</b><br>(tomates, courgettes, aubergines)  |    | Oui          | 180-200                   | 50-60                  | 2                     |
| <b>Pain grillé</b>  |    | -            | 3 (Élevée)                | 3-6                    | 5                     |
| <b>Filets/tranches de poisson</b>   |    | -            | 2 (Moyenne)               | 20-30 *                | 4 3                   |
| <b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>   |    | -            | 2 - 3<br>(Moyenne-Élevée) | 15 - 30 *              | 5 4                   |
| <b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg   |    | -            | 2 (Moyenne)               | 55-70 **               | 2 1                   |
| <b>Rosbif saignant</b> 1 kg   |    | -            | 2 (Moyenne)               | 35-50 **               | 3                     |
| <b>Gigot d'agneau/jarret</b>  |    | -            | 2 (Moyenne)               | 60-90 **               | 3                     |
| <b>Pommes de terre rôties</b>   |   | -            | 2 (Moyenne)               | 35-55 **               | 3                     |
| <b>Gratin de légumes</b>  |  | -            | 3 (Élevée)                | 10-25                  | 3                     |
| <b>Lasagnes &amp; viande</b>  |  | Oui          | 200                       | 50-100 ***             | 4 1                   |
| <b>Viande et pommes de terre</b>  |  | Oui          | 200                       | 45-100 ***             | 4 1                   |
| <b>Poisson et légumes</b>   |  | Oui          | 180                       | 30-50 ***              | 4 1                   |
| <b>Repas complet : Tarte aux fruits</b><br>(niveau 5)/ <b>lasagne</b> (niveau 3)/ <b>viande</b><br>(niveau 1) |  | Oui          | 190                       | 40-120 ***             | 5 3 1                 |
| <b>Rôtis farcis</b>   |  | -            | 200                       | 80-120 ***             | 3                     |
| <b>Morceaux de viande</b><br>(lapin, poulet, agneau)  |  | -            | 200                       | 50-100 ***             | 3                     |

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

|                        |   |   |   |  |   |   |
|------------------------|---|---|---|--|---|---|
| FONCTIONS MANUELLES    |  |  |  |  |  |  |
|                        | Convec naturelle  | Grill   | Turbo Grill   | Chaleur pulsée   | Convection forcée   | Éco Chaleur pulsée  |
| FONCTIONS AUTOMATIQUES |  |  |  |   |  |  |
|                        | Viandes   | Volaille  | Ragoût  | Pain   | Pizza   | Gâteaux   |
| ACCESSOIRES            |  |  |  |  |  |  |
|                        | Grille métallique   | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique                        | Lêchefrite / plaque à dessert / moule à gâteaux sur la grille métallique            | Lêchefrite   | Lêchefrite contenant 500 ml d'eau   | Plaque de cuisson   |

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection.

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'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.

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

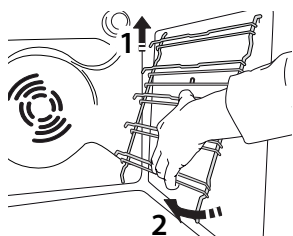
## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

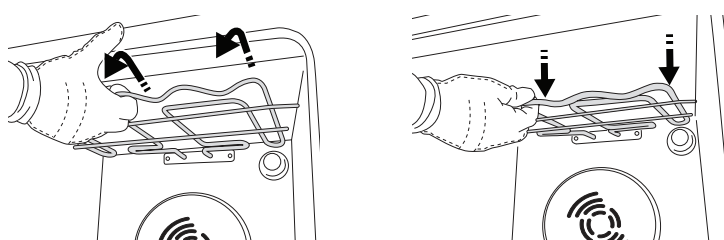
Veillez noter : Utiliser uniquement des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.  
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

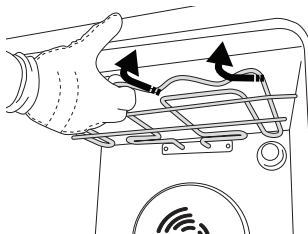
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

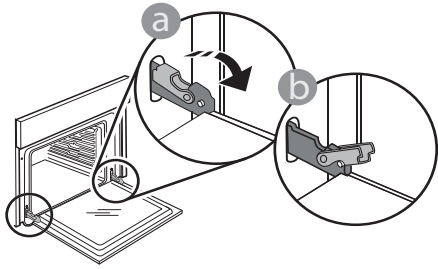


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

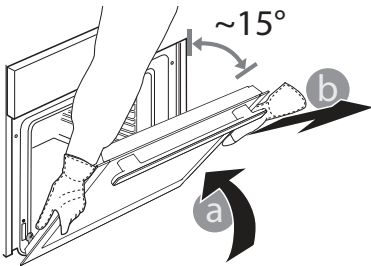


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

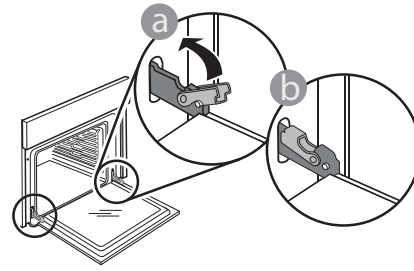


**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

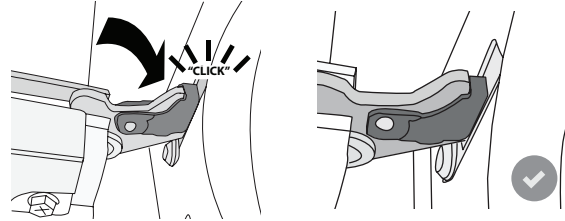


**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

**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.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| Le four ne fonctionne pas.                         | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Problème de logiciel.  | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.   |

# 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 (si 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.

## FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web **docs.bauknecht.eu**

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

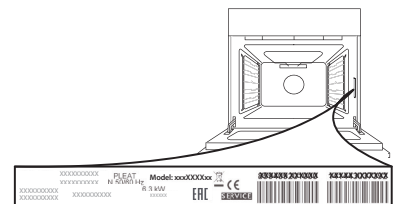
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web **docs.bauknecht.eu** (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



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

## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

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



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

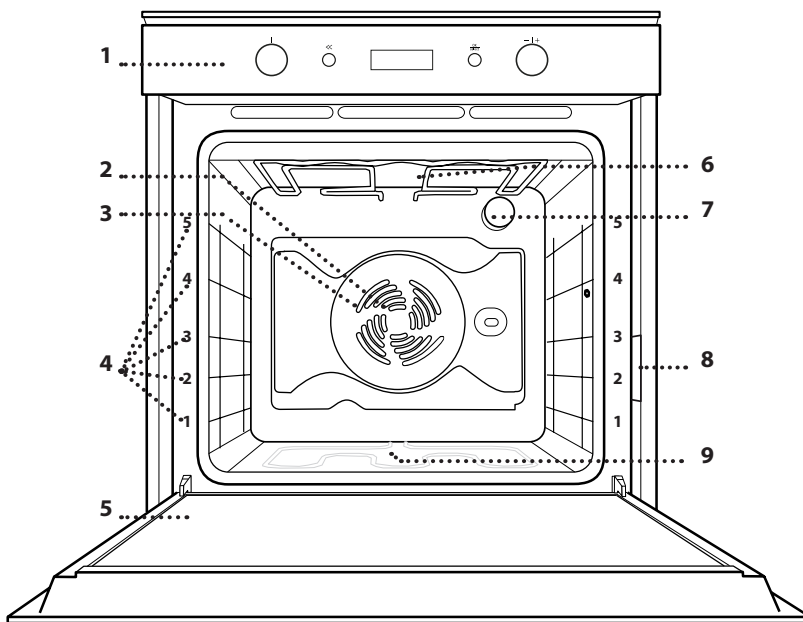
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.

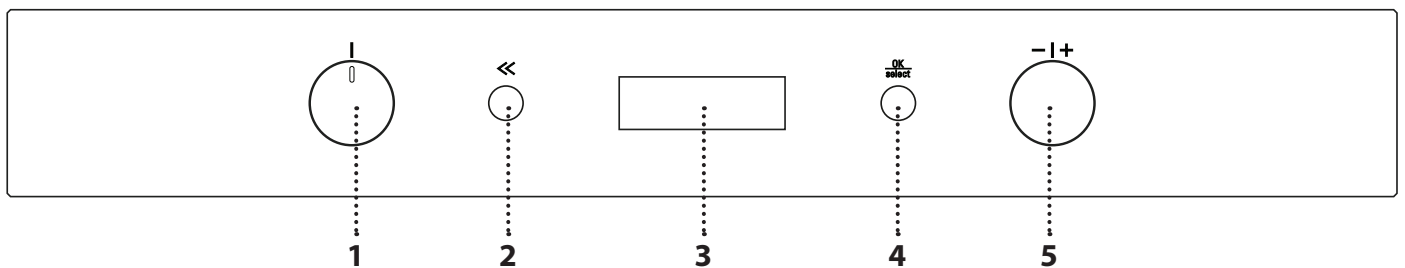
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata di impostazione precedente.

### 3. DISPLAY

### 4. TASTO DI CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

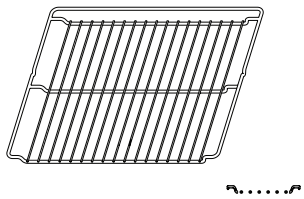
### 5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

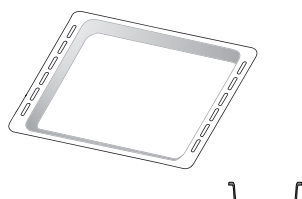
Note: le manopole sono a scomparsa; premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

# ACCESSORI

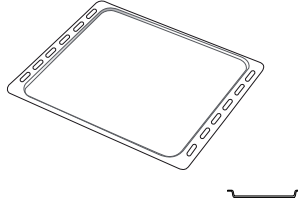
## GRIGLIA



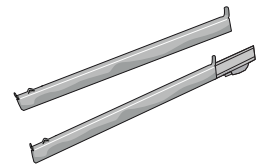
## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



## GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

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

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

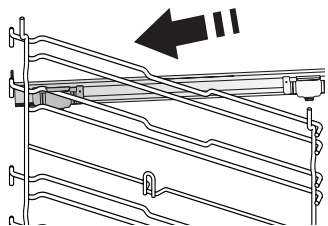
Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

## INSERIMENTO DELLE GUIDE SCORREVOLI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

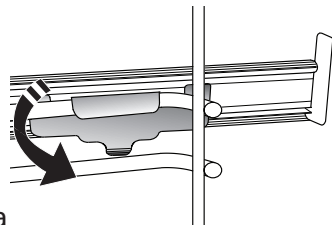
Nota: Le guide scorrevoli possono essere già montate sulle griglie: per rimuoverle, tirare verso l'esterno, rilasciando prima la clip inferiore.

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 in posizione l'altra clip.

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 su qualsiasi livello.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per smontare le griglie, rimuovere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevarle 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. Rimontare le viti di fissaggio.

# FUNZIONI

|  |  |
|--|--|
|    | <b>OFF</b><br>Per spegnere il forno.   |
|    | <b>LUCE</b><br>Per accendere e spegnere la luce del forno.<br>Questa funzione non attiva la cottura.   |
|    | <b>STATICO</b><br>Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.  |
|    | <b>VENTILATO</b><br>Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.  |
|    | <b>TERMOVENTILATO</b><br>Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.  |
|    | <b>GRILL</b><br>Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.   |
|  | <b>TURBO GRILL</b><br>Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.  |
|  | <b>MAXI COOKING</b><br>Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente. |
|  | <b>PRERISCALDAMENTO RAPIDO</b><br>Per riscaldare rapidamente il forno.   |



## ECO TERMOVENTILATO\*

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione la luce ECO rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.





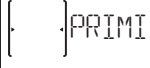


## SETTING

Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO).


Note: con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce e la luce si spegne per risparmiare energia. La pressione su qualsiasi tasto provoca la loro momentanea riattivazione.





## FUNZIONI SPECIALI


|   |  |
|---|--|
|   | <b>CARNE</b><br>Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.     |
|  | <b>POLLAME</b><br>Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per il pollame. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente. |
|  | <b>PRIMI PIATTI</b><br>Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.  |
|  | <b>PANE</b><br>Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.   |
|  | <b>PIZZA</b><br>Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.   |

\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

 **TORTE** AUTO **TORTE DOLCI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo (torte lievitate, torte ripiene, crostate, ecc...).

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

 **MANTENERE** AUTO **MANTENERE IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

 **COTTURA** AUTO **COTTURA LENTA**  
Per cuocere delicatamente la carne e il pesce mantenendo gli alimenti più teneri e succosi. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi della carne all'interno. I tempi di cottura vanno dalle 2 ore per pesci da 300 g alle 4-5 ore per pesci da 3 kg, e dalle 4 ore per tagli di carne da 1 kg alle 6-7 ore per tagli di carne da 3 kg. Per la carne, i tempi di cottura vanno dalle 4 ore per tagli da 1 kg a 6-7 ore per tagli da 3 kg.



# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare la selezione.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Setting".

## 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere  $\frac{OK}{select}$ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la manopola di selezione fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la voce di menu "POWER" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare "Basso" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



## 4. RISCALDARE IL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

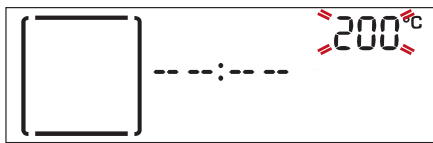


Premere **OK select** per confermare: il display mostra i valori di base.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere **OK select** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile modificare.

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK select** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere **OK select** per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo **<<** è possibile regolare la durata impostata: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarla, **OK select** per confermare.

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere **OK select** per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso 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.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere **<<** per modificare i valori impostati.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

**OK select** Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per confermare l'ora di fine cottura, avviando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per mettere in pausa in ogni momento la funzione attivata.

#### 4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: inserire 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.

La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola di regolazione*.

#### 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Premere **OK select** per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata.

In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

#### DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere **OK select** per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



La funzione può essere interrotta in qualunque momento ruotando la *manopola di selezione* su 0 per spegnere il forno.

#### . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona .



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente **OK select** per avviare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura.

Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer; premere **<<** per spegnere il timer in qualsiasi momento.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno selezionando la funzione desiderata.

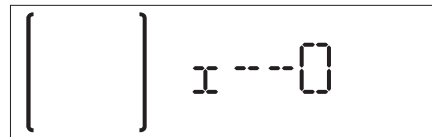
Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.



Per disattivare il timer, ruotare la manopola di selezione su 0 per terminare la funzione attiva, quindi premere **<<**.

#### . BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto contemporaneamente **OK select** e **<<** per almeno 5 secondi.






















Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

# TABELLA DI COTTURA


| RICETTA   | FUNZIONE   | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|------------|----------|------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Torte a lievitazione</b>                                     | TORTE AUTO | -        | 160-180          | 30-90                | 2/3<br>             |
|   |            | Sì       | 160-180          | 30-90                | 4 1<br>             |
| <b>Torte ripiene</b><br>(cheese cake, strudel, torta di frutta) | TORTE AUTO | -        | 160-200          | 30 - 85              | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 160-200          | 35-90                | 4 1<br>             |
| <b>Biscotti/Tortine</b>   | TORTE AUTO | -        | 170 - 180        | 15 - 45              | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 160-170          | 20-45                | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 160-170          | 20-45 ***            | 5 3 1<br>           |
| <b>Bignè</b>  |            | Sì       | 180-200          | 30-40                | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 180-190          | 35-45                | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 180-190          | 35-45 ***            | 5 3 1<br>           |
| <b>Meringhe</b>   |            | Sì       | 90               | 110-150              | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 90               | 130 - 150            | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 90               | 140-160 ***          | 5 3 1<br>           |
| <b>Pizza</b> (Sottile, spessa, focaccia)                        | PIZZA AUTO | -        | 220 - 250        | 20-40                | 2<br>               |
|   |            | Sì       | 220 - 240        | 20-40                | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 220 - 240        | 25-50 ***            | 5 3 1<br>           |
| <b>Pagnotta</b> 1 kg  | PANE AUTO  | -        | 180 - 220        | 50 - 70              | 2<br>               |
| <b>Panini</b>   | PANE AUTO  | -        | 180 - 220        | 30 - 50              | 2<br>               |
| <b>Pane</b>   |            | Sì       | 180-200          | 30 - 60              | 4 1<br>             |
| <b>Pizze surgelate</b>  | PIZZA AUTO | Sì       | 250              | 10 - 15              | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 250              | 10 - 20              | 4 1<br>             |
| <b>Torte salate</b><br>(torta di verdura, quiche)               |            | Sì       | 180-190          | 40-55                | 2 / 3<br>           |
|   |            | Sì       | 180-190          | 45 - 60              | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 180-190          | 45-70 ***            | 5 3 1<br>           |
| <b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>                    |            | Sì       | 190-200          | 20-30                | 3<br>               |
|   |            | Sì       | 180-190          | 20-40                | 4 1<br>             |
|   |            | Sì       | 180-190          | 20-40 ***            | 5 3 1<br>           |
| <b>Lasagna / Sformati</b>                                       | PRIMI AUTO | -        | 190-200          | 40 - 65              | 3<br>               |
| <b>Pasta al forno / Cannelloni</b>                              | PRIMI AUTO | -        | 190-200          | 25 - 45              | 3<br>               |



















| RICETTA   | FUNZIONE  | PRERISC. | TEMPERATURA (°C)     | TEMPO COTTURA (Min.) | LIVELLO E ACCESSORI |
|---|---|----------|----------------------|----------------------|---------------------|
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg  |    | -        | 190-200              | 60 - 90              | 3                   |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg   |    | -        | 200-230              | 50 - 80              | 3                   |
| <b>Tacchino / Oca</b> 3 kg  |    | -        | 190-200              | 90 - 150             | 2                   |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b><br>(filetto, intero)   |    | Sì       | 180-200              | 40-60                | 3                   |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane)   |    | Sì       | 180-200              | 50-60                | 2                   |
| <b>Pane tostato</b>   |    | -        | 3 (Alta)             | 3-6                  | 5                   |
| <b>Filetti / tranci di pesce</b>  |    | -        | 2 (Media)            | 20-30 *              | 4 3                 |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>  |    | -        | 2 - 3 (Media - Alta) | 15 - 30 *            | 5 4                 |
| <b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg   |    | -        | 2 (Media)            | 55-70 **             | 2 1                 |
| <b>Roast beef al sangue</b> 1 kg  |    | -        | 2 (Media)            | 35-50 **             | 3                   |
| <b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>   |    | -        | 2 (Media)            | 60-90 **             | 3                   |
| <b>Patate arrosto</b>   |   | -        | 2 (Media)            | 35-55 **             | 3                   |
| <b>Verdure gratinate</b>  |  | -        | 3 (Alta)             | 10-25                | 3                   |
| <b>Lasagna &amp; Carne</b>  |  | Sì       | 200                  | 50-100 ***           | 4 1                 |
| <b>Carne &amp; Patate</b>   |  | Sì       | 200                  | 45-100 ***           | 4 1                 |
| <b>Pesce &amp; Verdure</b>  |  | Sì       | 180                  | 30-50 ***            | 4 1                 |
| <b>Pasto completo: Crostata di frutta</b><br>(Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1) |  | Sì       | 190                  | 40-120 ***           | 5 3 1               |
| <b>Arrosti ripieni</b>  |  | -        | 200                  | 80-120 ***           | 3                   |
| <b>Carne in pezzi</b><br>(coniglio, pollo, agnello)   |  | -        | 200                  | 50-100 ***           | 3                   |

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

 Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

|                      |   |   |   |  |   |   |
|----------------------|---|---|---|--|---|---|
| FUNZIONI MANUALI     |  |  |  |  |  |  |
|                      | Statico   | Grill   | Turbo Grill   | Termoventilato   | Ventilato   | Eco termoventilato  |
| FUNZIONI AUTOMATICHE |  |  |  |   |  |  |
|                      | Carne   | Pollame   | Primi piatti  | Pane   | Pizza   | Torte e dolci   |
| ACCESSORI            |  |  |  |  |  |  |
|                      | Griglia   | Pirofila o tortiera su griglia  | Leccarda / Piastra dolci / Tortiera su griglia                                      | Leccarda   | Leccarda con 500 ml di acqua  | Piastra dolci   |

# CURA E PULIZIA

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

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

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

**Utilizzare guanti protettivi.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## 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.

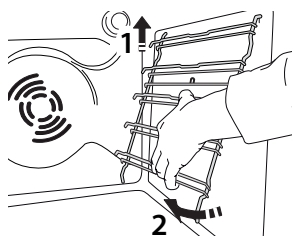
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

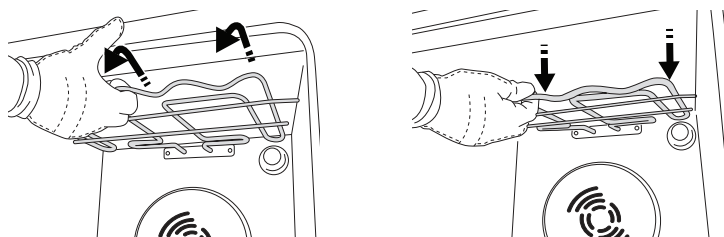
Note: Usare solo lampade alogene da 20 -40W/230 V, tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.  
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

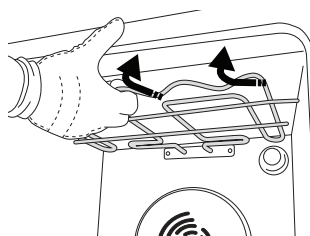
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.

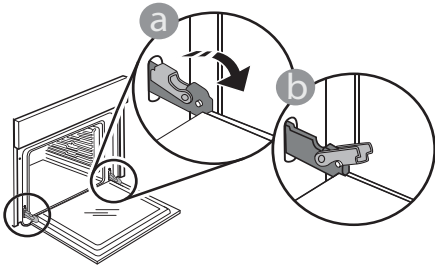


3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.



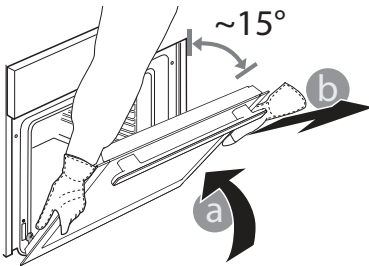
## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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



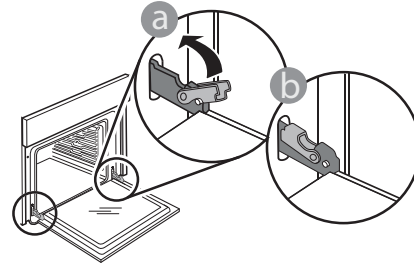
**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

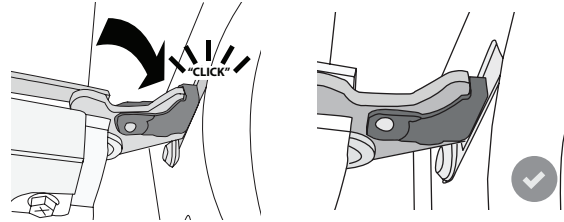


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema   | Possibile causa  | Soluzione  |
|--|--|--|
| Il forno non funziona.                                 | Interruzione di corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero. | Problema software.   | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".   |

# 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 riferiscono all'introduzione del cibo 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 pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.


## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

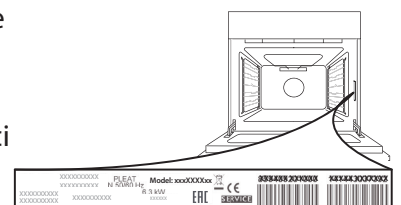
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



400011600144