

# 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)

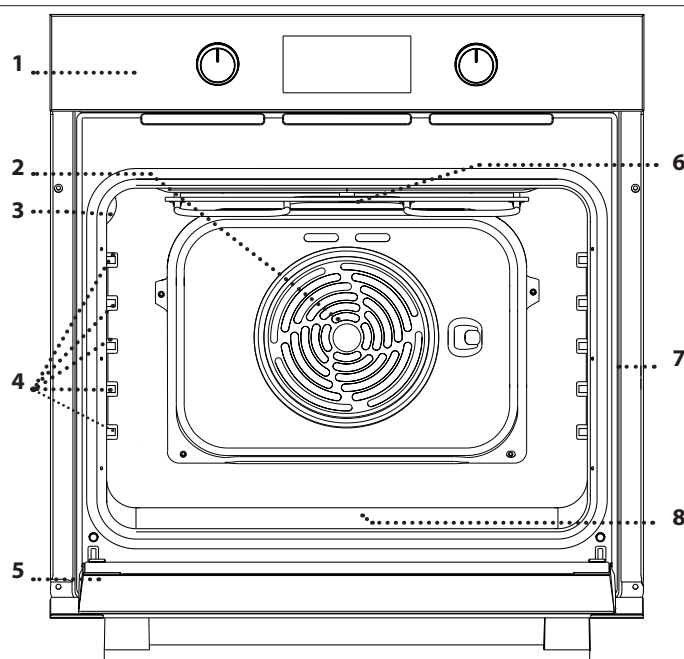


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



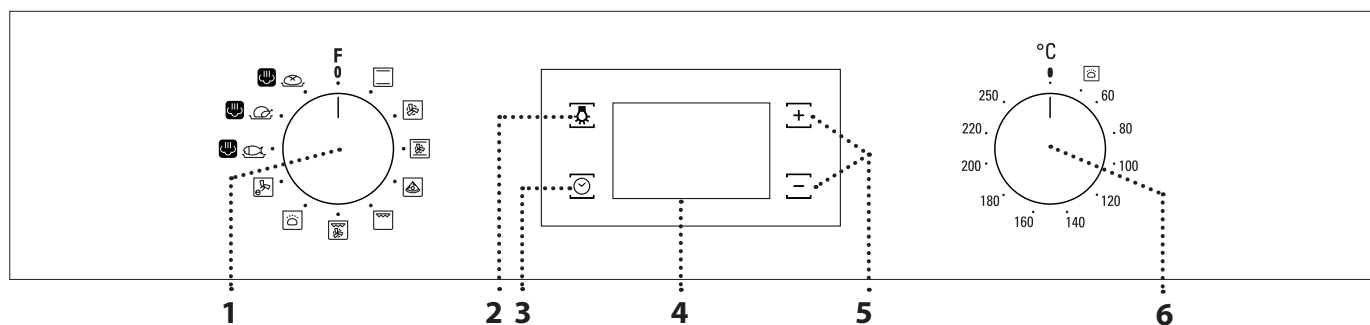
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

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

### 3. SETTING THE TIME

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

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

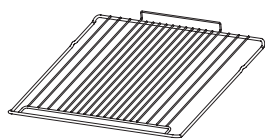
### 6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

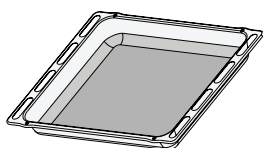
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



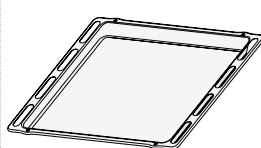
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



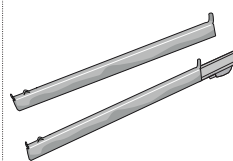
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



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

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

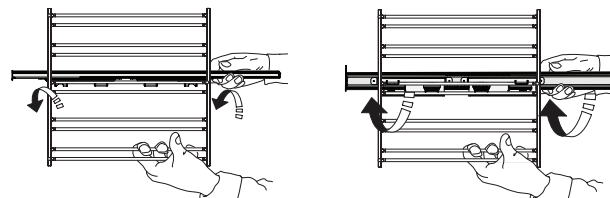
## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides. Disengage the guide's anchoring clips from the shelf guide, starting from the lower part.

To reinstall the sliding guides, anchor the guide's upper clip to the shelf guide, then 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. Reposition the shelf guides.



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

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

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



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

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

### 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

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

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



## FUNCTIONS

### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

### 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.

### MAXI COOKING

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

### PIZZA

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

### GRILL

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

### TURBO GRILL

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

### RISING

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

### ECO FORCED AIR

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

steam 

- FISH 
- MEAT 
- BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam to cooking cycles. When the oven is cold, pour drinking water into the bottom of the oven and select the function corresponding to your preparation method. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relevant cooking table. **Preheat the oven before adding food.**

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

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



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

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



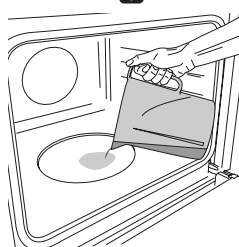
Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

### RISING

To start the "Rising" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

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

steam 



When the oven is cold, fill the recess with the quantity of drinking water suggested in the relevant cooking table. Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: Opening the door or topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

### 3. PREHEATING

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

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

### . PROGRAMMING COOKING

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

#### DURATION

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



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

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

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

### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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



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

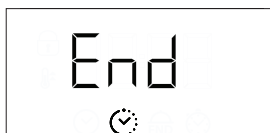
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

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

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

### END OF COOKING

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



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

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

### . SETTING THE TIMER

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

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



Use  or  to set the time you require and press  to confirm.

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

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

# COOKING TABLE

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

## FUNCTIONS



Conventional



Forced Air



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Forced Air

## ACCESSORIES



Wire shelf

Baking dish or cake tin on  
the wire shelfBaking tray/Drip tray or  
Baking dish on the wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray / Baking tray with  
200 ml of water

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

\* Turn food halfway through cooking

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

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

| steam                                                 |          |            |         |                  |                |                       |
|-------------------------------------------------------|----------|------------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| RECIPE                                                | FUNCTION | WATER (ml) | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
| Fish fillets / cutlets<br>0.5 - 2 cm                  | steam    | 250        | Yes     | 190 - 210        | 10 - 20        | 3                     |
| Whole fish 300 - 600 g                                | steam    | 250        | Yes     | 190 - 210        | 10 - 25        | 3                     |
| Whole fish 600 g - 1.2 kg                             | steam    | 250        | Yes     | 180 - 200        | 20 - 40        | 3                     |
| Roast Beef rare 1 kg                                  | steam    | 250        | Yes     | 190 - 210        | 30 - 45        | 3                     |
| Lamb shank 500 g - 1.5 kg                             | steam    | 250        | Yes     | 170 - 190        | 60 - 75        | 2                     |
| Chicken / guinea fowl / duck<br>Whole 1 - 1.5 kg      | steam    | 250        | Yes     | 200 - 220        | 50 - 70        | 2                     |
| Chicken / guinea fowl / duck<br>Pieces 500 g - 1.5 kg | steam    | 250        | Yes     | 200 - 220        | 40 - 60        | 3                     |
| Chicken / turkey / duck<br>Whole 3 kg                 | steam    | 250        | Yes     | 160 - 180        | 100 - 140      | 2                     |
| Lamb / Beef / Pork 1 kg                               | steam    | 250        | Yes     | 170 - 190        | 60 - 90        | 3                     |
| Small bread 80 - 100 g                                | steam    | 200        | Yes     | 200 - 220        | 20 - 30        | 3                     |
| Sandwich loaf in tin<br>300 - 500 g                   | steam    | 250        | Yes     | 170 - 190        | 35 - 50        | 3                     |
| Bread loaf 500 g - 2 kg                               | steam    | 250        | Yes     | 160 - 170        | 50 - 100       | 2                     |
| Baguettes 200 - 300 g                                 | steam    | 250        | Yes     | 200 - 220        | 25 - 40        | 3                     |

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

| FUNCTIONS   |              |                                           |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        | steam                                                  | steam                                                  | steam                                                  |
|-------------|--------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|             | Conventional | Forced Air                                | Maxi Cooking                                           | Pizza                                                  | Grill                                                  | Turbo Grill                                            | Eco Forced Air                                         | Fish                                                   | Meat                                                   | Bread                                                  |
| ACCESSORIES |              |                                           |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |
|             | Wire shelf   | Baking dish or cake tin on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf |

# CLEANING AND MAINTENANCE

**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.**

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

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. 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.

• To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after steam cooking, we recommend to clean the cavity with the products provided by After Sales Service (please follow instructions attached to the product).

Cleaning is recommended at least every 5 to 10 steam cooking cycles.

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

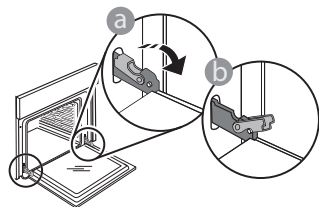
• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

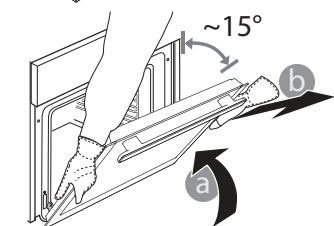
## ACCESSORIES

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

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR



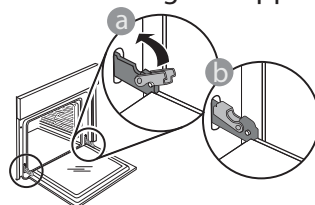
**1. To remove the door,** open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**2. Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time

until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

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



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

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

**5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel.** If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

## REPLACING THE LAMP

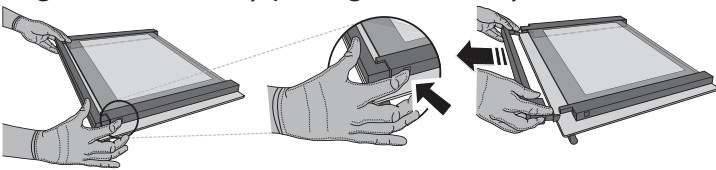
- 1. Disconnect the oven from the power supply.**
- 2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.**
- 3. Reconnect the oven to the power supply.**

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

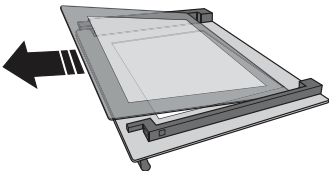


CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS PANELS

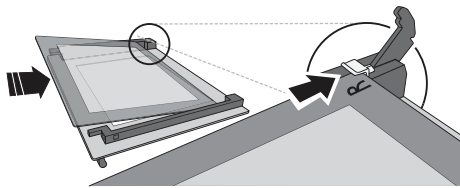
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



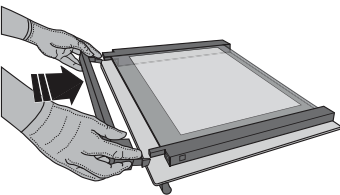
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



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



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



TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                            | Possible cause                              | Solution                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                                           | Power cut.<br>Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter.                   | Oven failure.                               | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                         |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high.                       | Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.                                                                                     |

PRODUCT FICHE

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

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

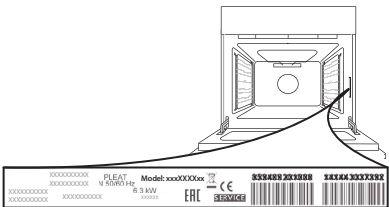
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website **docs.bauknecht.eu** (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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





# KURZ ANLEITUNG



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

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

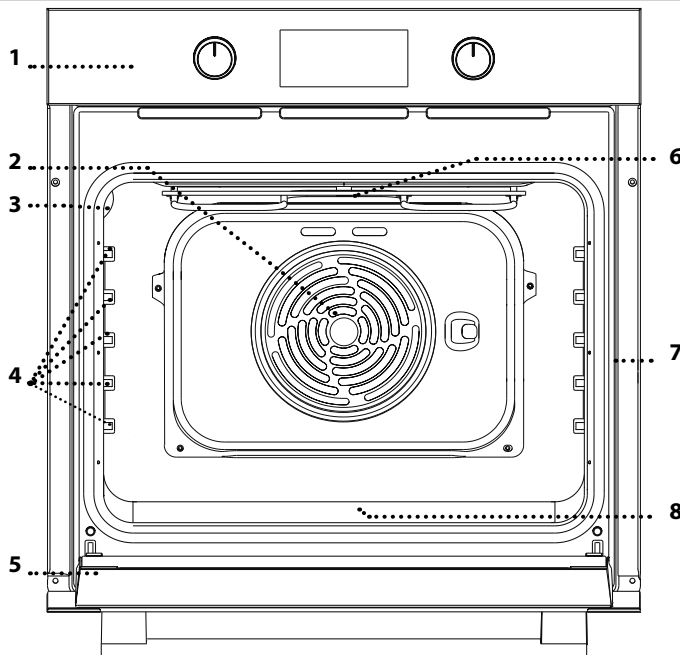


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



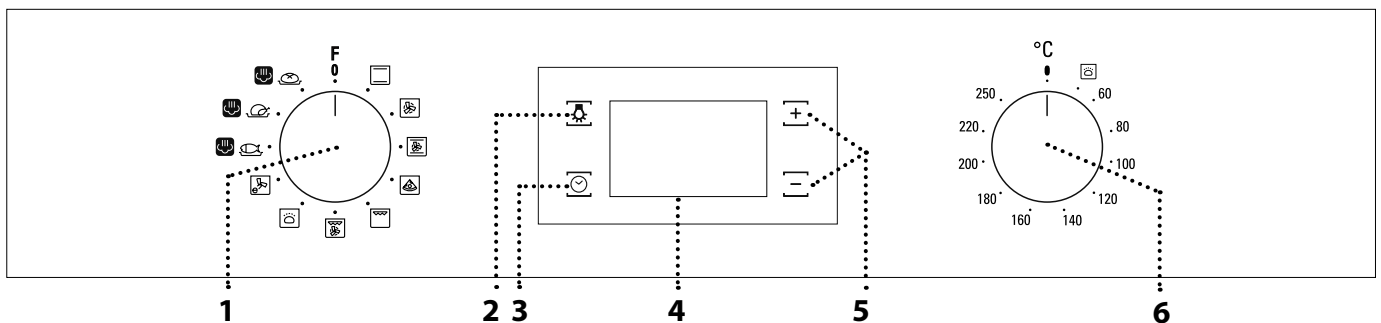
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. LICHT

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

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

### 6. THERMOSTATREGLER

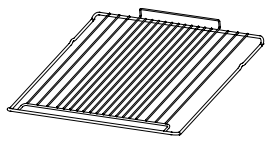
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar.

Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

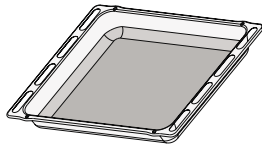
# ZUBEHÖR

## ROST



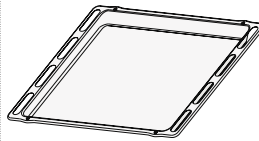
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



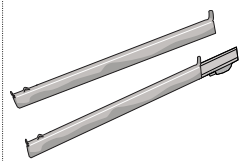
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



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

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

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

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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

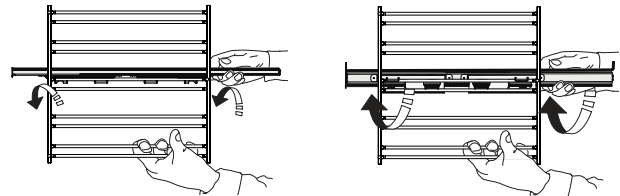
- Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums,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

## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

Entnahme der Seitengitter. Lösen Sie die Befestigungsklemmen der Gitter vom Seitengitter, beginnend mit dem unteren Teil.

Um die Seitengitter wieder anzubringen, befestigen Sie die obere Klemme am Seitengitter, dann die untere Klemme in Position bringen. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.



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

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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

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

### 2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

## FUNKTIONEN



### OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### HEISSLUFT

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.



### MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



### PIZZA

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



### GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.

Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



### GRILL + HEISSLUFT

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



### AUFGEHEN LASSEN

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



### ECO HEISSLUFT

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

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

steam 

- FISCH 
- FLEISCH 
- BROT 

Die steam  Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Wenn der Ofen kalt ist, füllen Sie Trinkwasser in den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. **Vor Zugabe von Speisen den Ofen vorheizen.**

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

#### MANUELL

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



19:40

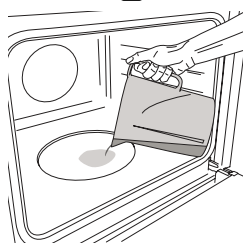
Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt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

### AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Gärfunktion“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

steam 



Wenn der Ofen kalt ist, die Aussparung mit der in der entsprechenden Gartabelle empfohlenen Menge an Trinkwasser füllen.

Die Funktion steam  einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Das Öffnen der Tür oder das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

### 3. VORHEIZEN

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

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat:

An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

### PROGRAMMIERTES GAREN

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

#### DAUER

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



 oder  zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



oder  verwenden  zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

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

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

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

### ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

### TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

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



 oder  zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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

# GARTABELLE

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

|            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONEN |  |  |  |  |  |  |  |
|            | Ober- & Unterhitze                                                                  | Heißluft                                                                            | Maxi Garen                                                                          | Pizza                                                                               | Grill                                                                                 | Grill + Heißluft                                                                      | Eco Heißluft                                                                          |
| ZUBEHÖR    |  |  |  |                                                                                     |  |  |                                                                                       |
|            | Rost                                                                                | Backform oder Kuchenform auf Rost                                                   | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost                                       |                                                                                     | Fettpfanne / Backblech                                                                | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser                                              |                                                                                       |



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

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

| steam                                                |          |             |           |                 |             |                                |
|------------------------------------------------------|----------|-------------|-----------|-----------------|-------------|--------------------------------|
| REZEPT                                               | FUNKTION | WASSER (ml) | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
| Fischfilets / Schnitzel 0.5 - 2 cm                   | steam    | 250         | Ja        | 190 - 210       | 10 - 20     | 3                              |
| Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)                        | steam    | 250         | Ja        | 190 - 210       | 10 - 25     | 3                              |
| Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)                        | steam    | 250         | Ja        | 180 - 200       | 20 - 40     | 3                              |
| Roastbeef englisch 1 kg                              | steam    | 250         | Ja        | 190 - 210       | 30 - 45     | 3                              |
| Lammkeule (500 g - 1,5 kg)                           | steam    | 250         | Ja        | 170 - 190       | 60 - 75     | 2                              |
| Hühnchen / Geflügel / Ente Ganz 1 - 1,5 kg           | steam    | 250         | Ja        | 200 - 220       | 50 - 70     | 2                              |
| Hühnchen / Geflügel / Ente in Stücken 500 g - 1.5 kg | steam    | 250         | Ja        | 200 - 220       | 40 - 60     | 3                              |
| Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg                | steam    | 250         | Ja        | 160 - 180       | 100 - 140   | 2                              |
| Lamm / Rind / Schwein 1 kg                           | steam    | 250         | Ja        | 170 - 190       | 60 - 90     | 3                              |
| Kleines Brot 80- 100 g                               | steam    | 200         | Ja        | 200 - 220       | 20 - 30     | 3                              |
| Kastenbrot 300 - 500 g                               | steam    | 250         | Ja        | 170 - 190       | 35 - 50     | 3                              |
| Brotlaib (500 g - 2 kg)                              | steam    | 250         | Ja        | 160 - 170       | 50 - 100    | 2                              |
| Baguettes 200 - 300 g                                | steam    | 250         | Ja        | 200 - 220       | 25 - 40     | 3                              |

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

| FUNKTIONEN |                    |                                   |                                   |                                               |                                               |                                               |                                               | steam                                    | steam                                    | steam                                    |
|------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|
|            | Ober- & Unterhitze | Heißluft                          | Maxi Garen                        | Pizza                                         | Grill                                         | Grill + Heißluft                              | Eco Heißluft                                  | Fisch                                    | Fleisch                                  | Brot                                     |
| ZUBEHÖR    |                    |                                   |                                   |                                               |                                               |                                               |                                               |                                          |                                          |                                          |
|            | Rost               | Backform oder Kuchenform auf Rost | Backform oder Kuchenform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser |

# REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

## AUSSENFLÄCHEN

Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

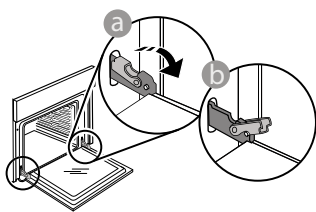
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen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

- Um nach dem steam: Garen den verbleibenden Kalk von der Unterseite des Garraums zu entfernen, empfehlen wir, den Garraum mit den vom Kundendienst gelieferten Produkten zu reinigen (bitte folgen Sie den Anweisungen, die dem Produkt beiliegen). Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10 steam: Garzyklen empfohlen.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

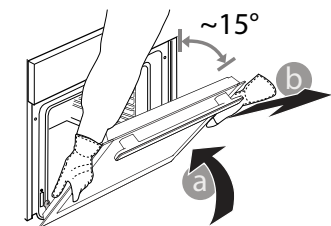
## ZUBEHÖR

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

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR



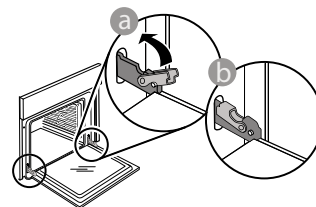
**1. Zur Entfernung der Tür,** diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



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

sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

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



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

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

**5. Versuchen, die Tür zu schließen** und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

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

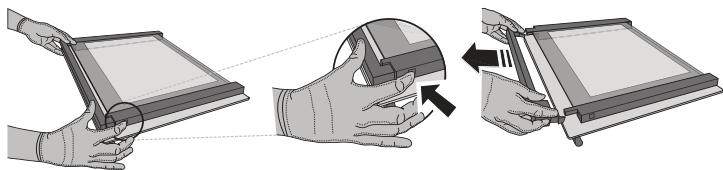
Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

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

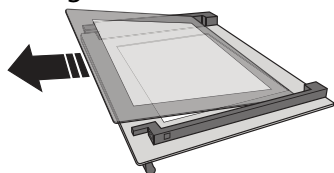
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

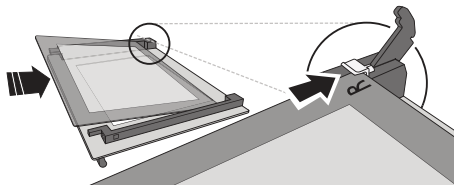
**1.** Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



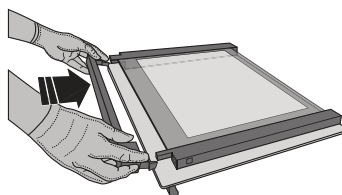
**2.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



**3.** Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „R“) bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



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



## LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem                                                                                  | Mögliche Ursache                                   | Abhilfemaßnahme                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen funktioniert nicht.                                                             | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.             | Störung im Ofen.                                   | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.                                                                                                |
| Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht. | Temperatur zu hoch.                                | Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.                                                                                                 |

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTICH?

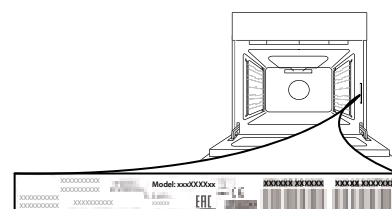
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

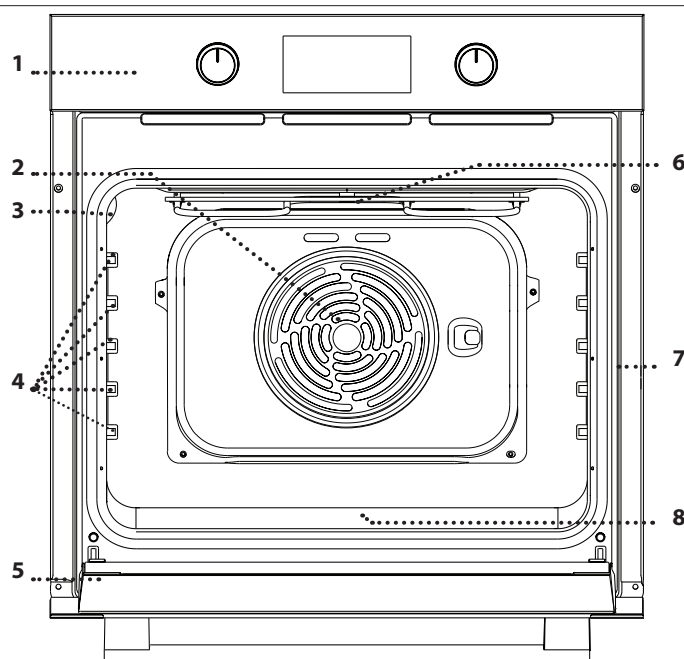
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



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.

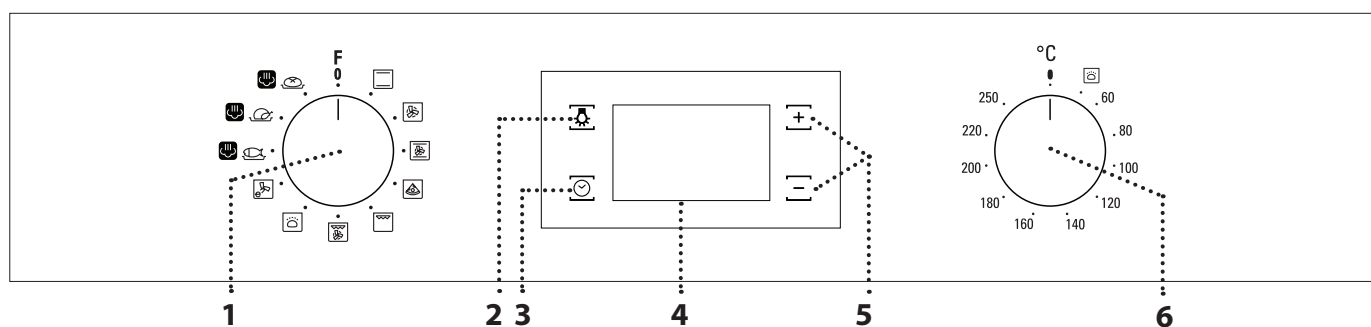
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

### 3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

### 4. DISPLAY

**5. TASTI DI REGOLAZIONE**  
Per modificare le impostazioni di durata.

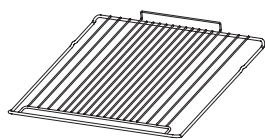
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

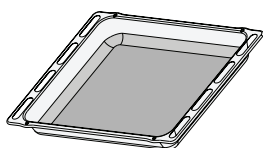
# ACCESSORI

## GRIGLIA



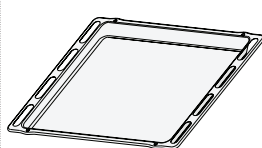
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA\*



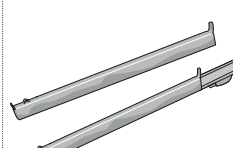
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA\*



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

- Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

- Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

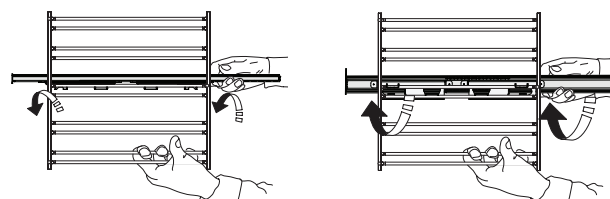
- Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

- Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Rimuovere le griglie laterali. Staccare le clip di fissaggio dalla griglia laterale, iniziando dalla parte inferiore.

Per reinstallare le guide scorrevoli, agganciare la clip superiore della guida alla griglia laterale, quindi abbassare l'altra clip spingendola in posizione. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.



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

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare. Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. utilizzare o per impostare l'ora e premere per confermare.

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

### 2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.

Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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



## FUNZIONI



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



### MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



### PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.

Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### TURBO GRILL

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



### LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per attivare questa funzione, ruotare la manopola del termostato sull'icona corrispondente.



### ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrosti e arrosti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .

steam

• PESCE

• CARNE

• PANE

Le funzioni steam permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura corrispondente al tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. **Si consiglia di preriscaldare il forno.**

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

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



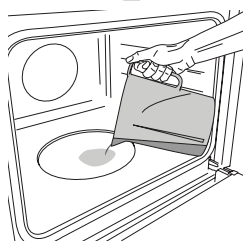
Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su . Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

### LIEVITAZIONE IN CORSO

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la *manopola termostato* in corrispondenza del simbolo della funzione; in corrispondenza di temperature differenti, la funzione non si avvierà.

Nota: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

steam



A forno freddo, riempire la cavità sul fondo del forno con la quantità d'acqua potabile indicata nella tabella di cottura.

Impostare e attivare la funzione steam : Alla fine, aprire la porta con attenzione facendo fuoriuscire il vapore lentamente.

Nota: l'apertura della porta o il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

### . PROGRAMMARE LA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

#### DURATA

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



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

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Nota: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

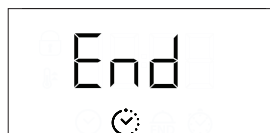
Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su **0** per spegnere il forno.

Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

### . IMPOSTARE IL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Premere ripetutamente  finché sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



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

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                                  | FUNZIONE                                                                            | PRERISCAL-DAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torte lievitate                                          |    | Sì                | 170              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 160              | 30 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 160              | 40 - 60      |                                                                                                                                                                                |
| Torte ripiene<br>(cheese cake, strudel, torta di frutta) |    | Sì                | 160 - 200        | 35 - 90      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 160 - 200        | 40 - 90      |                                                                                             |
| Biscotti / Tortine                                       |    | Sì                | 160              | 25 - 35      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 160              | 25 - 35      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 150              | 35 - 45      |                                                                                             |
| Bignè                                                    |    | Sì                | 180 - 210        | 30 - 40      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 180 - 200        | 35 - 45      |                                                                                             |
|                                                          |    | Sì                | 180 - 200        | 35 - 45      |          |
| Meringhe                                                 |    | Sì                | 90               | 150 - 200    |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Sì                | 90               | 140 - 200    |                                                                                             |
|                                                          |    | Sì                | 90               | 140 - 200    |          |
| Pizza / Focaccia                                         |    | Sì                | 190 - 250        | 15 - 50      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |   | Sì                | 190 - 250        | 20 - 50      |                                                                                           |
| Pizza surgelata                                          |  | Sì                | 250              | 10 - 20      |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Sì                | 230-250          | 10 - 25      |                                                                                         |
| Torte salate<br>(torta di verdura, quiche)               |  | Sì                | 180 - 200        | 40 - 55      |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Sì                | 180 - 200        | 45 - 60      |                                                                                         |
|                                                          |  | Sì                | 180 - 200        | 45 - 60      |    |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia                    |  | Sì                | 190 - 200        | 20 - 30      |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Sì                | 180 - 190        | 20 - 40      |                                                                                         |
|                                                          |  | Sì                | 180 - 190        | 20 - 40      |    |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati         |  | Sì                | 190 - 200        | 45 - 65      |                                                                                                                                                                              |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg                  |  | Sì                | 190 - 200        | 80 - 110     |                                                                                                                                                                              |
| Arrosto di maiale con cotenna 2 kg                       |  | Sì                | 180 - 190        | 110 - 150    |                                                                                                                                                                              |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                           |  | Sì                | 200 - 230        | 50 - 100     |                                                                                                                                                                              |
| Tacchino / Oca 3 kg                                      |  | -                 | 190 - 200        | 100 - 160    |                                                                                                                                                                              |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)          |  | Sì                | 170 - 190        | 30 - 45      |                                                                                                                                                                              |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)          |  | Sì                | 180 - 200        | 50 - 70      |                                                                                                                                                                              |
| Pane tostato                                             |  | 5'                | 250              | 2 - 6        |                                                                                                                                                                              |

## FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco Termoventilato

## ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / Leccarda o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

| RICETTA                                                                            | FUNZIONE | PRERISCAL-<br>DAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Filetti / tranci di pesce                                                          |          | -                     | 230 - 250        | 15 - 30 *    | 4  3                |
| Salsicce/Spiedini/Costine/<br>Hamburger                                            |          | -                     | 250              | 15 - 30 *    | 5  4                |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg                                                             |          | Sì                    | 200 - 220        | 55 - 70 **   | 2  1                |
| Roast beef al sangue 1 kg                                                          |          | Sì                    | 200 - 210        | 35 - 50 **   | 3                   |
| Cosciotto di agnello / Stinchi                                                     |          | Sì                    | 200 - 210        | 60 - 90 **   | 3                   |
| Patate arrosto                                                                     |          | Sì                    | 200 - 210        | 35 - 55      | 2                   |
| Verdure gratinate                                                                  |          | -                     | 200 - 210        | 25 - 55      | 3                   |
| Carne & Patate                                                                     |          | Sì                    | 190 - 200        | 45 - 100 *** | 4  1                |
| Pesce & Verdure                                                                    |          | Sì                    | 180              | 30 - 50 ***  | 4  2                |
| Lasagna & Carne                                                                    |          | Sì                    | 200              | 50 - 100 *** | 4  1                |
| <b>Pasto completo:</b><br>Crostatà (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) /<br>Carne (Liv. 1) |          | Sì                    | 180 - 190        | 40 - 120 *** | 5  3  1             |
| Arrosti / Arrosti ripieni                                                          |          | -                     | 170 - 180        | 100 - 150    | 3                   |

\* Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

| steam                                                 |          |            |                       |                     |              |                        |
|-------------------------------------------------------|----------|------------|-----------------------|---------------------|--------------|------------------------|
| RICETTA                                               | FUNZIONE | ACQUA (ml) | PRERISCAL-<br>DAMENTO | TEMPERATURA<br>(°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E<br>ACCESSORI |
| Filetti/tranci di pesce<br>0,5 - 2 cm                 | steam    | 250        | Sì                    | 190 - 210           | 10 - 20      | 3                      |
| Pesce intero 300 - 600 g                              | steam    | 250        | Sì                    | 190 - 210           | 10 - 25      | 3                      |
| Pesce intero 600 g - 1,2 kg                           | steam    | 250        | Sì                    | 180 - 200           | 20 - 40      | 3                      |
| Roast beef al sangue 1 kg                             | steam    | 250        | Sì                    | 190 - 210           | 30 - 45      | 3                      |
| Cosciotto d'agnello 500 g - 1,5<br>kg                 | steam    | 250        | Sì                    | 170 - 190           | 60 - 75      | 2                      |
| Pollo / Faraona / Anatra<br>Intero 1 - 1,5 kg         | steam    | 250        | Sì                    | 200 - 220           | 50 - 70      | 2                      |
| Pollo / Faraona / Anatra<br>(in pezzi) 500 g - 1,5 kg | steam    | 250        | Sì                    | 200 - 220           | 40 - 60      | 3                      |
| Pollo / Faraona / Anatra<br>Intero 3 kg               | steam    | 250        | Sì                    | 160 - 180           | 100 - 140    | 2                      |
| Agnello / Manzo / Suino 1 kg                          | steam    | 250        | Sì                    | 170 - 190           | 60 - 90      | 3                      |
| Panini 80 - 100 g                                     | steam    | 200        | Sì                    | 200 - 220           | 20 - 30      | 3                      |
| Pane a cassetta in stampo<br>300 - 500 g              | steam    | 250        | Sì                    | 170 - 190           | 35 - 50      | 3                      |
| Pagnotta 500 g - 2 kg                                 | steam    | 250        | Sì                    | 160 - 170           | 50 - 100     | 2                      |
| Baguette 200 - 300 g                                  | steam    | 250        | Sì                    | 200 - 220           | 25 - 40      | 3                      |

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

| FUNZIONI  |         |                              |                                          |                                          |                                          |                                          |                                          | steam             | steam                                          | steam                                          |
|-----------|---------|------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|           | Statico | Termoventi-<br>lato          | Maxi Cooking                             | Pizza                                    | Grill                                    | Turbo Grill                              | Eco Termo-<br>ventilato                  | Pesce             | Carne                                          | Pane                                           |
| ACCESSORI |         |                              |                                          |                                          |                                          |                                          |                                          |                   |                                                |                                                |
|           | Griglia | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su<br>griglia | Teglia / Leccarda o teglia su<br>griglia | Teglia / Leccarda o teglia su<br>griglia | Teglia / Leccarda o teglia su<br>griglia | Teglia / Leccarda o teglia su<br>griglia | Leccarda / teglia | Leccarda / piastra dolci con<br>200 ml d'acqua | Leccarda / piastra dolci con<br>200 ml d'acqua |

# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione. Non utilizzare apparecchi a vapore.**

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

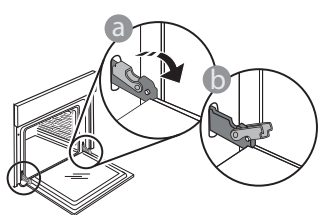
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, passare un panno o una spugna a forno freddo.

- Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam<sup>®</sup>, si consiglia di pulire la cavità con i prodotti disponibili presso il Servizio Assistenza (seguire le istruzioni allegate al prodotto). Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam<sup>®</sup>.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

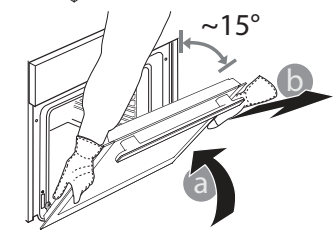
## ACCESSORI

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.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA



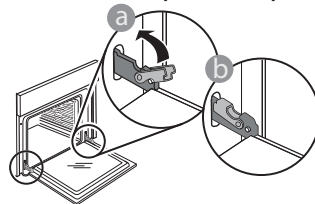
**1. Per rimuovere la porta,** aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



**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.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

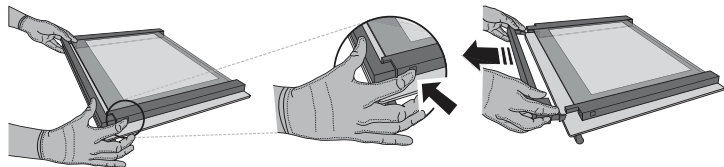
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

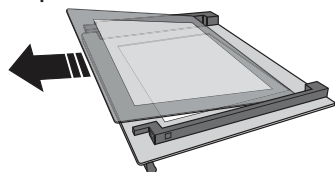


## CLICK & CLEAN - PULIZIA DEI PANNELLI DI VETRO

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

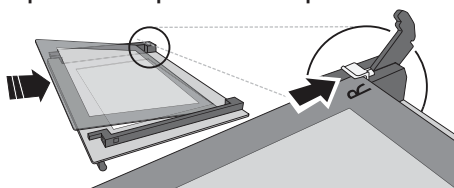


**2.** Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

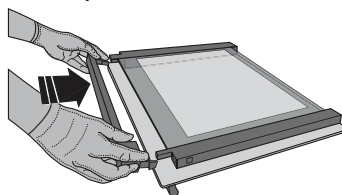


**3.** Riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R")

prima di rimontare il vetro interno: Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



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



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                               | Possibile causa                                                              | Soluzione                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona.                                                                 | Interruzione 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>Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.                   | Il forno è guasto.                                                           | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".                                                                      |
| Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia. | Temperatura troppo alta.                                                     | Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione.<br>Selezionare una funzione differente.                                                                         |

## SCHEMA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere scaricata dal sito internet **docs.bauknecht.eu**

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

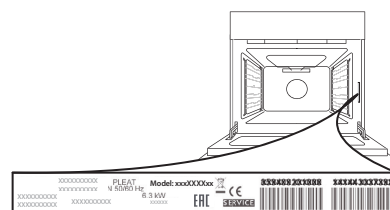
> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web **docs.bauknecht.eu** (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Le informazioni di contatto sono riportate sul libretto di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.





**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO**

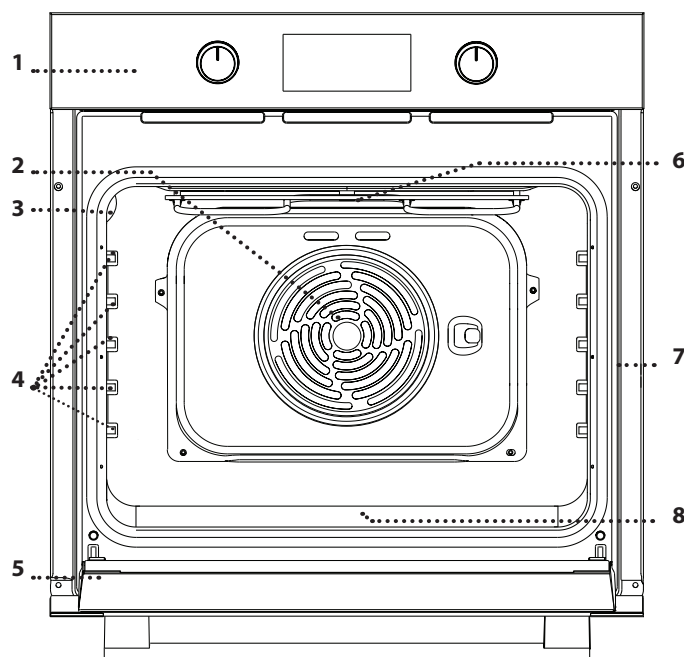
**BAUKNECHT**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



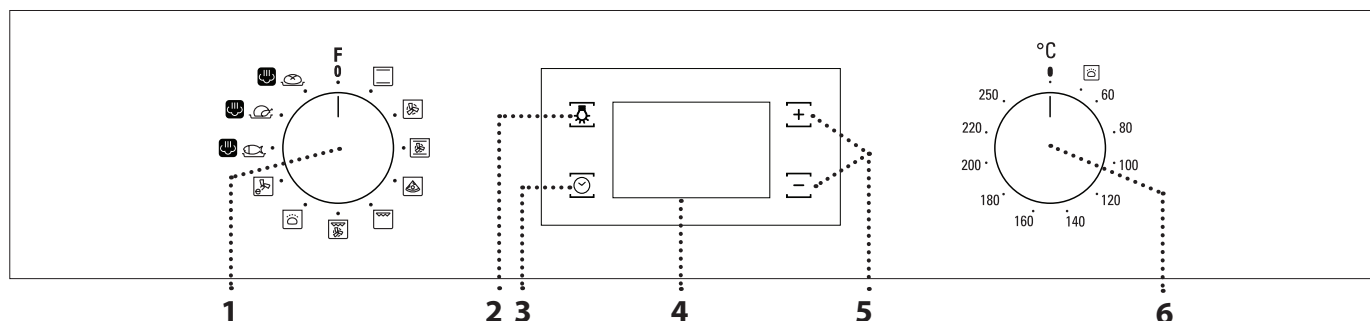
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Lâmpada
4. Guias de nível  
(o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Placa de identificação  
(não remover)
8. steam Reentrância para água potável

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



### 1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função.

Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

### 2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão  para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

### 3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador.

Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

### 4. VISOR

### 5. BOTÕES DE AJUSTE

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

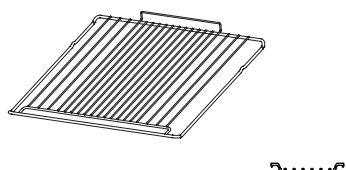
### 6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Lembre-se: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada botão seletor para que saiam para fora.

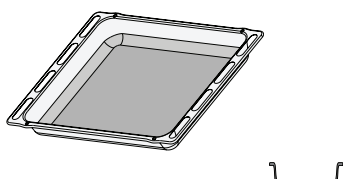
# ACESSÓRIOS

## GRELHA



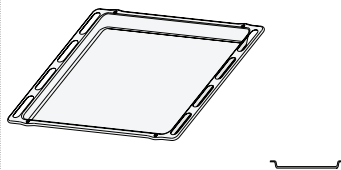
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR \*



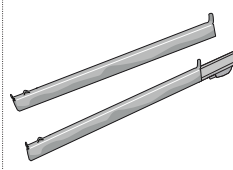
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## TABULEIRO PARA ASSAR \*



Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

## CALHAS DESLIZANTES\*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

## COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

- Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.
- Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
- Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### 1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: prima  até que o ícone  e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.

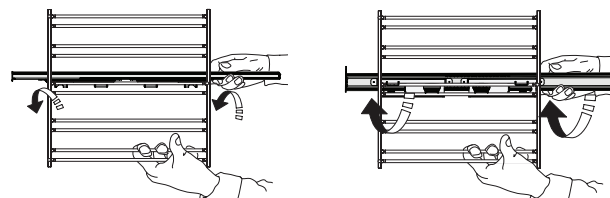


Utilize  ou  para acertar a hora e prima  para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize  ou  para definir os minutos e prima  para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone  está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Remova as guias de nível. Desencaixe os grampos de fixação da guia de nível, começando pela parte inferior. Para reinstalar as guias deslizantes, prenda o grampo superior da guia à guia de nível e, de seguida, baixe o outro grampo até que este encaixe. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Reponha as guias de nível.



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

### 2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

## FUNÇÕES



### CONVENCIONAL

Para confeccionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



### AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



### MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



### PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



### GRELHADOR

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão.

Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



### GRELHADOR TURBO

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



### LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.



### ECO AR FORCADO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente.

Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

steam

• PEIXE

• CARNE

• PÃO

As funções steam proporcionam excelentes resultados graças à adição de vapor aos ciclos de cozedura. Quando o forno estiver frio, deite água potável na base do forno e selecione a função correspondente ao seu método de preparação. As quantidades e temperaturas adequadas da água para cada categoria de comida indicadas na tabela de cozedura correspondente. **Preaqueça o forno antes de adicionar a comida.**

## UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



### 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

#### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



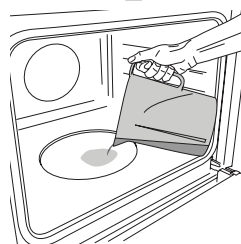
19:40

Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição . Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### LEVEDURA

Para dar início à função "Levedura", rode o *botão do termóstato* até ao ícone relevante; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada. Lembre-se: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

steam



Quando o forno estiver frio, encha a reentrância com a quantidade de água potável sugerida na tabela de cozedura relevante.

Configure e ative a função steam : No final, abra cuidadosamente a porta e deixe o vapor sair lentamente.

Lembre-se: Abrir a porta ou encher com água durante a cozedura pode ter um efeito adverso no resultado final.

### 3. PRÉ-AQUECIMENTO

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Terminada a fase de pré-aquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

#### PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

#### DURAÇÃO

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Lembre-se: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima  para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de pré-aquecimento.

#### PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o *botão do termóstato* para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até ser iniciada automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Lembre-se: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor para a posição 0.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

### FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o *botão seletor* para selecionar uma outra função ou para 0 para desligar o forno.

Lembre-se: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

#### PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que os ícones  e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize  ou  para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize  para repor o tempo para "00:00".



# TABELA DE COZEDURA

| RECEITA                                                 | FUNÇÃO                                                                              | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos com levedura                                      |    | Sim            | 170              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 160              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 160              | 40 - 60        |                                                                                                                                                                                |
| Bolo recheado<br>(cheesecake, strudel, tarte de frutas) |    | Sim            | 160 - 200        | 35 - 90        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 160 - 200        | 40 - 90        |                                                                                             |
| Biscoitos/queques                                       |    | Sim            | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 150              | 35 - 45        |                                                                                             |
| Massa choux                                             |    | Sim            | 180 - 210        | 30 - 40        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 180 - 200        | 35 - 45        |                                                                                             |
|                                                         |    | Sim            | 180 - 200        | 35 - 45        |          |
| Merengues                                               |    | Sim            | 90               | 150 - 200      |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 90               | 140 - 200      |                                                                                             |
|                                                         |    | Sim            | 90               | 140 - 200      |          |
| Pizza/Focaccia                                          |    | Sim            | 190 - 250        | 15 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |    | Sim            | 190 - 250        | 20 - 50        |                                                                                             |
| Pizza congelada                                         |    | Sim            | 250              | 10 - 20        |                                                                                                                                                                                |
|                                                         |   | Sim            | 230-250          | 10 - 25        |                                                                                           |
| Bolos salgados<br>(tarte de legumes, quiche)            |  | Sim            | 180 - 200        | 40 - 55        |                                                                                                                                                                              |
|                                                         |  | Sim            | 180 - 200        | 45 - 60        |                                                                                         |
|                                                         |  | Sim            | 180 - 200        | 45 - 60        |    |
| Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada               |  | Sim            | 190 - 200        | 20 - 30        |                                                                                                                                                                              |
|                                                         |  | Sim            | 180 - 190        | 20 - 40        |                                                                                         |
|                                                         |  | Sim            | 180 - 190        | 20 - 40        |    |
| Lasanha / massa ao forno / canelones / flans            |  | Sim            | 190 - 200        | 45 - 65        |                                                                                                                                                                              |
| Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg                    |  | Sim            | 190 - 200        | 80 - 110       |                                                                                                                                                                              |
| Lombo assado estaladiço 2 kg                            |  | Sim            | 180 - 190        | 110 - 150      |                                                                                                                                                                              |
| Frango / coelho / pato 1 kg                             |  | Sim            | 200 - 230        | 50 - 100       |                                                                                                                                                                              |
| Peru / ganso 3 kg                                       |  | -              | 190 - 200        | 100 - 160      |                                                                                                                                                                              |
| Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)         |  | Sim            | 170 - 190        | 30 - 45        |                                                                                                                                                                              |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)       |  | Sim            | 180 - 200        | 50 - 70        |                                                                                                                                                                              |
| Pão tostado                                             |  | 5'             | 250              | 2 - 6          |                                                                                                                                                                              |
| Filetes/postas de peixe                                 |  | -              | 230 - 250        | 15 - 30 *      |                                                                                         |

| FUNÇÕES    |            |                                                      |                                                                            |                                                |                                                               |  |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ACESSÓRIOS | <br>Grelha | <br>Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha | <br>Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha | <br>Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar | <br>Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água |                                                                                       |                                                                                       |

| RECEITA                                                                                      | FUNÇÃO                                                                            | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueres                                                  |  | -              | 250              | 15 - 30 *      | 5  4                                                                                        |
| Frango assado 1 - 1,3 kg                                                                     |  | Sim            | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2  1                                                                                        |
| Rosbife mal passado 1 kg                                                                     |  | Sim            | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3                                                                                                                                                                              |
| Perna de borrego/pernis                                                                      |  | Sim            | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3                                                                                                                                                                              |
| Batatas assadas                                                                              |  | Sim            | 200 - 210        | 35 - 55        | 2                                                                                                                                                                              |
| Gratinado legumes                                                                            |  | -              | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                                                                                                                                                                              |
| Carne e batatas                                                                              |  | Sim            | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4  1                                                                                        |
| Peixe e legumes                                                                              |  | Sim            | 180              | 30 - 50 ***    | 4  2                                                                                        |
| Lasanha e carne                                                                              |  | Sim            | 200              | 50 - 100 ***   | 4  1                                                                                        |
| <b>Refeição completa:</b><br>Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1) |  | Sim            | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5  3  1  |
| Carne assada/carne assada recheada                                                           |  | -              | 170 - 180        | 100 - 150      | 3                                                                                                                                                                              |

\*Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\*Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

| steam  |                                                                                           |           |                |                  |                |                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| RECEITA                                                                                 | FUNÇÃO                                                                                    | ÁGUA (ml) | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS                                                                      |
| Filetes de peixe / costeletas 0,5 - 2 cm                                                | steam  | 250       | Sim            | 190 - 210        | 10 - 20        | 3  |
| Peixe inteiro 300 g - 600 kg                                                            | steam  | 250       | Sim            | 190 - 210        | 10 - 25        | 3  |
| Peixe inteiro 600 g - 1,2 kg                                                            | steam  | 250       | Sim            | 180 - 200        | 20 - 40        | 3  |
| Rosbife mal passado 1 kg                                                                | steam  | 250       | Sim            | 190 - 210        | 30 - 45        | 3  |
| Perna de borrego 500 g - 1,5 kg                                                         | steam  | 250       | Sim            | 170 - 190        | 60 - 75        | 2  |
| Frango / galinha-d'angola / pato Inteiro 1 - 1,5 kg                                     | steam  | 250       | Sim            | 200 - 220        | 50 - 70        | 2  |
| Galinha / galinha d'angola / pato Pedacos de 500 g - 1,5 kg                             | steam  | 250       | Sim            | 200 - 220        | 40 - 60        | 3  |
| Galinha / peru / pato Inteiro 3 kg                                                      | steam  | 250       | Sim            | 160 - 180        | 100 - 140      | 2  |
| Borrego / vaca / porco 1 kg                                                             | steam  | 250       | Sim            | 170 - 190        | 60 - 90        | 3  |
| Pão pequeno 80 - 100 g                                                                  | steam  | 200       | Sim            | 200 - 220        | 20 - 30        | 3  |
| Sandes de pão de forma 300 - 500 g                                                      | steam  | 250       | Sim            | 170 - 190        | 35 - 50        | 3  |
| Pão 500 g - 2 kg                                                                        | steam  | 250       | Sim            | 160 - 170        | 50 - 100       | 2  |
| Baguetes 200 - 300 g                                                                    | steam  | 250       | Sim            | 200 - 220        | 25 - 40        | 3  |

O tempo indicado não inclui a fase de pré-aquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

| FUNÇÕES    |  |  |  |    |    |  |  | steam  steam  steam  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Convencional                                                                        | Ar forçado                                                                          | Maxi Cooking                                                                        | Pizza                                                                                 | Grelhador                                                                             | Grelhador turbo                                                                     | Eco Ar Forçado                                                                        | Peixe Carne Pão                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|            | Grelha                                                                              | Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha                                    | Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha              | Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar                                              | Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água                             |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

**Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

**Use luvas de proteção. O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.**

## SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Para remover o restante calcário do fundo da cavidade do forno após a cozedura steam<sup>®</sup>, é recomendado limpar a cavidade com os produtos fornecidos pelo Serviço Pós-Venda (siga as instruções do produto).

A limpeza é recomendável a cada 5 a 10 ciclos de cozedura steam<sup>®</sup>.

• A porta pode ser removida facilmente e instalada novamente para facilitar a limpeza do vidro

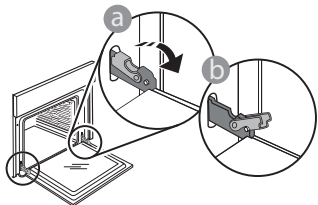
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

• A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno: Retire a resistência do respetivo suporte e baixe-a. Para voltar a colocar a resistência na sua posição original, levante-a, puxe-a ligeiramente para si e certifique-se de que o suporte está na posição correta.

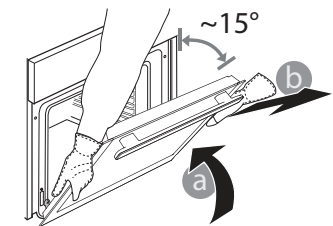
## ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

## REMOVER E REPOR A PORTA



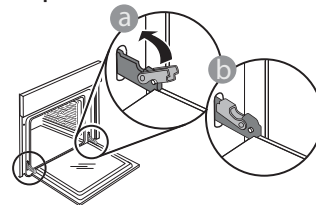
**1. Para remover a porta,** abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



**2. Feche a porta** tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a

puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

**3. Reponha a porta,** deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.



**4. Baixe a porta e,** em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.

**5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo.** Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

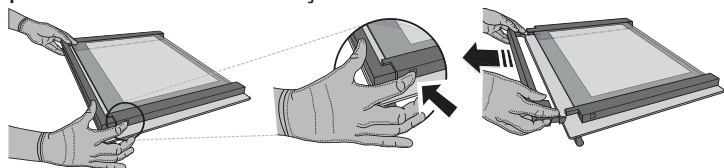
Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

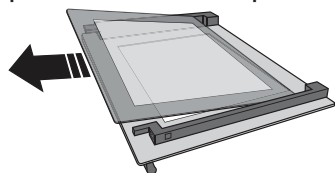
As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

## CLICK & CLEAN - LIMPAR OS PAINÉIS DE VIDRO

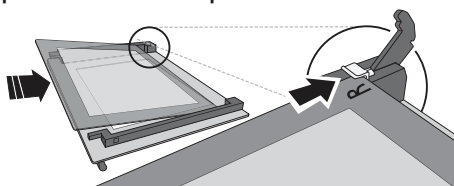
**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



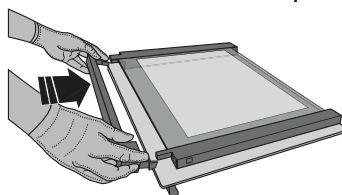
**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



**3.** Reinstale o painel intermédio (marcado com um "R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



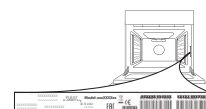
## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                                           | Causa possível                                     | Solução                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não está a funcionar.                                                      | Corte de energia.<br>Desativação da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.<br>Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.                  | Falha do forno.                                    | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".                                                                                  |
| O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada. | Temperatura demasiado alta.                        | Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função.<br>Selecione uma outra função.                                                                                                        |



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





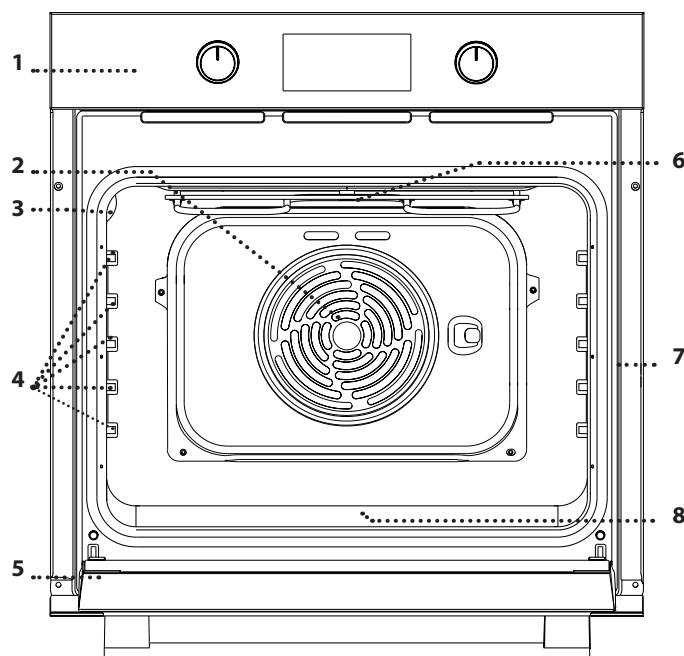
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO  
BAUKNECHT**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



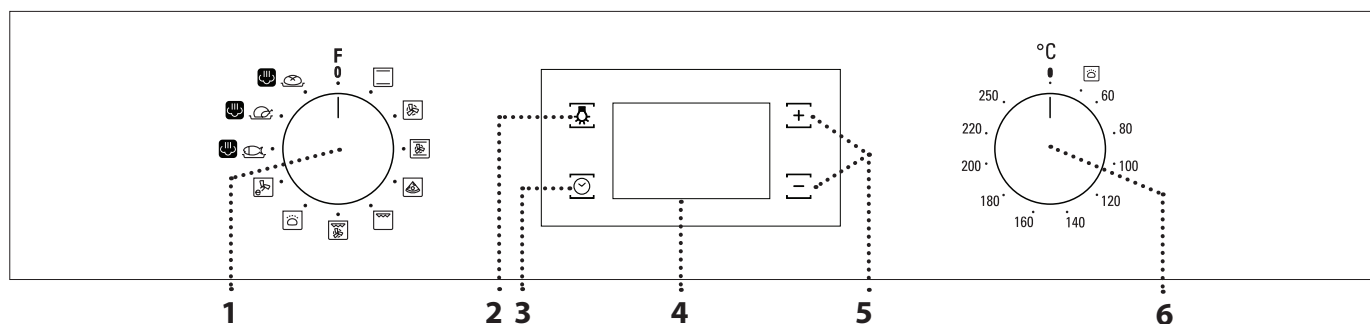
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 para apagar el horno.

### 2. LUZ

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

### 3. AJUSTE DE LA HORA

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

### 4. PANTALLA

### 5. BOTONES DE REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

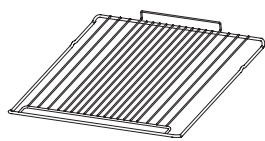
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.



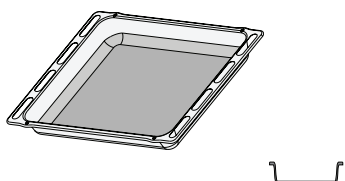
# ACCESORIOS

## REJILLA



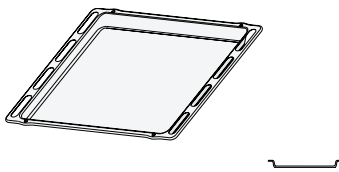
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA \*



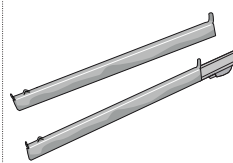
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA \*



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

\* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios pueden variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

- Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba). Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.
- Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

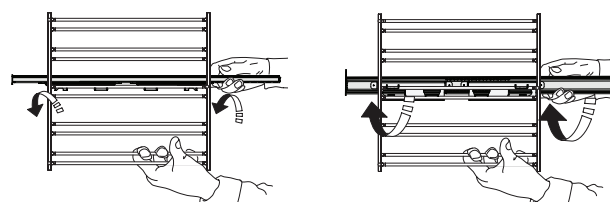
## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para estantes. Desenganche los cierres de anclaje de la guía para estantes empezando por la parte inferior.

Para volver a colocar las guías de deslizamiento, ancle el cierre superior de la guía a la guía para estantes, después baje el otro cierre hasta su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Vuelva a colocar las guías para estantes.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

Nota: Cuando el icono parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a

configurar la hora.

### 2. CALENTAR EL HORNO

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

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

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

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

## FUNCIONES



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### AIRE FORZADO

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



### MAXI COOKING

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



### PIZZA

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



### GRILL

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



### TURBO GRILL

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



### LEUDADO

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



### AIRE FORZADO ECO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .

steam

• PESCA

• CARNE

• PAN

Las funciones steam brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción. Cuando el horno esté frío, vierta agua potable en el fondo del horno y seleccione la función correspondiente a su método de preparación. Las cantidades y temperaturas óptimas de agua para cada categoría de alimentos se detallan en la tabla de cocción correspondiente. **Se recomienda precalentar el horno antes de agregar alimentos.**

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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



### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

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



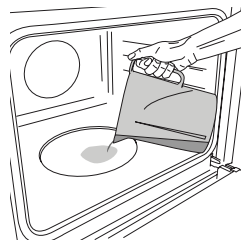
Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está a . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo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

### LEUDADO

Para activar la función «Leudado», gire el *selector del termostato* al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

steam



Cuando el horno esté frío, llene la cavidad con la cantidad de agua sugerida en la tabla de cocción correspondiente.

Configure y active la función steam : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Abrir la puerta o rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

### 3. PRECALENTAMIENTO

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

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

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

### • COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

#### DURACIÓN

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



Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.

Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

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

### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/ INICIO DIFERIDO

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



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse  para confirmar.

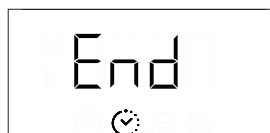
Active la función girando el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

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

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

### FINAL DE COCCIÓN

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



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

Nota: Si el temporizador está activado, la pantalla mostrará la palabra «END» alternada con el tiempo restante.

### • AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

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



Utilice  o  para configurar la hora y pulse  para confirmar.

Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para desactivar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear, luego utilice  para poner el tiempo en «00:00».

# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| Tartas esponjosas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    | Sí          | 170              | 30 - 50        | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 160              | 30 - 50        | 2                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 160              | 40 - 60        | 4                  |
| Bizcocho relleno<br>(Tarta de queso, strudel, tarta de fruta)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    | Sí          | 160 - 200        | 35-90          | 2                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 160-200          | 40 - 90        | 4 2                |
| Biscuits / tartaletas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    | Sí          | 160              | 25 - 35        | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 160              | 25 - 35        | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 150              | 35 - 45        | 4 2                |
| Lionesas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    | Sí          | 180 - 210        | 30 - 40        | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 180 - 200        | 35 - 45        | 4 2                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 180 - 200        | 35 - 45        | 5 3 1              |
| Merengues                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    | Sí          | 90               | 150 - 200      | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 90               | 140-200        | 4 2                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    | Sí          | 90               | 140 - 200      | 5 3 1              |
| Pizza/Focaccia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    | Sí          | 190-250          | 15-50          | 1 / 2              |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 190 - 250        | 20 - 50        | 4 2                |
| Pizza congelada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 250              | 10 - 20        | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 230-250          | 10 - 25        | 4 2                |
| Tartas saladas<br>(tarta de verduras, quiche)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | Sí          | 180-200          | 40-55          | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 180 - 200        | 45 - 60        | 4 2                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 180 - 200        | 45 - 60        | 5 3 1              |
| Volovanes/hojaldres                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  | Sí          | 190-200          | 20-30          | 3                  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 180 - 190        | 20 - 40        | 4 2                |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | Sí          | 180 - 190        | 20 - 40        | 5 3 1              |
| Lasaña / pasta al horno /<br>canelones / budines                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  | Sí          | 190 - 200        | 45-65          | 2                  |
| Cordero / Ternera / Buey / Cerdo<br>1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | Sí          | 190 - 200        | 80-110         | 3                  |
| Cerdo asado con torreznos 2 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  | Sí          | 180 - 190        | 110 - 150      | 3                  |
| Pollo / conejo / pato 1 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | Sí          | 200-230          | 50-100         | 2                  |
| Pavo / Oca 3 kg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  | -           | 190 - 200        | 100-160        | 2                  |
| Pescado al horno / en papillote<br>(filetes, entero)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  | Sí          | 170 - 190        | 30 - 45        | 2                  |
| Hortalizas rellenas<br>(tomates, calabacines, berenjenas)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  | Sí          | 180 - 200        | 50 - 70        | 3                  |
| Pan tostado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  | 5'          | 250              | 2 - 6          | 5                  |
| Filetes/rodajas de pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  | -           | 230 - 250        | 15 - 30 *      | 4 3                |
| <div> <div>FUNCIONES</div> <div>  Convencional            Aire forzado            Maxi Cooking            Pizza            Grill            Turbo Grill            Eco aire forzado         </div> </div> <div> <div>ACCESORIOS</div> <div>  Rejilla            Bandeja para hornear o molde en la rejilla            Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla            Grasera / Bandeja pastelera            Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua         </div> </div> |                                                                                     |             |                  |                |                    |

| RECETA                                                                                 | FUNCIÓN | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas                                   |         | -           | 250              | 15 - 30 *      | 5 4                |
| Pollo asado 1-1,3 kg                                                                   |         | Sí          | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2 1                |
| Rosbif poco hecho 1 kg                                                                 |         | Sí          | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3                  |
| Pierna de cordero / codillo                                                            |         | Sí          | 200 - 210        | 60-90 **       | 3                  |
| Patatas al horno                                                                       |         | Sí          | 200 - 210        | 35 - 55        | 2                  |
| Verduras gratinadas                                                                    |         | -           | 200 - 210        | 25-55          | 3                  |
| Carnes y patatas                                                                       |         | Sí          | 190-200          | 45-100 ***     | 4 1                |
| Pescados y verduras                                                                    |         | Sí          | 180              | 30 - 50 ***    | 4 2                |
| Lasañas y carnes                                                                       |         | Sí          | 200              | 50-100 ***     | 4 1                |
| <b>Menú completo:</b><br>Tarta de fruta (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1) |         | Sí          | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5 3 1              |
| Carne asada / carne rellena asada                                                      |         | -           | 170 - 180        | 100-150        | 3                  |

\*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

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

| steam                                       |         |           |             |                  |                |                    |
|---------------------------------------------|---------|-----------|-------------|------------------|----------------|--------------------|
| RECETA                                      | FUNCIÓN | Agua (ml) | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
| Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm    | steam   | 250       | Sí          | 190 - 210        | 10 - 20        | 3                  |
| Pescado entero 300 - 600 g                  | steam   | 250       | Sí          | 190 - 210        | 10 - 25        | 3                  |
| Pescado entero 600 g - 1,2 kg               | steam   | 250       | Sí          | 180 - 200        | 20 - 40        | 3                  |
| Rosbif poco hecho 1 kg                      | steam   | 250       | Sí          | 190 - 210        | 30 - 45        | 3                  |
| Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg            | steam   | 250       | Sí          | 170 - 190        | 60 - 75        | 2                  |
| Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg    | steam   | 250       | Sí          | 200 - 220        | 50 - 70        | 2                  |
| Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg | steam   | 250       | Sí          | 200 - 220        | 40 - 60        | 3                  |
| Pollo / pavo / pato Entero 3 kg             | steam   | 250       | Sí          | 160 - 180        | 100 - 140      | 2                  |
| Cordero / ternera / buey 1 kg               | steam   | 250       | Sí          | 170 - 190        | 60 - 90        | 3                  |
| Pan pequeño 80 - 100 kg                     | steam   | 200       | Sí          | 200 - 220        | 20 - 30        | 3                  |
| Pan de sándwich en lata 300 - 500 g         | steam   | 250       | Sí          | 170 - 190        | 35 - 50        | 3                  |
| Barra de pan 500 g - 2 kg                   | steam   | 250       | Sí          | 160 - 170        | 50-100         | 2                  |
| Baguette 200 - 300 g                        | steam   | 250       | Sí          | 200 - 220        | 25 - 40        | 3                  |

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción una vez alcanzada la temperatura deseada.

FUNCIONES



Convencional



Aire forzado



Maxi Cooking



Pizza



Grill



Turbo Grill



Eco aire forzado



Pescado



Carnes



Pan

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja para hornear o molde en la rejilla



Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera / Bandeja pastelera con 200 ml de agua



# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.**  
**No utilice productos de lavado con vapor.**

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

**El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.**

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

• Para eliminar el sarro restante de la parte inferior de la cavidad después **steam:ON** de la cocción, recomendamos limpiar la cavidad con los productos suministrados por el Servicio Postventa (siga las instrucciones adjuntas al producto). Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 **steam:ON** ciclos de cocción.

• La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal

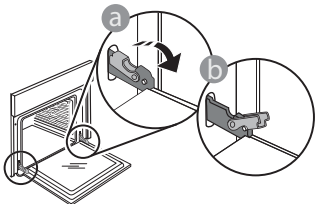
• Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

• La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno: Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

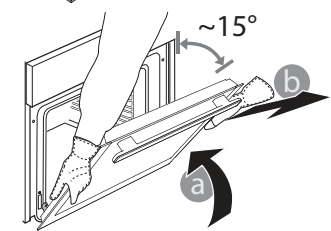
## ACCESORIOS

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

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA



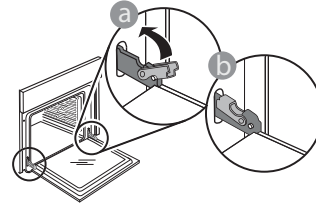
**1. Para quitar la puerta,** ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se

salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos.



**4.** Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.

Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.

**5.** Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

## SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

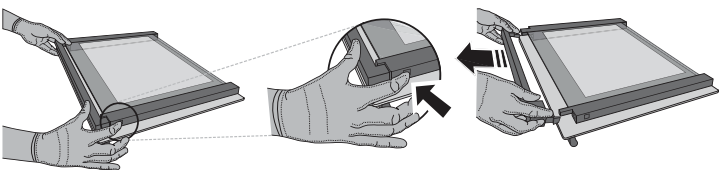
Nota: Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

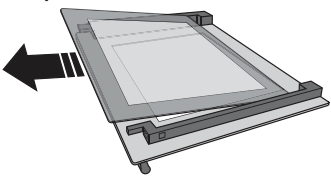
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DE HOJAS DE CRISTAL

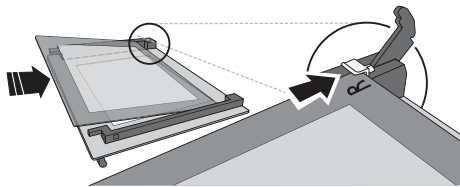
1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



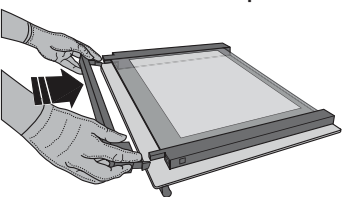
2. Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



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



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



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                                     | Posible causa                                            | Solución                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona.                                                        | Corte de suministro.<br>Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.          | Fallo del horno.                                         | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».                                                                                |
| La pantalla muestra el mensaje «Hot» y la función seleccionada no se inicia. | Temperatura demasiado alta.                              | Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.                                                                                                                |



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.

