

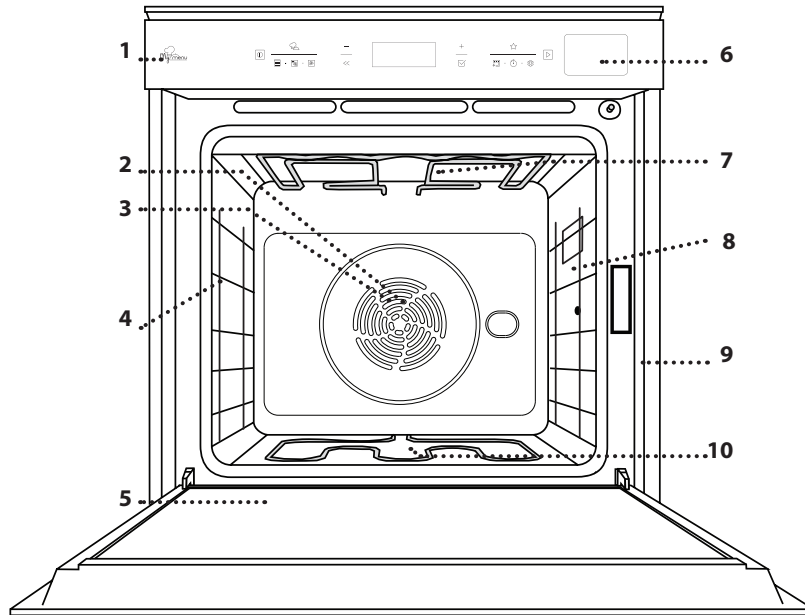


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



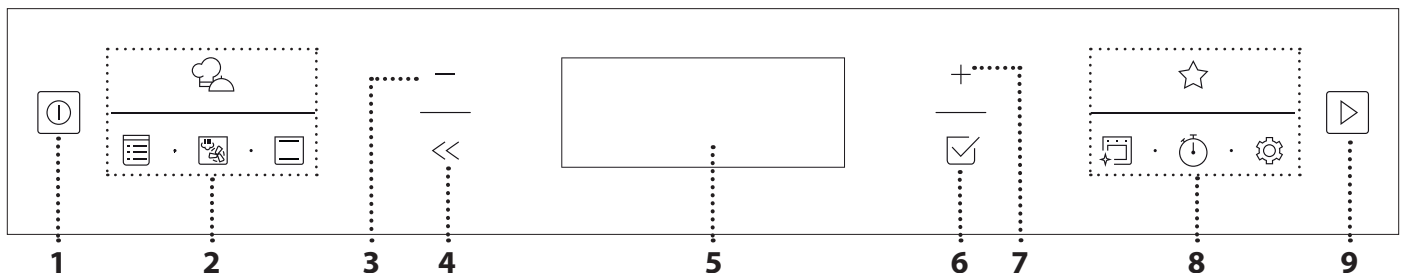
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

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

### 2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

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

### 4. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking allows to change settings.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

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

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

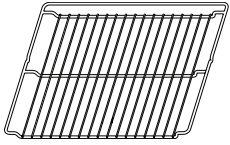
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



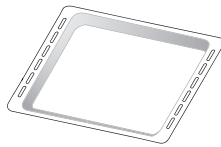
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

## STEAM TRAY



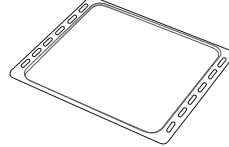
This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the drip tray on the level below to collect the cooking juices.

## DRIP TRAY



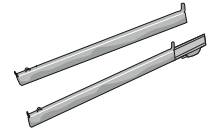
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

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

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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

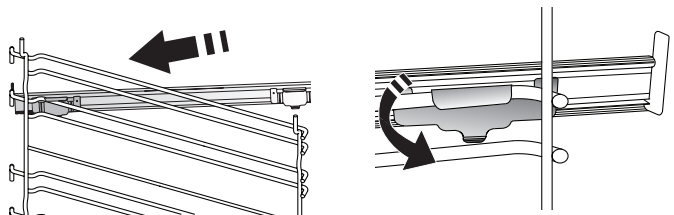
. To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin of a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.

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

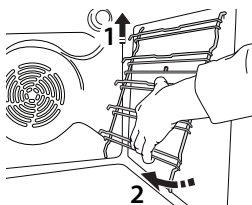
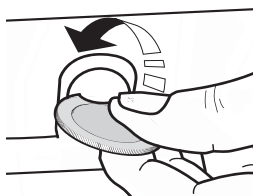
## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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



## FUNCTIONS



### MY MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salty cakes, Bread, Pizza). To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.



### MANUAL FUNCTIONS

#### • 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.

#### • CONVECT BAKE

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

#### • MULTIFLOW MENU

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

#### • GRILL FUNCTIONS

##### » GRILL

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

##### » TURBO GRILL

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

#### • MY FROZEN FOOD

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

#### • SPECIALS

##### » DEFROSTING

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

##### » KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.

##### » RISING

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

##### » MAXI COOKING

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

#### » ECO FORCED AIR

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

#### » SLOW COOKING

To gently cook meat and fish. This function cooks food slowly to keep it tender and succulent. Due to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. We recommend searing roast meat in a pan first to brown the meat and help seal in its natural juices. For best results, keep the oven door closed during cooking in order to avoid heat dispersion. Suggested cooking times ranges for fish (300 g - 3 kg) are between 2-5 hours, for meat (1-3 kg) between 4-7 hours.

#### • FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.



### FORCED AIR + STEAM

#### • PURE STEAM

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

#### • FORCED AIR + STEAM

Combining the properties of steam with those of the forced air, this function allows you to cook dishes pleasantly crispy and browned outside, but at the same time tender and succulent inside. To achieve the best cooking results, we recommend to select a HIGH steam level for fish cooking, MEDIUM for meat and LOW for bread and desserts.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### MY FAVORITES

For retrieving up the list of 10 favorite functions.



### CLEANING

#### • DIAMOND CLEAN

The action of water vapor released during this special cycle of cleaning by means of a low temperature, facilitates removal of grime.

Activate the function when the oven is cold.

#### • DRAIN

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

#### • DESCALE

For removing limescale deposits from the boiler. We recommend using this function at regular intervals. If you do not, a message will appear on the display reminding you to

clean the oven.



### MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



### SETTINGS

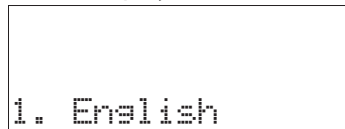
For adjust the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will

## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

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

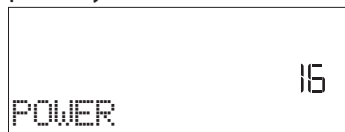


Press + or - to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press  to confirm your selection.

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

### 2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Turn the *adjustment knob* to select 16 "High" or 13 "Low" and press  to confirm.

## DAILY USE

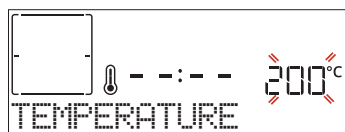
### 1. SELECT A FUNCTION

Press to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu. The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or - to select the desired one, then press  to confirm.

### 2. SET THE FUNCTION

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

#### TEMPERATURE / GRILL LEVEL / STEAM LEVEL



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

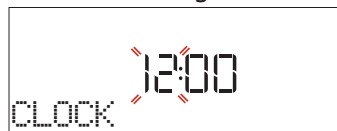
be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

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

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

### 3. SET THE TIME

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



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

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

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

### 4. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

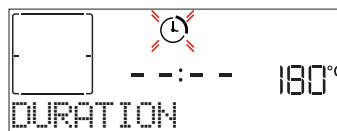
Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

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

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


#### DURATION




When the icon flashes on the display, press + or - to set the cooking time you require and then press  to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press  or to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

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

## END TIME (START DELAY)

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



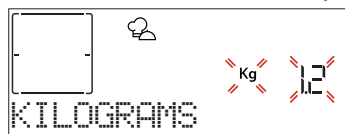
Press **+** or **-** to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.


Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **<<** to change other settings. By pressing **<<**, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

## MY MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available. When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

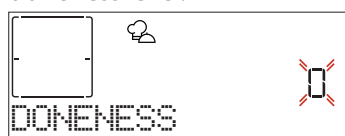
### WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)





To set the function correctly, follow the indications on the display: when prompted, press **+** or **-** to set the required value then press  to confirm.

### DONENESS / BROWNING

In some My Menu functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press  or  to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some My Menu functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (1).

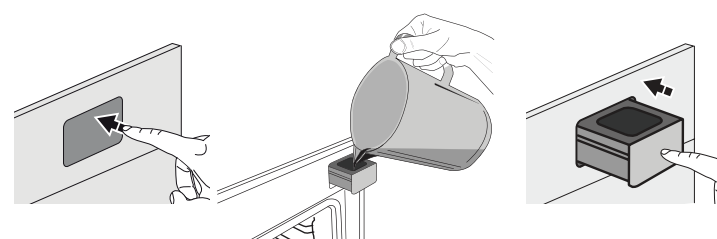
## COOKING WITH STEAM

By selecting the "Forced Air + Steam/Pure steam", or one of the several My Menu dedicated recipes it is possible cook any kind of food thanks to the use of the steam.

Steam spreads more quickly and more evenly through food compared to just the hot air typical of Conventional Functions: this reduce cooking times, locking in food's precious nutrients and ensuring you obtain excellent, truly delicious results with all your recipes. Through the complete duration of the steam cooking the door must be kept closed.

For proceed with steam cooking, it will be necessary fill the tank located inside the oven using the drawer on the control panel.


When requested on the display with "ADD WATER" or "FILL DRAWER" indications, open the drawer by pressing it lightly. Pour in slowly some drinking water until the display shows "FILL COMPLETED". Maximum tank capacity is approx. 1.5 litre.




It will be necessary to add water only when the tank won't be filled enough to complete the cooking.


Avoid to fill the tank when the oven is switched off or up to it will requested from the display.

## 3. START THE FUNCTION

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

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

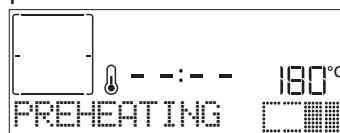
Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

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

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

## 4. PREHEATING

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



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature, requiring to "ADD FOOD".

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

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

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

## 5. PAUSE COOKING / TURN OR CHECK FOOD

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

To resume the cooking, close the door.

Some My Menu functions will require the food to be turned

during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door and resume cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

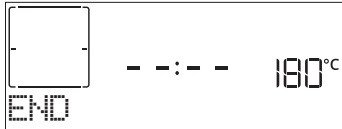




An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

Please note: Press  to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

## 6. END OF COOKING

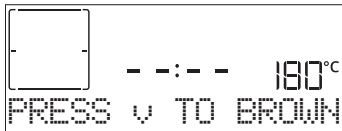
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.





Press  to continue cooking in manual mode (untimed) or press  to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained. Once the food has been removed, leave the oven cooling down with the door closed.

## BROWNING

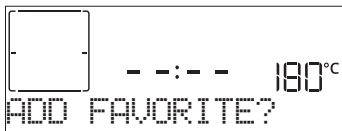
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.









When the display shows the relevant message, if required press  to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing  to switch the oven off.


## . FAVORITES

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







If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press  otherwise, to ignore the request press . Once  has been pressed, press the  or  to select the number position, then press  to confirm.

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


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

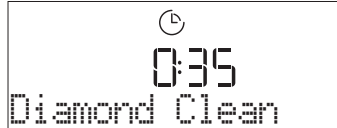





Press  or  to select the function, confirm by pressing , and then press  to activate.

## CLEANING

### • DIAMOND CLEAN

Press  to show "Diamond Clean" on the display.



Press  to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press  when done. Once you have done all steps, when required press  to activate the cleaning cycle.


Please note: It is recommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

### • DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the tank. For optimal use of the appliance, it is advisable to always carry out draining everytime the oven has been used with a steam cycle.



Once selected the "Drain" function, press  and follow the actions indicated: Open the door and place a large jug under the drain nozzle located at the bottom right of the panel. Once started the draining, keep the jug in position until the operation is completed.

The average duration for full load

drainage is about three minutes.

If needed, it is possible to pause the draining process by pressing BACK or STOP button (for example in case the jug would be already full of water in the middle of the draining process).

The jug must be at least 2 liters large.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

### • DESCALE

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

The message <PLEASE DESCALE> will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

Descal requirement is triggered by the number of steam cooking cycles performed or steam boiler working hours since the last descale cycle (see the table below).

"PLEASE DESCALE" MESSAGE appears after	WHAT TO DO
15 cycles of steam cooking 22 hours of steam cooking duration	Descal is recommended
20 cycles of steam cooking 30 hours of steam cooking duration	It is not possible to run a Steam cycle until a Descal cycle will be carried out

The descaling procedure can also be performed whenever the user desires a deeper cleaning of the tank and the internal steam circuit.

The average duration of the full function is around 180 minutes. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display.

Please note: The function can be paused but, if it is canceled at any time, the entire descaling cycle must be repeated from the beginning.

» **PHASE 1: DRAINING (up to 3 min.)**

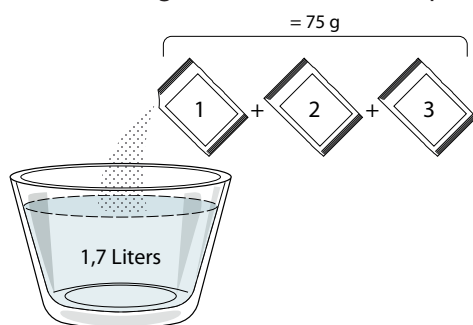
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

Please note: to ensure that the water is cold, it is not possible to perform this activity before 4 hours have elapsed from the last cycle (or the last time the product was powered). During this waiting time, the display will show the following feedback "WATER IS HOT - PLEASE WAIT".

The jug must be at least 2 liters large.

» **PHASE 2: DESCALING (~120 MIN.)**

When display will show <ADD 1.7 L OF SOLUTION>, please pour the descaling solution in the drawer. We recommend to prepare the descaling solution adding 3 sachets (corresponding to 75g) of the specific Oven WPRO\* descaler in 1,7 liters of drinking water at ambient temperature.



Once the descaling solution is poured inside the drawer, press to start the main descaling process. The descaling phases do not need you to stay in front of the appliance. After each phase is completed, an acoustical feedback will be played and the display will show instructions to proceed with the next phase.

» **PHASE 3: DRAINING (up to 3 min.)**

When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

» **PHASE 4: RINSING (~20 min.)**

To clean the tank and the steam circuit, rinse cycle has to be

done. When the display shows <ADD WATER TO RINSE>, please pour drinking water in the drawer, until the display shows "TANK FULL", then press to start the first rinsing.

» **PHASE 5: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 6: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 7: DRAINING (up to 3 min.)**

» **PHASE 8: RINSING (~20 min.)**

» **PHASE 9: DRAINING (up to 3 min.)**

After the last draining operation press OK to complete the descale. When Descal procedure is completed, it will be possible to use all the steam functions.

\*WPRO descaler is the suggested professional product for the maintenance of the best performance of your steam function in the oven. Please follow the instructions for use on the packaging. For orders and information contact the after sales service or [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht will not be held responsible for any damage caused by the use of other cleaning products available on the market.

### . MINUTEMINDER

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

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



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

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles. Press + or - to change the time set on the timer; press << or to switch the timer off at any time.

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

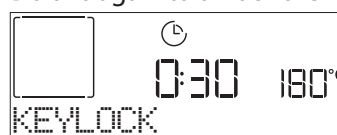
Press to switch on the oven and then select the function you require.

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

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

### . KEYLOCK

























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



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



# COOKING TABLE

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips	
BAKED	MAIN DISHES	Lasagna 	0.5 - 3 kg	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning	
		Salty cakes 	0.8 - 1.2 kg	Line a pie dish for 8-10 portions with a pastry and pierce it with a fork, Fill the pastry according to your favorite recipe	
		Vegetables-stuffed 	0.1 - 0.5 kg each	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
	PIZZA & BREAD	Rolls 	60 - 150 g each	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
		Sandwich Loaf in tin 	400 - 600 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form into a loaf container before rise. Use the oven dedicated function to rise	
		Big bread 	0.7 - 2.0 kg	Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray	
		Baguettes 	200 - 300 g each	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to baguette rolls before rise. Use the oven dedicated function to rise	
		Thin pizza 	round - tray	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Rise it using the dedicated oven function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham	
		Thick pizza 	round - tray		
		Pizza-frozen    	1 - 4 layers	Take out from packaging	
			CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin 	0.5 - 1.2 kg
	Cookies 			0.2 - 0.6 kg	Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and shape as you prefer. Lay the cookies on a baking tray
	Choux pastry 	1 tray		Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before use	
	Tart in tin 	0.4 - 1.6 kg		Make a batch of 500g flour, 200g salted butter, 200g sugar, 2 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Stretch evenly the dough and fold in a tin. Fill with marmalade a cook	
	Strudel 	0.4 - 1.6 kg		Prepare a mix of diced apple, pine nuts, cinnamon and nutmeg. Put some butter in a pan, sprinkle with sugar and cook for 10-15 minutes. Roll it into a pastry and fold the external part	
	Fruit filled pie 	0.5 - 2 kg		Line a pie dish with the pastry and sprinkle the bottom with bread crumbs to absorb the juice from the fruit. Fill with chopped fresh fruit mixed with sugar and cinnamon	
	ROASTED	MEAT	Beef-roasted 	0.6 - 2 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
			Pork-roasted 	0.6 - 2.5 kg	
Chicken-roasted 			0.6 - 3 kg	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up	
SIDE DISH		Vegetables-roasted 	0.5 - 1.5 kg	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer	
		Potatoes 	0.5 - 1.5 kg	Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven	

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf















































 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray





	Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips
GRILLED	MEAT	Hamburgers  	1.5 - 3 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Sausages & wurstel  	1.5 - 4 cm	Distribute evenly on the wire shelf. Pierce the sausages with a fork to avoid cracking
		Kebabs  	1 grid	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
		Fillet & breast  	1 - 5 cm	
	FISH	Filets  	0.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
		Filets-frozen  	0.5 - 3 cm	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	SIDE DISH	Tomatoes 	1 tray	Cover with breadcrumbs and season with oil, garlic, pepper and parsley
		Peppers 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Sprinkle with cheese to get perfect browning
		Broccoli gratin 	1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
		Cauliflowers gratin 	1 tray	
STEAMED	MAIN DISHES	White rice  	0.1 - 0.5 kg	Place in a pyrex one part of white rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Brown rice  	0.1 - 0.5 kg	Place in a pyrex one part of brown rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
		Wholegrain rice  	0.1 - 0.5 kg	Place in a pyrex one part of Wholegrain rice and water for 1.5 of rice weight. For good results is suggest to not open the door
	MEAT	Chicken fillets  	1 - 5 cm	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door
		Turkey fillets  	1 - 5 cm	
	FISH & SEAFOOD	Scallops  	one tray	
		Mussels  	one tray	
		Shrimps  	one tray	
		Prawns  	one tray	
		Squid  	0.1 - 0.5 kg	
SIDE DISH	Octopus  	0.5 - 2 kg		
	Potatoes whole  	0.05-0.5 Kg each	Peal and cut in pieces, distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door	
	Potatoes  	0.1-2.0 Kg suggested		
	Peas  	0.2 - 2.5 Kg	Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door	
	Broccoli  	0.2 - 2 kg		
	Cauliflowers  	0.2 - 2 kg		
Frozen peas  	0.2 - 3 kg			

ACCESSORIES


 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

 Drip tray / Baking tray

 Drip tray with 500 ml of water

 Steam Tray



## FORCED AIR + STEAM COOKING TABLE

RECIPE	STEAM LEVEL	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Shortbread / Cookies	LOW	Yes	140 - 150	35 - 55	3
Small cake / Muffin	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	3
Leavened cakes	LOW	Yes	170 - 180	40 - 60	2
Sponge cakes	LOW	Yes	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LOW	Yes	200 - 220	20 - 40	3
Bread loaf	LOW	Yes	170 - 180	70 - 100	3
Small bread	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LOW	Yes	200 - 220	30 - 50	3
Roast potatoes	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	3
Veal / Beef / Pork 1 kg	MID	Yes	180 - 200	60 - 100	3
Veal / Beef / Pork (pieces)	MID	Yes	160 - 180	60-80	3
Roast Beef rare 1 kg	MID	Yes	200 - 220	40 - 50	3
Roast Beef rare 2 kg	MID	Yes	200	55 - 65	3
Leg of lamb	MID	Yes	180 - 200	65 - 75	3
Stew pork knuckles	MID	Yes	160 - 180	85 - 100	3
Chicken / guinea fowl / duck 1 - 1.5 kg	MID	Yes	200 - 220	50 - 70	3
Chicken / guinea fowl / duck (pieces)	MID	Yes	200 - 220	55 - 65	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	MID	Yes	180 - 200	25 - 40	3
Fish fillet	HIGH	Yes	180 - 200	15 - 30	3

## PURE STEAM

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cook Time (Min.)	Level and Accessories
Fresh vegetables (Whole)	-	100	30 - 80	2  1
Fresh vegetables (Pieces)	-	100	15 - 40	2  1
Frozen vegetables	-	100	20 - 40	2  1
Whole fish	-	90	40 - 50	2  1
Fish fillets	-	90	20 - 30	2  1
Chicken fillets	-	100	15 - 50	2  1
Eggs	-	100	10 - 30	2  1
Fruit (Whole)	-	100	15 - 45	2  1
Fruit (Pieces)	-	100	10 - 30	2  1

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf
































Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Steam Tray

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Shortbread		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringues		Yes	90	110 - 150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

## FUNCTIONS



Conventional



Forced air



Convection bake



Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Multiflow



Eco Forced air

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

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

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

#### HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Oven tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water	Steam Tray

## 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 cover the inside of the

oven with aluminium foil.  
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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

. Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.

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

. The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### ACCESSORIES

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

### TANK

To ensure that the oven always works at optimum performance and to help prevent the build-up of limescale deposits over time, we recommend using the "Drain" and "Descale" functions regularly.

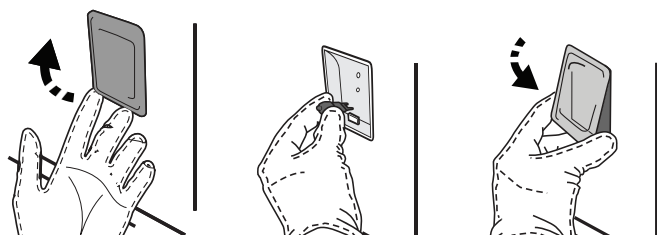
After a long period of non-use of the "Forced Air + Steam" function, it is highly suggested to activate a cooking cycle with the empty oven by filling completely the tank.

### REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the shelf guides.
3. Remove the lamp cover.
4. Replace the lamp.
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place.
6. Refit the shelf guides.
7. Reconnect the oven to the power supply.

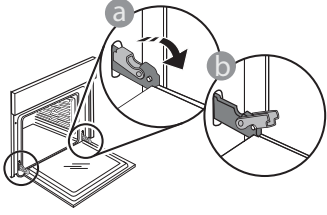
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.



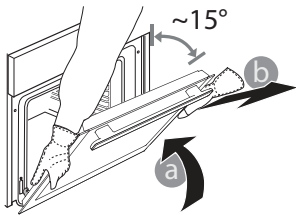
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



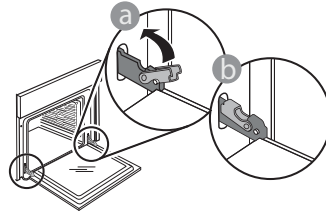
**2. Close the door** as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

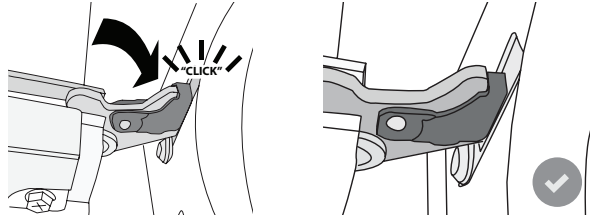


**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

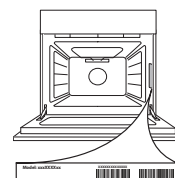
# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. 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.	Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. Try to perform the "FACTORY RESET" from, selectable from "SETTINGS". Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.  DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
Steam leaves the drawer during cooking.	Low water in the tank.	Add a glass of drinking water.



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

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





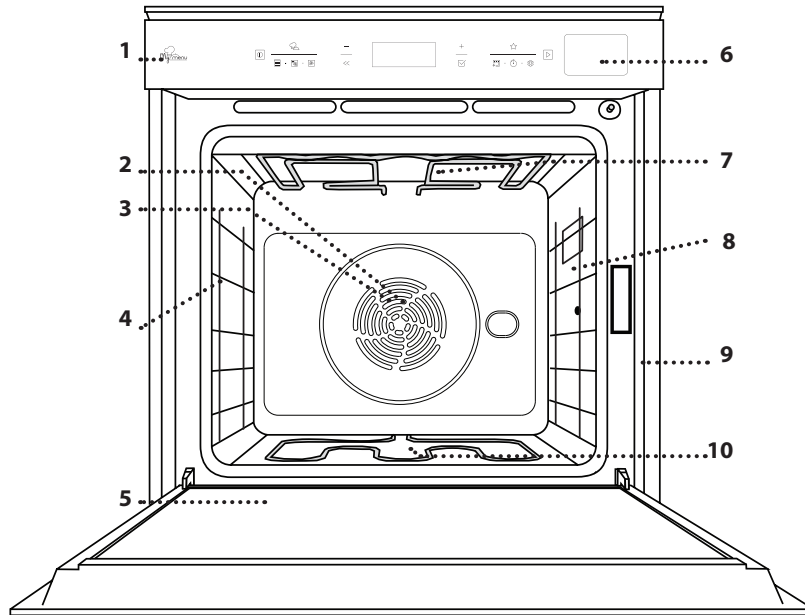
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an



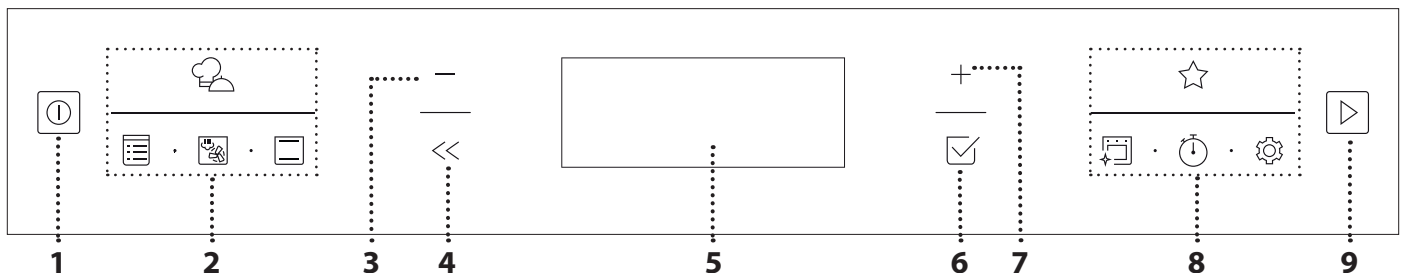
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement  
(nicht sichtbar)
4. Laufschielen  
(die Einschubebene wird auf der  
Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Wasserschublade
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Beleuchtung
9. Typenschild  
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement  
(nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

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

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die  
Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen  
Ansicht.  
Ermöglicht während des Garens das  
Ändern der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten  
Funktion oder der Einstellung eines  
Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnellzugriff auf die  
Funktionen, Dauer, Einstellungen  
und Favoriten.

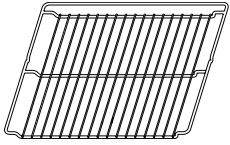
### 9. START

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



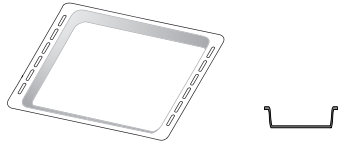
# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



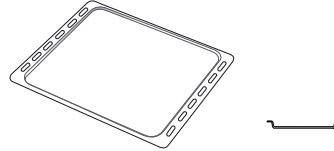
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



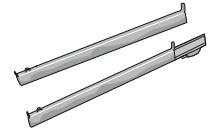
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE \*



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

## DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.

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

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

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

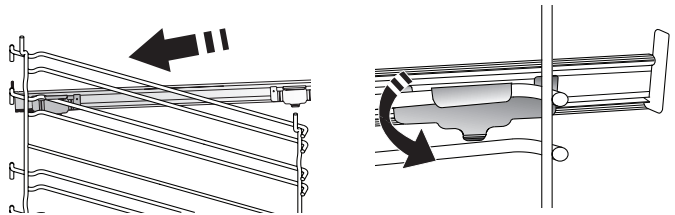
Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

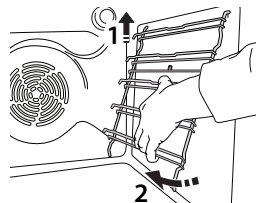
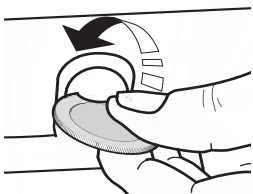
## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



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



# FUNKTIONEN



## MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.



## MAN. FUNKTIONEN

### • HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

### • UMLUFT

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

### • MULTIFLOW MENU

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

### • GRILLFUNKTIONEN

#### » GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

#### » TURBO GRILL

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

### • MY FROZEN FOOD

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

### • SPEZIALFUNKT.

#### » AUFTAUEN

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

#### » KEEP WARM

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

#### » AUFGEHEN

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

#### » MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen,

damit es nicht austrocknet.

#### » ECO HEISSLUFT

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

#### » NIEDRIGTEMPERAT.

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

### • SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



## HEISSLUFT + DAMPF

### • 100% DAMPF

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

### • HEISSLUFT + DAMPF

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.



## O/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



## MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



## REINIGUNG

### • DIAMOND CLEAN

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz.

Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

### • ENTLEREEN

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

### • ENTKALKEN

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie

daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.



### KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



### EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

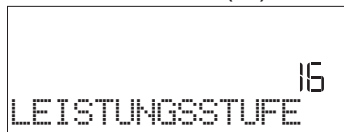


+ oder - drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

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

### 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



Den *Einstellknopf* drehen, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und  zur Bestätigung drücken.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

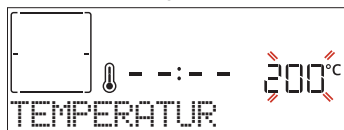
### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü. Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder - drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung  drücken.

### 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

#### TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL / DAMPFSTUFE



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

beliebige Taste gedrückt wird.

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

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

### 3. ZEIT EINSTELLEN

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



+ oder - drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder - drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie  zum Bestätigen.

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

### 4. AUFHEIZEN DES OFENS

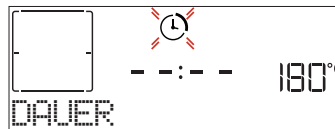
Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

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

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig). Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, können die Werte mit + oder - geändert werden.


#### DAUER




Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie  oder zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

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

#### ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



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

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **<<**, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von **<<**, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

### MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

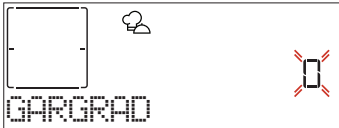
#### GEWICHT / HÖHE / PIZZA (RUND-BLECH-EBENEN)





Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display: Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen des geforderten Wertes und dann  zur Bestätigung.

#### GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung **+** oder **-** drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (1) eingestellt werden.

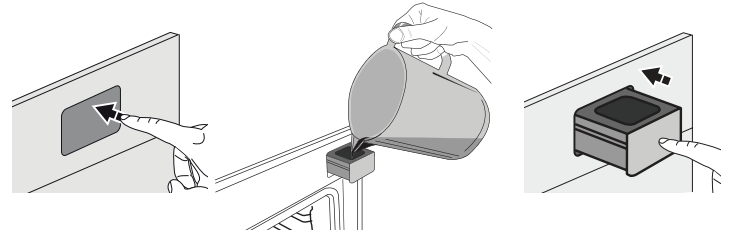
### GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Heißluft + Dampf/100% Dampf" oder eines der verschiedenen My Menu speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden. Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen. Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampf garen muss der Behälter im Ofen über die Schublade am Bedienfeld gefüllt werden.


Wenn am Display mit den Anzeigen "ZUM SPÜLEN IN" oder "WASSER AUFFÜLLEN" gefordert, die Schublade durch leichtes


Drücken öffnen. Gießen Sie langsam etwas Trinkwasser hinein, bis das Display "BEFÜLLEN ABGESCHLOSSEN" zeigt. Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt etwa 1,5 Liter.



Es ist nur notwendig, Wasser hinzuzufügen, wenn der Behälter nicht genug gefüllt ist, um den Garvorgang abzuschließen. Vermeiden Sie es, den Behälter zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird.

### 3. DIE FUNKTION STARTEN

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

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

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

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

### 4. VORHEIZEN

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



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN".

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

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

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

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

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

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen My Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

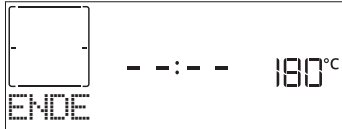


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie  $\triangleright$ , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

## 6. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drücken Sie  $\triangleright$ , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie  $+$ , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Nach Entnahme der Speise, den Ofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

## ANBRÄUNEN

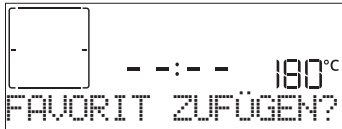
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  $\checkmark$  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  $\text{OFF}$  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

## FAVORIT

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



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie  $\checkmark$ . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen  $\ll$ . Nachdem  $\checkmark$  gedrückt wurde, drücken Sie  $+$  oder  $-$  zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  $\checkmark$  zur Bestätigung.

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

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

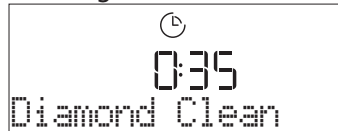


$+$  oder  $-$  zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  $\checkmark$  bestätigen und anschließend  $\triangleright$  zur Aktivierung drücken.

## REINIGUNG

### • DIAMOND CLEAN

Drücken Sie  $\text{OFF}$ , um „Diamond Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



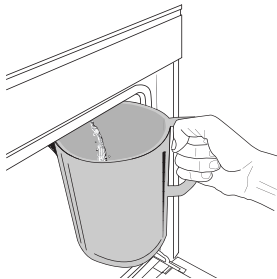
Drücken Sie  $\triangleright$  zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie  $\checkmark$ , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie  $\triangleright$ , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

### • ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das „Abpumpen“ nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.



Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie  $\triangleright$  und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Canne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist. Die

durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten. Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Canne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

### • ENTKALKEN

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

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE

ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen 22 Stunden Dampfgar- Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen 30 Stunden Dampfgar-Dauer	Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 180 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

» **PHASE 1: LEEREN (bis zu 3 min)**

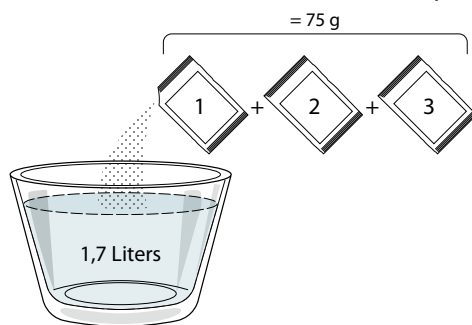
Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.


Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN“.

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» **PHASE 2: ENTKALKEN (~120 MIN)**

Wenn das Display <1,7 L LÖSUNG HINZUFÜGEN> anzeigt, leeren Sie bitte die Entkalkungslösung in das Schubfach. Wir empfehlen, die Zubereitung der Entkalkungslösung durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO\* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur.




Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie , um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten. Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.

» **PHASE 3: LEEREN (bis zu 3 min)**

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» **PHASE 4: SPÜLEN (~20 min)**

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <WASSER ZUM SPÜLEN HINZUFÜGEN > zeigt, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display „TANK VOLL“ zeigt, dann drücken Sie , um den ersten Spülvorgang zu starten.

» **PHASE 5: LEEREN (bis zu 3 min)**

» **PHASE 6: SPÜLEN (~20 MIN)**

» **PHASE 7: LEEREN (bis zu 3 min)**

» **PHASE 8: SPÜLEN (~20 MIN)**



» **PHASE 9: LEEREN (bis zu 3 min)**

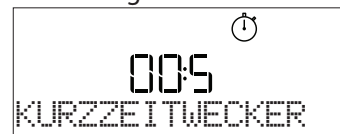
Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie OK, um das Entkalken zu beenden. Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

\*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)


Bauknecht trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.

### KURZZEITWECKER


Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und + oder - drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display. + oder - zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.



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

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder -, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern; << oder  drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

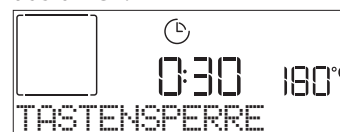
Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

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

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

### TASTENSPERRE

























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



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



# GARTABELLE

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Kochtipps
GEBACKEN	HAUPTSPEISEN	Lasagne 	0,5 - 3 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsauce obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Quiches/Herzh 	0,8 - 1,2 kg	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
		Gemüse-gefüllt 	jeweils 0,1 - 0,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	PIZZA & BROT	Brötchen 	jeweils 60 - 150 g	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
		Weißbrot in Backform 	jeweils 400 - 600 g	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
		Großes Brot 	0,7 - 2,0 kg	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
		Baguette 	jeweils 200 - 300 g	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
		Dünne Pizza 	Rund - Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
		Dicke Pizza 	Rund - Blech	
		Pizza, tiefgek.    	1 - 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung.
KUCHEN & GEBÄCK	Rührteig in Form 	0,5 - 1,2 kg	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
	Plätzchen 	0,2 - 0,6 kg	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech	
	Beignets 	1 Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Verwenden abkühlen lassen	
	Mürbeteigkuchen 	0,4 - 1,6 kg	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen	
	Strudel 	0,4 - 1,6 kg	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein	
	Gedeckter Obstkuchen 	0,5 - 2 kg	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen	
GEBRATEN	FLEISCH	Rind-gebraten 	0,6 - 2 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schwein-gebraten 	0,6 - 2,5 kg	
		Hähnchen-gebrat. 	0,6 - 3 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	BEILAGE	Gemüse-gebraten 	0,5 - 1,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Kartoffeln 	0,5 - 1,5 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf Rost






















































Fettpfanne /  
Backblech



Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Dampfeinsatz

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Kochtipps	
GEGRILLT	FLEISCH	Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
		Bratwurst & Wurst	 5  4	1,5 - 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden...
		Grillspieße	 5  4	1 Gitterrost	
		Filet & Brust	 5  4	1 - 5 cm	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
	FISCH	Filets	 3  2	0,5 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Filets-Tiefgekühlt	 3  2	0,5 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
	BEILAGE	Tomaten	 3	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika	 3	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoliauflauf	 3	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchameloße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohlaufauf	 3	1 Blech	
		Gemüsegratin	 3	1 Blech	
	HAUPTSPEISEN	Weißer Reis	 2  1	0,1 - 0,5 kg	Geben Sie einen Teil weißen Reis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
Naturreis		 2  1	0,1 - 0,5 kg	Geben Sie einen Teil Naturreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
Vollkornreis		 2  1	0,1 - 0,5 kg	Geben Sie einen Teil Vollkornreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
FLEISCH	Hähnchenfilet	 2  1	1 - 5 cm		
	Putenfilets	 2  1	1 - 5 cm		
GEDÜNSTET	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Jakobsmuscheln	 2  1	ein Blech	
		Muscheln	 2  1	ein Blech	Gleichmäßig im Dampfensatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
		Shrimps	 2  1	ein Blech	
		Garnelen	 2  1	ein Blech	
		Kalmar	 2  1	0,1 - 0,5 kg	
		Tintenfisch	 2  1	0,5 - 2 kg	
BEILAGE	Ganze Kartoffeln	 2  1	jeweils 0,05 - 0,5 kg		
	Kartoffeln	 2  1	empfohlen 0,1 - 2,0 kg	Schälen und in Stücke schneiden, gleichmäßig im Dampfensatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	
	Erbsen	 2  1	0,2 - 2,5 Kg		
	Brokkoli	 2  1	0,2 - 2 kg	Gleichmäßig im Dampfensatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden	
	Blumenkohl	 2  1	0,2 - 2 kg		
	Erbsen, tiefg.	 2  1	0,2 - 3 kg		

ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder  
Kuchenform  
auf RostFettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf RostFettpfanne /  
BackblechFettpfanne mit  
500 ml Wasser

Dampfensatz





# HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

REZEPT	DÄMPFSTUFE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	NIEDRIG	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Hefekuchen	NIEDRIG	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Biskuitkuchen	NIEDRIG	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Fladenbrot	NIEDRIG	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Brotlaib	NIEDRIG	Ja	170 - 180	70 - 100	3
Brötchen	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	NIEDRIG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Bratkartoffeln	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	Ja	160 - 180	60-80	3
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	Ja	200	55 - 65	3
Lammkeule	MITTEL	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Fischfilet	HOCH	Ja	180 - 200	15 - 30	3

## 100% DAMPF

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Frisches Gemüse (im Ganzen)	-	100	30 - 80	2  1
Frisches Gemüse (in Stücken)	-	100	15 - 40	2  1
Tiefgefr. Gemüse	-	100	20 - 40	2  1
Ganzer Fisch	-	90	40 - 50	2  1
Fischfilets	-	90	20 - 30	2  1
Hähnchenfilets	-	100	15 - 50	2  1
Eier	-	100	10 - 30	2  1
Obst (im Ganzen)	-	100	15 - 45	2  1
Obst (in Stücken)	-	100	10 - 30	2  1

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder  
Kuchenform  
auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech  
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne /  
Backblech



Fettpfanne mit  
500 ml Wasser



Dampfeinsatz

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Plätzchen / Buttergebäck		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3

FUNKTIONEN



O/unterhitze



Heissluft



Umluft



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Multiflow Menu



Eco Heißluft

Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		—	170	110 - 150	
Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (hoch)	3 - 6	
Fischfilets / Steaks		—	2 (mittel)	20 - 30 **	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		—	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		—	2 (mittel)	60 - 90 ***	
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35 - 55 ***	
Gemüsegratin		—	3 (hoch)	10 - 25	
Plätzchen	 Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Mürbeteigkuchen	 Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	
Runde Pizzas	 Pizza rund	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Vollst. Mahlzeit	Ja	190	40 - 120 *	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		—	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		—	200	50 - 100 *	

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

#### LESEN DER GARTABELLE

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

ZUBEHÖRTEILE						
	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz

## REINIGUNG UND PFLEGE

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

nicht mit Alufolie aus.  
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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.
- . Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- . Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- . Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

### AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Entnehmen Sie die Seitengitter.
3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

### ZUBEHÖRTEILE

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

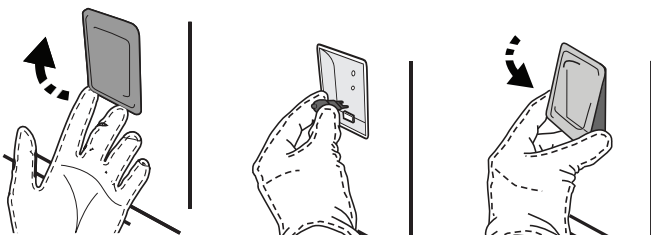
### BEHÄLTER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

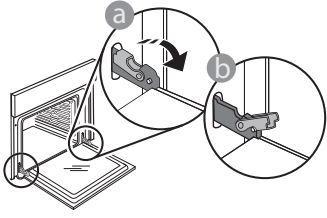
Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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



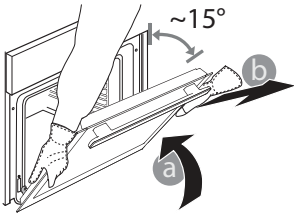
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



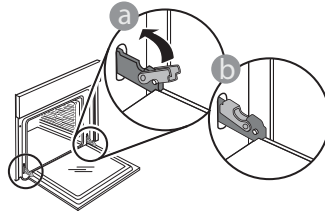
**2. Die Tür** so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

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

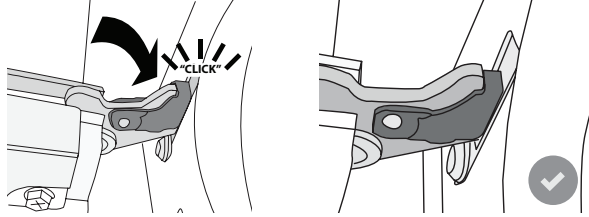


**3. Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

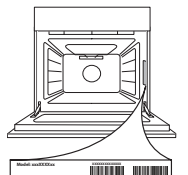
# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.  DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „NIEDRIG“ auswählen.
Dampf entweicht während des Garens aus der Schublade.	Wenig Wasser im Tank.	Fügen Sie ein Glas Trinkwasser hinzu.



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

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





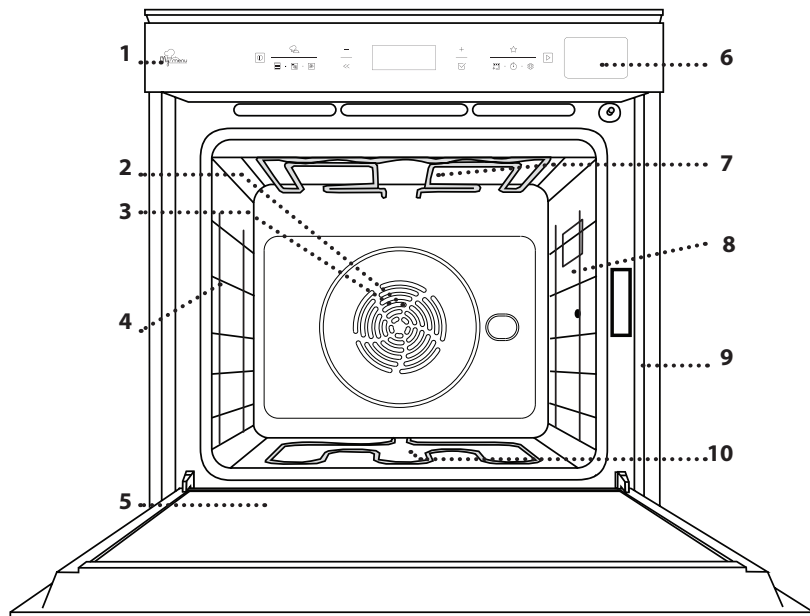
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



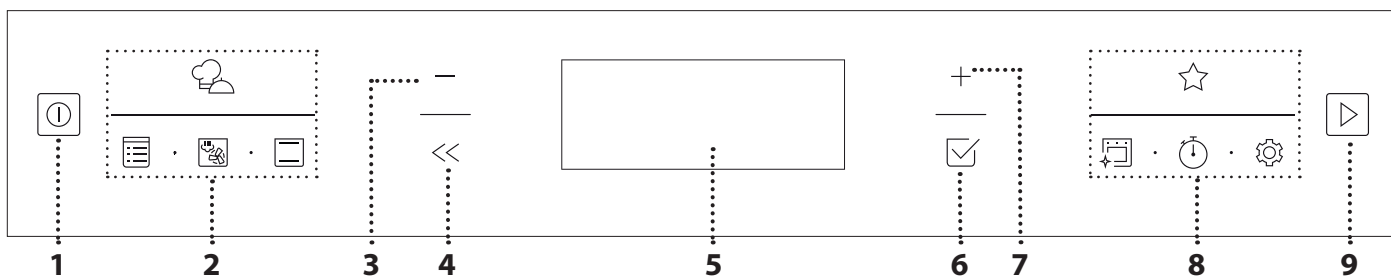
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Résistance circulaire (non visible)
- 4. Guides pour les grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. Porte
- 6. Tiroir d'eau
- 7. Élément de chauffage supérieur/grill
- 8. Ampoule
- 9. Plaque signalétique (ne pas enlever)
- 10. Résistance sole (non visible)

## DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



**1. ON / OFF**

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

**2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS**

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

**3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS**

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

**4. RETOUR**

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

**5. ÉCRAN**

**6. CONFIRMER**

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

**7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS**

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

**8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS**

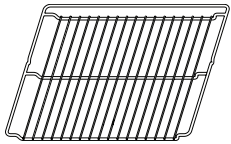
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

**9. DÉPART**

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

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



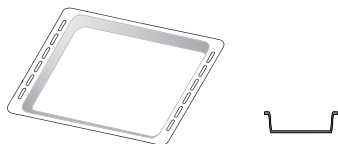
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

## PANIER VAPEUR



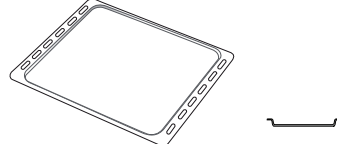
Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson.

## LÈCHEFRITE



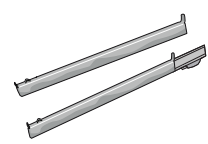
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## GRILLES COULISSANTES \*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

\* Disponible sur certains modèles seulement

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

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

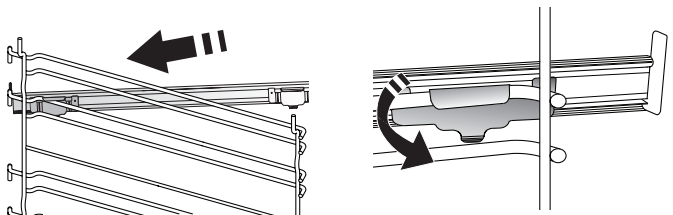
Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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

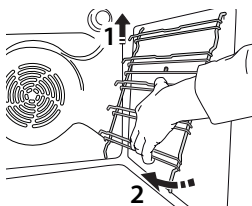
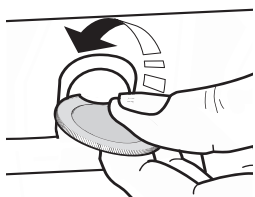
## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

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

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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





## FONCTIONS



### MY MENU

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.



### MANUEL

#### • CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

#### • AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

#### • MULTIFLOW MENU

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

#### • FONCTIONS GRILL

##### » GRILL

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

##### » TURBO GRILL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

#### • ALIMENT SURGELÉ

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

#### • FONCTIONS SPÉ.

##### » DÉCONGÉLATION

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

##### » GARDER AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

##### » LEVAGE DE PÂTE

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

##### » GROSSES PIÈCES

Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

#### » ÉCO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

#### » CUISSON LENTE

Pour cuire lentement la viande et le poisson. Cette fonction cuit les aliments lentement pour les garder tendre et succulent. À cause de la cuisson à basse température, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Nous vous conseillons de saisir les rôtis dans une plaque en premier pour dorer la viande et aider à sceller ses jus naturels. Pour obtenir les meilleurs résultats, maintenez la porte du four fermée pendant la cuisson afin d'éviter des dispersions de chaleur. Les temps de cuisson suggérés pour le poisson (300 g - 3 kg) vont de 2 à 5 heures, et pour la viande (1-3 kg), ils vont de 4 à 7 heures.

#### • PRÉCHAUF. RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.



### CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

#### • VAPEUR PURE

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

#### • CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

En combinant les propriétés de la vapeur avec celles de l'air pulsé, cette fonction vous permet de cuire des plats agréablement croustillants et dorés à l'extérieur, tout en restant tendres et succulents à l'intérieur. Pour atteindre les meilleurs résultats de cuisson, nous recommandons de choisir un niveau de vapeur ÉLEVÉ pour la cuisson des poissons, MOYEN pour la viande et FAIBLE pour le pain et les desserts.



### CONVECTION

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



### FAVORIS

Pour récupérer jusqu'à 10 fonctions favorites.



### NETTOYAGE

#### • DIAMOND CLEAN

L'action des vapeurs d'eau, libérées durant le cycle de nettoyage spécial en utilisant une température basse, aide à enlever les saletés.

Activez la fonction lorsque le four est froid.

#### • VIDANGE

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

#### • DÉTARTRE

Pour enlever les dépôts de calcaire dans le chauffe-eau. Nous vous conseillons d'utiliser cette fonction de façons régulières. Sinon, un message s'affiche à l'écran vous invitant à nettoyer le four.



## MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



## RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

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

quelconque des boutons est enfoncé.

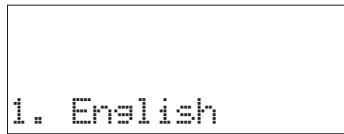
Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "MODE DÉMO" à partir du menu "RÉGLAGES" et sélectionnez "Off".

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

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

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



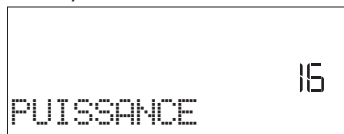
Appuyez sur + ou - pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

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

## 2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner 16 « Haut » ou 13 « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.

## 3. RÉGLER L'HEURE

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



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

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

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

## 4. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Air Brassé »).

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

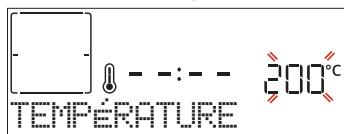
Appuyez sur pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou - pour sélectionner l'élément souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

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

### TEMPÉRATURE / NIVEAU DU GRILL / NIVEAU DE VAPEUR



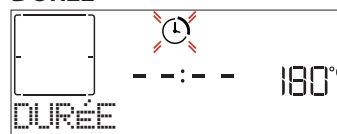
Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour la changer, puis appuyez sur  pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du grill : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le grill : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

En fonction "Chaleur pulsée + Vapeur", vous pouvez sélectionner la quantité de valeur à partir des valeurs suivantes : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevé).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, les valeurs peuvent être modifiées en utilisant + ou - .

### DURÉE



Lorsque l'icône clignote sur l'écran, appuyez sur + ou - pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur  pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur  ou pour confirmer et démarrer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

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

### HEURE DE FIN (DÉPART RETARD)

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



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

Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **<<** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur **<<**, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

### MY MENU

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

#### POIDS / HAUTEUR / PIZZA (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivre les indications à l'écran : lorsque cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

#### CUISSON DÉSIRÉE / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de régler le niveau de cuisson désirée.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction. De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions My Menu, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre faible (-1) et élevé (1).

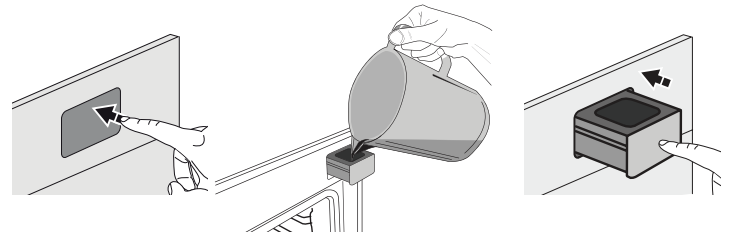
### CUISSON VAPEUR

En choisissant « Chaleur pulsée + Vapeur/ 100% vapeur » ou l'une des recettes spécifiques My Menu, il est possible de cuire toute sorte d'aliments grâce à l'utilisation de la vapeur. La vapeur se répand plus rapidement et plus uniformément à travers les aliments par rapport au simple air chaud typique des Fonctions de convection : cela réduit les temps de cuisson, gardant les précieux nutriments des aliments et vous garantissant des résultats excellents, vraiment délicieux avec toutes vos recettes. Pendant toute la durée de la cuisson vapeur, la porte doit rester fermée.

Pour poursuivre la cuisson vapeur, il sera nécessaire de remplir le réservoir situé à l'intérieur du four en utilisant le tiroir sur le panneau de commande.

Lorsque cela vous est demandé sur l'affichage par les indications "AJOUTER DE L'EAU" ou "REEMPLIR TIROIR", ouvrir le tiroir en appuyant légèrement dessus.

Verser lentement de l'eau potable jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN ». La capacité maximale du réservoir est d'environ 1,5 litre.



Il sera nécessaire d'ajouter de l'eau uniquement lorsque le réservoir n'est pas suffisamment rempli pour terminer la cuisson. Éviter de remplir le réservoir quand le four est éteint ou tant que cela ne vous est pas demandé sur l'affichage.

### 3. DÉMARRER LA FONCTION

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

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

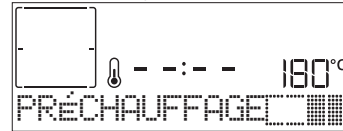
Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

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

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

### 4. PRÉCHAUFFAGE

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



Une fois que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d'« AJOUTER ALIMENTS ».

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

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

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

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

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

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte.

Dans certaines fonctions My Menu, il est possible de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis reprenez la cuisson. De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

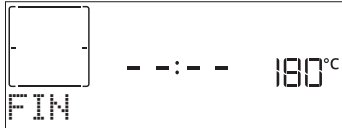


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et reprenez la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

## 6. FIN DE CUISSON

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

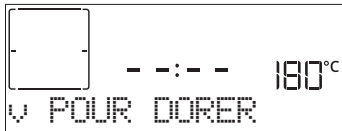


Appuyez sur pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

Une fois que l'aliment a été enlevé, laissez le four refroidir avec la porte fermée.

## BRUNISSAGE

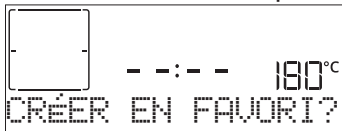
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur pour éteindre le four.

## . FAVORI

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



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur . Une fois que vous avez appuyé sur , appuyez sur le ou pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur pour confirmer.

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

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur : l'écran indiquera votre liste de fonctions

préférées.



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

## NETTOYAGE

### • DIAMOND CLEAN

Appuyez sur pour afficher « Diamond Clean » sur l'écran.



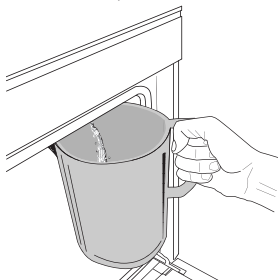
Appuyez sur pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur pour activer le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre les vapeurs d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

### • VIDANGE

La fonction de vidange permet de vidanger l'eau afin de prévenir toute stagnation dans le réservoir. Pour une utilisation optimale de l'appareil, il est conseillé de toujours effectuer une vidange chaque fois que le four a été utilisé avec un cycle vapeur.



Une fois la fonction « Vidange » sélectionnée, appuyez sur et suivez les actions indiquées : Ouvrez la porte et placez un grand récipient sous la buse de vidange située dans la partie inférieure droite du panneau. Une fois le vidange commencé, maintenez le récipient en position jusqu'à la fin de l'opération. La durée moyenne

de la vidange à pleine charge est d'environ trois minutes.

Si nécessaire, il est possible de mettre en pause le processus de vidange en appuyant sur le bouton BACK ou STOP (par exemple si le pichet est déjà plein d'eau au milieu du processus de vidange).

La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

Veuillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ».

### • DÉTARTRE

Cette fonction spéciale, activée à intervalles réguliers, vous permet de maintenir le réservoir et le circuit de vapeur dans les meilleures conditions.

Le message < DÉTARTRE SVP > sera affiché à l'écran, pour

vous rappeler d'exécuter cette opération régulièrement. La nécessité de détartrer est provoquée par le nombre de cycles de cuisson à la vapeur effectués ou les heures de travail de la chaudière à vapeur depuis le dernier cycle de détartrage (voir le tableau ci-dessous).

Le MESSAGE « MERCI DE DÉTARTRE » apparaît	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur 22 heures de durée de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
20 cycles de cuisson à la vapeur 30 heures de durée de cuisson à la vapeur	Il n'est pas possible de lancer un cycle Vapeur tant qu'un cycle Détartrage n'aura pas été réalisé

La procédure de détartrage peut également être effectuée quand l'utilisateur souhaite un nettoyage plus approfondi du réservoir et du circuit de vapeur interne.

La durée moyenne de la fonction totale est d'environ 180 minutes. Une fois que la fonction a démarré, suivez toutes les étapes indiquées sur l'écran.

Veillez noter : La fonction peut être mise en pause mais, si elle est annulée à quelque moment que ce soit, tout le cycle de détartrage doit être répété depuis le début.

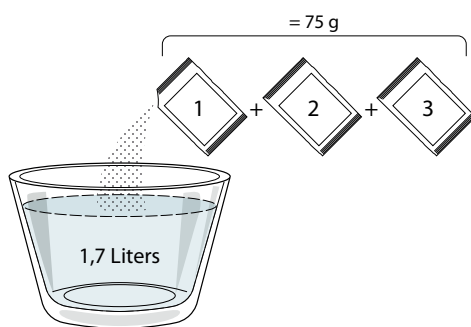
#### » PHASE 1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE >, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

Veillez noter : pour s'assurer que l'eau est froide, il n'est pas possible de vidanger le réservoir avant que 4 heures ne se soient écoulées depuis le dernier cycle (ou la dernière fois que le produit a été alimenté). Pendant ce temps d'attente, l'écran affiche la mention suivante « L'EAU EST CHAUDE - PATIENTER SVP ». La carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

#### » PHASE 2 : DÉTARTAGE (~120 MIN.)

Lorsque l'écran affiche < AJOUTER 1,7 L DE SOLUTION >, versez la solution de détartrage dans le tiroir. Nous vous recommandons de préparer la solution de détartrage en ajoutant 3 sachets (correspondant à 75g) du détartrant spécial Four WPRO dans 1,7 litre d'eau potable à température ambiante.



Une fois la solution de détartrage versée dans le tiroir, appuyez sur pour lancer la procédure principale de détartrage. Vous n'avez pas besoin de rester face à l'appareil pendant les phases de détartrage. Une fois que chaque phase est terminée, un signal sonore retentit et l'écran affiche des instructions pour passer à la phase suivante.

#### » PHASE 3 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

Lorsque l'écran affiche < PLACER UN RÉCIPIENT SOUS LA BUSE >, procédez à la vidange comme décrit dans le paragraphe Vidange dédié.

#### » PHASE 4 : RINÇAGE (~20 min.)

Pour nettoyer le réservoir et le circuit de vapeur, il faut effectuer un cycle de rinçage.

Lorsque l'écran affiche < AJOUTER EAU POUR RINCER >, versez de l'eau potable dans le tiroir, jusqu'à ce que l'écran affiche « RÉSERVOIR PLEIN » et appuyez sur pour lancer le premier rinçage.

» PHASE 5 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 6 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 7 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

» PHASE 8 : RINÇAGE (~20 min.)

» PHASE 9 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

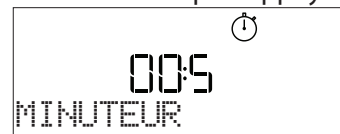
Suite à la dernière vidange, appuyez sur OK pour compléter le détartrage. Au terme du détartrage, il sera possible d'utiliser toutes les fonctions vapeur.

\*Le détartrant WPRO est le produit professionnel suggéré pour le maintien des meilleures performances de votre fonction vapeur dans le four. Suivez les instructions sur l'emballage du produit. Pour toute commande et informations, contactez le service après-vente ou [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht ne saurait être tenue pour responsable des éventuels dommages causés par l'utilisation d'autres produits détergents disponibles sur le marché.

## . MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur + ou - : l'icône clignotera sur l'écran. Appuyez sur + ou - pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur pour activer la minuterie.



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

Veillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson. Appuyez sur + ou - pour changer l'heure réglée sur la minuterie ; appuyez sur << ou pour éteindre la minuterie à tout moment.

Une fois que la minuterie a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction.

Appuyez sur pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

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

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

## . VERROUILLAGE

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



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



# TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments		Niveau et Accessoires	Quantité	Conseils de cuisson
PLATS	Lasagnes	2	0,5 - 3 kg	Préparer selon votre recette préférée. Verser de la sauce béchamel sur le haut et répandre du fromage pour obtenir un brunissage parfait
	Quiche & tarte	2	0,8 - 1,2 kg	Chemisez un plat à tarte pour 8-10 portions avec une pâte et percez-la avec une fourchette, remplissez la pâte selon votre recette préférée
	Légumes étouffés	3	0,1 - 0,5 kg chacun	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
PAIN & PIZZA	Petit pain	3	60 - 150 g chacun	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Pain carré	2	400 - 600 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez dans un moule à cake avant qu'elle ne lève. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Gros pain	2	0,7 - 2,0 kg	Préparez la pâte selon votre recette préférée et placez-la sur la lèchefrite
	Baguettes	3	200 - 300 g chacun	Préparez la pâte en suivant votre recette habituelle de pain léger. Formez en baguettes avant la levée. Utilisez la fonction levée spécifique du four
	Pizza fine	2	ronde - plateau	Préparez une pâte à pizza basée sur 150 ml d'eau, 15 g de levure, 200-225 g de farine, d'huile et de sel. Faites lever en utilisant la fonction four spécifique. Roulez la pâte dans un plateau cuisson légèrement huilé. Ajoutez des garnitures comme des tomates, de la mozzarella et du jambon
	Pizza épaisse	2	ronde - plateau	
	Pizza surgelée	2 4  1 5  3  1 5  4  2  1	1 - 4 couches	Sortez de l'emballage
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	Génoise	2	0,5 - 1,2 kg	Préparez une pâte pour génoise sans gras de 500-900g. Versez dans un moule chemisé et graissé
	Biscuits	3	0,2 - 0,6 kg	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et façonnez-la à votre gré. Disposez les cookies sur une lèchefrite
	Pâte à choux	3	1 plateau	Répartissez uniformément dans la lèchefrite. Laissez refroidir avant de servir
	Tart	3	0,4 - 1,6 kg	Faites une pâte à partir de 500 g de farine, 200 g de beurre salé, 200 g de sucre, 2 œufs. Aromatisez avec de l'essence de fruit. Laissez refroidir. Répartissez uniformément la pâte et repliez-la dans un moule. Remplissez de confiture et faites cuire
	Strudel	3	0,4 - 1,6 kg	Préparez un mélange de pommes tranchées, de pignons de pin, de cannelle et de muscade. Mettez du beurre dans un moule, versez du sucre et faites cuire pendant 10-15 minutes. Roulez-le dans une pâte et repliez la partie extérieure
	Tarte aux fruits	2	0,5 - 2 kg	Chemisez un moule à tarte avec la pâte et vaporisez le fond avec des miettes de pain pour absorber le jus des fruits. Remplissez avec des fruits frais hachés mélangés avec du sucre et de la cannelle
VIANDES	Rôti de bœuf	3	0,6 - 2 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	Rôti de porc	3	0,6 - 2,5 kg	
	Poulet rôti	2	0,6 - 3 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et assaisonnez comme vous le préférez. Frottez avec du sel et du poivre. Insérez dans le four avec le côté poitrine vers le haut
SIDE DISH	Légumes rôtis	3	0,5 - 1,5 kg	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
	Pommes de terre	3	0,5 - 1,5 kg	Coupées en morceaux, assaisonnez avec de l'huile, du sel et des herbes avant de mettre au four

ACCESSOIRES

Grille métallique




















































Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèchefrite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

Lèchefrite / Plaque de cuisson

Lèchefrite contenant 500 ml d'eau


Panier vapeur

	Catégories d'aliments	Niveau et Accessoires	Quantité	Conseils de cuisson
GRILLADES	VIANDES	Hamburgers  	1,5 - 3 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
		Saucisses  	1,5 - 4 cm	Répartissez uniformément sur la grille métallique. Percez les saucisses avec une fourchette pour éviter qu'elles n'éclatent
		Brochettes  	1 grille	
		Filet & poitrine  	1 - 5 cm	Saupoudrez de sel, et badigeonnez d'huile avant la cuisson
	POISSONS	Filets  	0,5 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
		Filets-surgelés  	0,5 - 3 cm	Appliquez de l'huile avec un pinceau et frottez avec du sel et du poivre. Assaisonnez avec de l'ail et des herbes selon vos goûts
	SIDE DISH	Tomates 	1 plateau	Couvrez avec de la chapelure et assaisonnez avec de l'huile, de l'ail, du poivre et du persil
		Poivrons 	1 plateau	Préparez selon votre recette préférée. Versez du fromage pour obtenir un brunissage parfait
		Gratin de brocoli 	1 plateau	
		Gratin de choux-fleurs 	1 plateau	Préparez selon votre recette préférée. Versez de la sauce béchamel sur le haut et ajoutez du fromage pour obtenir un brunissage parfait
Gratin de légumes 		1 plateau		
PLATS	Riz blanc  	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz blanc et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Riz brun  	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz brun et d'eau pour 1,5 de poids de riz blanc. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Riz complet  	0,1 - 0,5 kg	Placez dans un plat en pyrex une partie de riz complet et d'eau pour 1,5 de poids de riz. Pour obtenir de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
VIANDES	Filets de poulet  	1 - 5 cm		
	Filets de dinde  	1 - 5 cm		
VAPEUR	POISSONS & FRUITS DE MER	St Jacques  	un lèche-frite	
		Moules  	un lèche-frite	
		Crevettes  	un lèche-frite	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte
		Crevettes  	un lèche-frite	
		Encornets  	0,1 - 0,5 kg	
		Poules  	0,5 - 2 kg	
SIDE DISH	Pommes de terre entières  	0,05 - 0,5 Kg chacun		
	Pommes de terre  	0,1 - 2,0 Kg suggérés	Pelez et coupez en morceaux, répartissez uniformément sur le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Pois  	0,2 - 2,5 Kg		
	Brocolis  	0,2 - 2 kg	Répartissez uniformément dans le plateau vapeur, et pour de bons résultats, il est suggéré de ne pas ouvrir la porte	
	Chou-fleur  	0,2 - 2 kg		
	Petits pois  	0,2 - 3 kg		


## ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite / Plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau



Panier vapeur



## TABLEAU DE CUISSON CHALEUR PULSÉE + VAPEUR

RECETTE	NIVEAU DE VAPEUR	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Petit pain / Biscuits	BASSE	Oui	140 - 150	35 - 55	3
Petit gâteau / Muffins	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	3
Gâteaux à pâte levée	BASSE	Oui	170 - 180	40 - 60	2
Génoise	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	2
Fougasse	BASSE	Oui	200 - 220	20 - 40	3
Pain (miche)	BASSE	Oui	170 - 180	70 - 100	3
Petit pain	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Baguettes	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	3
Pommes de terre rôties	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	Oui	180 - 200	60 - 100	3
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MOYEN	Oui	160 - 180	60-80	3
Rosbif saignant 1 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	40 - 50	3
Rosbif saignant 2 kg	MOYEN	Oui	200	55 - 65	3
Gigot d'agneau	MOYEN	Oui	180 - 200	65 - 75	3
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	Oui	160 - 180	85 - 100	3
Poulet / pintade / canard 1 – 1,5 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	3
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	Oui	200 - 220	55 - 65	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	Oui	180 - 200	25 - 40	3
Filet de poisson	ÉLEVÉ	Oui	180 - 200	15 - 30	3

## VAPEUR PURE

Recette	Préchauffage	Température (°C)	Durée de Cuisson (Min)	Niveau et Accessoires	
Légumes frais (Entier)	-	100	30 - 80	2	1
Légumes frais (morceaux)	-	100	15 - 40	2	1
Légumes surgelés	-	100	20 - 40	2	1
Poissons entiers	-	90	40 - 50	2	1
Filets de poisson	-	90	20 - 30	2	1
Escalopes de poulet	-	100	15 - 50	2	1
Œufs	-	100	10 - 30	2	1
Fruits (entiers)	-	100	15 - 45	2	1
Fruits (Morceaux)	-	100	10 - 30	2	1

ACCESSOIRES

Grille métallique

Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique

Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique

























































































Lèche-frite / Plaque de cuisson

Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

Panier vapeur



# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	2 
		Oui	160	30 - 50	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits / Petit pain		Oui	150	20 - 40	3 
		Oui	140	30 - 50	4 
		Oui	140	30 - 50	4  1 
		Oui	135	40 - 60	5  3  1 
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3 
		Oui	150	30 - 50	4 
		Oui	150	30 - 50	4  1 
		Oui	150	40 - 60	5  3  1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Oui	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
		Oui	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
		Oui	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Tourtes (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	45 - 55	3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5  3  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5  3  1 

FONCTIONS



Convection



Chaleur pulsée



Air Brassé



Grill



Turbo Grill



Grosses Pièces



Multiflow menu



Éco Chaleur Pulsée

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPERATURE (°C)	DURÉE (min.)	CLAYETTE ET ACCESSOIRES
Lasagnes / pâtes au four / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau/Veau/Bœuf/Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		-	170	110 - 150	2
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde/Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (en filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	 Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Oui	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza	 Pizza	Oui	210	40 - 60	5 4 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes grillés (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viande (niveau 1)	 Repas complet	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

#### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Plaquette de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Panier vapeur

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

Ne recouvrez pas l'intérieur du

four de papier aluminium.

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

Utilisez des gants de protection.

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

. Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibras humide.

Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

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

### SURFACES INTÉRIEURES

. Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

. Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

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

### ACCESSOIRES

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

### RÉSERVOIR

Pour que le four fonctionne toujours de façon optimale et pour prévenir l'accumulation de dépôts de calcaire avec le temps, nous vous conseillons d'utiliser les fonctions « Vidange » et « Détartre » régulièrement.

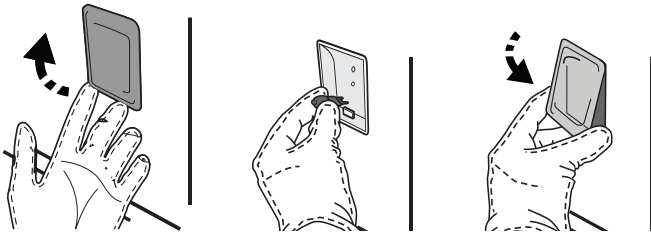
Après une longue période d'inutilisation de la fonction " Chaleur Pulsée + vapeur ", il est fortement suggéré d'activer un cycle de cuisson à vide en remplissant totalement le réservoir.

### REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Enlevez les supports de grille.
3. Dégagez le capot de l'ampoule.
4. Remplacez l'ampoule.
5. Remplacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
6. Remplacez les supports de grille.
7. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

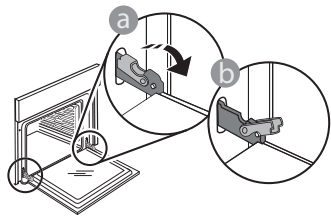
Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.



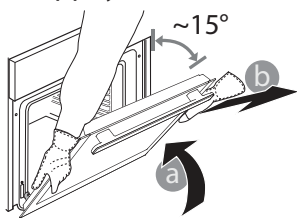
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

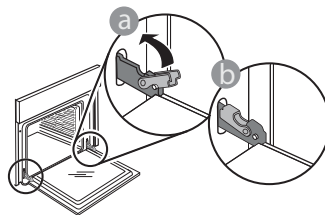


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte de côté, l'appuyant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

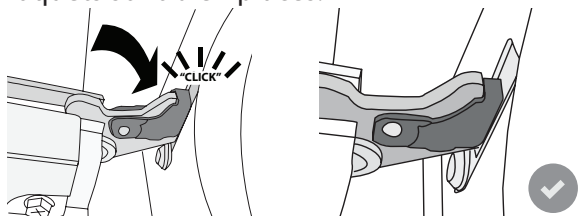
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.



4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



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

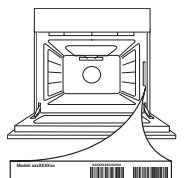
# GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. Essayez d'effectuer la « REINITIALISER » à partir de « RÉGLAGES ». Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode "DÉMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas.  MODE DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « BAS ».
La vapeur sort du tiroir pendant la cuisson.	Le réservoir d'eau est bas.	Ajoutez un verre d'eau potable.



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

- En visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu**
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.





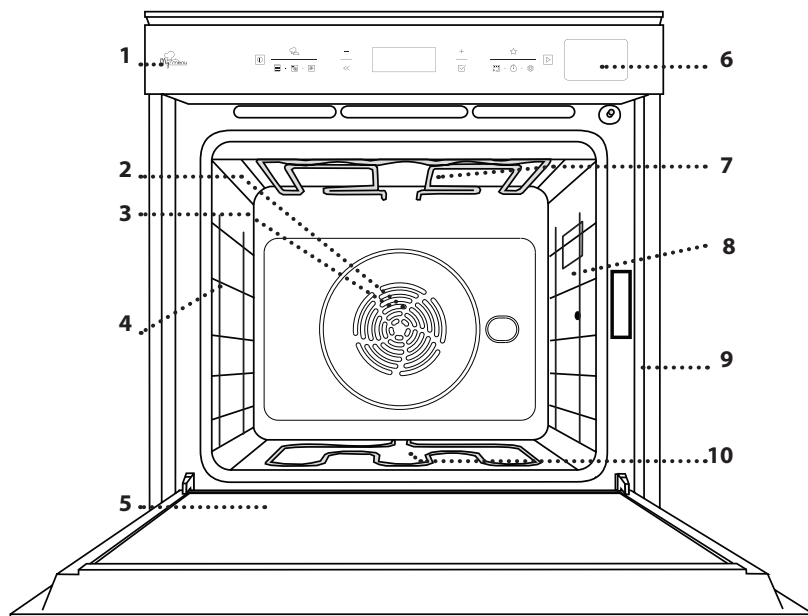
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

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



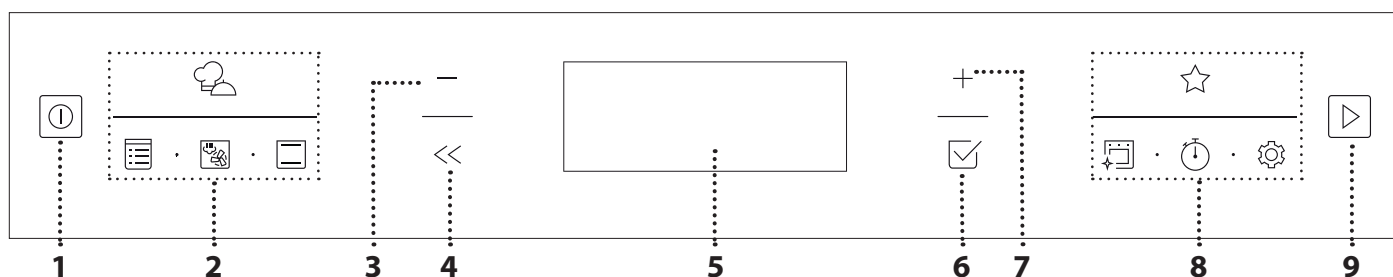
**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare  
(non visibile)
4. Griglie laterali  
(il livello è indicato nella parte anteriore del forno)
5. Porta
6. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore  
(non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

### 3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFERMA

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

### 7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

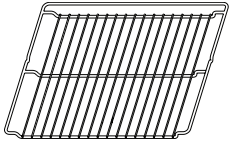
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

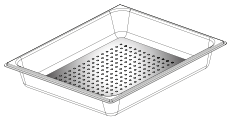
# ACCESSORI

## GRIGLIA



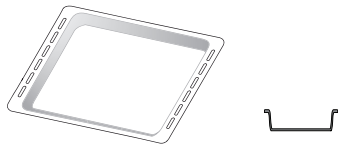
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



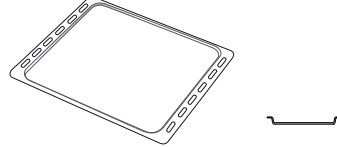
Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.

## LECCARDA



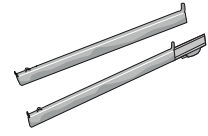
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## 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

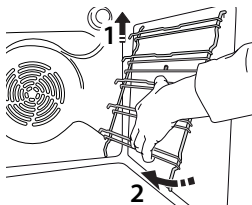
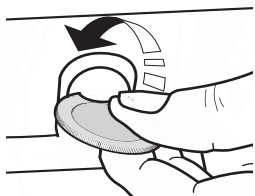
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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

## RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

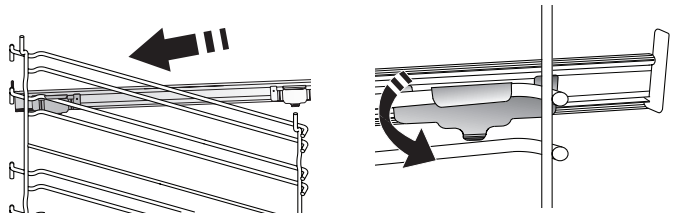
Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



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

## FUNZIONI



### MY MENU

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagne, carne, pesce, verdure, torte dolci e salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



### FUNZIONI MANUALI

#### • 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.

#### • VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### • MULTIFLOW MENU

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

#### • FUNZIONI GRILL

##### » GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

##### » TURBO GRILL

Per arrostiti grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

#### • MY FROZEN FOOD

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

#### • SPECIALI

##### » SCONGELAMENTO

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

##### » TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

##### » LIEVITAZIONE

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

##### » MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si

asciughi eccessivamente.

#### » ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e di carne 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. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

#### » COTTURA LENTA

Per cuocere delicatamente carne e pesce. Questa funzione cuoce gli alimenti lentamente per mantenerli teneri e saporiti. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. Per gli arrostiti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattiene i succhi interni della carne. Per un risultato ottimale, tenere chiusa la porta del forno durante la cottura per evitare la dispersione del calore. I tempi di cottura consigliati per il pesce (300 g - 3 kg) variano tra 2 e 5 ore, per la carne (1-3 kg) tra 4 e 7 ore.

#### • PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



### TERMOVENTILATO + VAPORE

#### • 100% VAPORE

Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.

#### • TERMOVENTILATO + VAPORE

Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### I MIEI PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### PULIZIA

#### • DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Attivare la funzione a forno freddo.

#### • SCARICO ACQUA

Per vuotare la caldaia evitando che rimanga dell'acqua residua.

#### • DECALCIFICAZIONE

Per rimuovere i depositi di calcare dalla caldaia. Si consiglia di attivare la funzione a intervalli regolari. In caso contrario, sul display comparirà un messaggio per ricordare che è necessario pulire il forno.



### CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.





## IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono

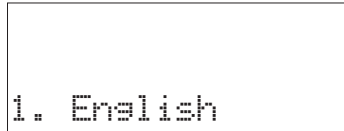
operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere  per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

### 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere  per confermare.

### 3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere  : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere  per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

### 4. RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

Nota: si raccomanda di ventilare la stanza dopo il primo utilizzo.

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.

### 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

#### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL / LIVELLO VAPORE



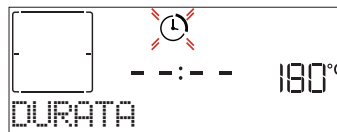
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nella funzione "Termoventilato + Vapore", è possibile scegliere la quantità di vapore tra i seguenti valori: 1 (Basso), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare i valori usando + o - .

#### DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  o per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere  per confermare.

#### FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona lampeggia.



Premere  $+$  o  $-$  per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\checkmark$  per confermare e attivare la funzione. Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere  $+$  o  $-$  per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  $\ll$  per modificare altre impostazioni. Premendo  $\ll$ , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

### MY MENU

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali. Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

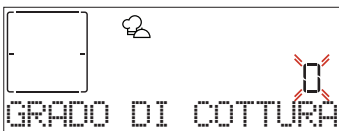
#### PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display: alla richiesta, premere  $+$  o  $-$  per impostare i valori desiderati, quindi premere  $\checkmark$  per confermare.

#### GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni "My Menu" è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere  $+$  o  $-$  per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere  $\checkmark$  o  $\triangleright$  per confermare e avviare la funzione. Allo stesso modo, in alcune funzioni My Menu è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (1).

### COTTURA A VAPORE

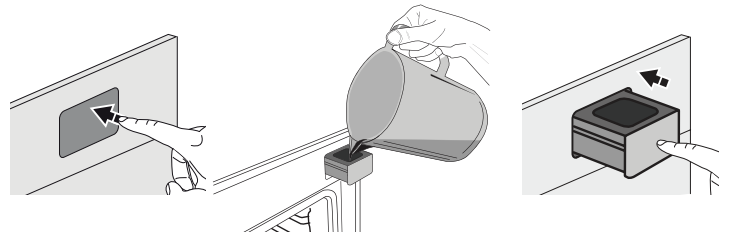
Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore/100% vapore" o una delle altre funzioni My Menu preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni tradizionali: questa azione riduce i tempi di cottura, preservando le preziose sostanze nutritive degli alimenti e assicurando risultati eccellenti e saporiti in tutte le preparazioni.

È importante che la porta del forno rimanga chiusa per l'intera durata della cottura a vapore.

Per procedere alla cottura a vapore, sarà necessario riempire il serbatoio interno del forno usando il cassetto posto sul pannello comandi.

Quando il display mostra i messaggi "AGGIUNGI ACQUA" o "RIEMPI CASSETTO", aprire il cassetto premendolo leggermente.

Versare lentamente acqua potabile finché compare il messaggio "RIEMPIMENTO COMPLETATO". Il serbatoio ha una capacità massima di circa 1,5 litri.



Sarà necessario aggiungere acqua solo se il livello del serbatoio non è sufficiente per completare la cottura.

Si raccomanda di non riempire il serbatoio a forno spento o prima che compaia il messaggio corrispondente sul display.

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  $\triangleright$  per attivare la funzione prescelta.

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  $\triangleright$  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

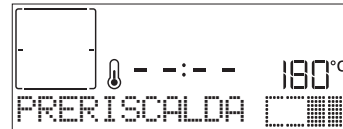
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  $\text{⏏}$ .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  $\ll$  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

### 4. PRERISCALDAMENTO

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



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

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

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando  $+$  o  $-$ .

### 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni "My Menu" prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display e chiudere la porta per riprendere la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e riprendere la cottura.

Nota: premendo è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

## 6. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

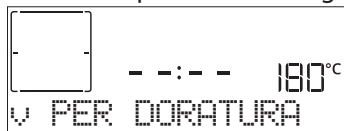


Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

Dopo avere estratto le pietanze, lasciar raffreddare il forno con la porta chiusa.

### DORATURA

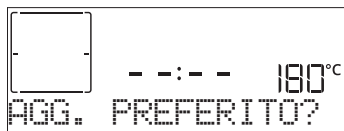
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo per spegnere il forno.

### PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , premere o per selezionare il numero di posizione, quindi premere per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.

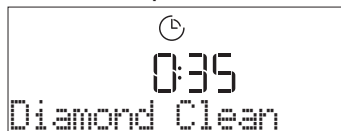


Premere o per selezionare la funzione, confermarla premendo e premere per attivarla.

### PULIZIA

#### • DIAMOND CLEAN

Premere per visualizzare "Diamond Clean" sul display.



Premere per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere per attivare il ciclo di pulizia.

Nota: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

#### • SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", premere e seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno

carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico premendo il pulsante INDIETRO o STOP (per esempio nel caso in cui la vasca fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

#### • DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <DECALCIFICARE> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore

a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

Il MESSAGGIO "DECALCIFICARE" appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore 22 ore di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desidera una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

» **FASE 1: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

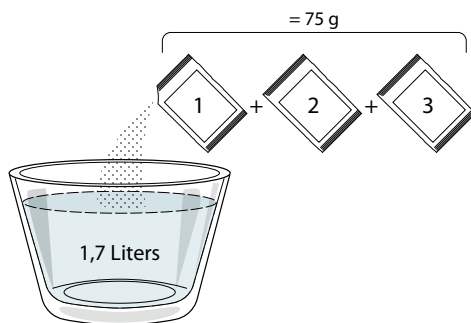
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È CALDA - ATTENDERE".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

Quando il display visualizza <AGG. 1,7 L DI SOLUZIONE>, versare la soluzione decalcificante nel cassetto. Si consiglia di preparare la soluzione decalcificante versando 3 bustine (corrispondenti a 75g) di anticalcare specifico Oven WPRO\* in 1,7 litri d'acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere per avviare il processo di decalcificazione principale. Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.

» **FASE 3: SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 4: RISCIAQUO (~20 min.)**

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <AGGIUNGERE ACQUA PER RISCIAQUARE>, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a

quando il display mostra "SERBATOIO PIENO", quindi premere per avviare il primo risciacquo.

- » **FASE 5: SCARICO (fino a 3 min.)**
- » **FASE 6: RISCIAQUO (~20 min.)**
- » **FASE 7: SCARICO (fino a 3 min.)**
- » **FASE 8: RISCIAQUO (~20 min.)**
- » **FASE 9: SCARICO (fino a 3 min.)**

Dopo l'ultima operazione di scarico premere OK per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

\*WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

## . CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o - : sul display lampeggerà l'icona . Premere + o - per impostare il tempo desiderato, quindi premere per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere + o - per modificare il tempo impostato sul timer; per spegnere il timer in qualsiasi momento, premere << o .

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

Premere per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

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

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere per interrompere la funzione correntemente attiva.

## . BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto << per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .



# TABELLA DI COTTURA

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Consigli per la cottura	
COTTURA TRADIZ.	PIATTI UNICI	Lasagna	2	0,5 - 3 kg	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Torte salate	2	0,8 - 1,2 kg	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
		Verdure-ripiene	3	0,1 - 0,5 kg cad	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	PIZZA & PANE	Panini	3	60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
		Pane in cassetta	2	400 - 600 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
		Pane grande	2	0,7 - 2,0 kg	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
		Baguette	3	200 - 300 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
		Pizza sottile	2	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
		Pizza alta	2	Teglia rotonda	
		Pizza-surgelata    	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione
TORTE & DOLCI	Pan di Spagna	2	0,5 - 1,2 kg	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata	
	Biscotti	3	0,2 - 0,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia	
	Bignè	3	1 teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima dell'uso	
	Crostata	3	0,4 - 1,6 kg	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare	
	Strudel	3	0,4 - 1,6 kg	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna	
	Torta ripiena alla frutta	2	0,5 - 2 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella	
	ARROSTITI	CARNE	Manzo arrosto	3	0,6 - 2 kg
Maiale-arrosto			3	0,6 - 2,5 kg	
Pollo-arrosto			2	0,6 - 3 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
CONTORNI		Verdure-arrostate	3	0,5 - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Patate	3	0,5 - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia






















































Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Teglia per cottura a vapore

Categorie di alimenti		Livello e accessori		Quantità	Consigli per la cottura
GRIGLIATI	CARNE	Hamburger	 	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
		Salsicce & wurstel	 	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare che l'involucro si laceri...
		Spiedini	 	1 griglia	
		Filetto & petto	 	1 - 5 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura
	PESCE	Filetti	 	0,5 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Filetti surgelati	 	0,5 - 3 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	CONTORNI	Pomodori		1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli gratinati		1 teglia	
		Cavolfiori gratinati		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
Verdure gratinate			1 teglia		
AL VAPORE	PIATTI UNICI	Riso bianco	 	0,1 - 0,5 kg	Versare il riso bianco in una teglia di pyrex, aggiungendo una dose d'acqua pari a 1,5 volte il peso del riso. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura
		Riso rosso	 	0,1 - 0,5 kg	Versare il riso rosso in una teglia di pyrex, aggiungendo una dose d'acqua pari a 1,5 volte il peso del riso. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura
		Riso integrale	 	0,1 - 0,5 kg	Versare il riso integrale in una teglia di pyrex, aggiungendo una dose d'acqua pari a 1,5 volte il peso del riso. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura
	CARNE	Filetti di pollo	 	1 - 5 cm	
		Filetti tacchino	 	1 - 5 cm	
	PESCE E FRUTTI DI MARE	Capesante	 	una teglia	
		Cozze	 	una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura
		Gamberetti	 	una teglia	
		Gamberi	 	una teglia	
		Calamaro	 	0,1 - 0,5 kg	
Polpo		 	0,5 - 2 kg		
CONTORNI	Patate intere	 	0,05 - 0,5 kg l'uno		
	Patate	 	0,1 - 2,0 kg consigliato	Sbucciare, tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura	
	Piselli	 	0,2 - 2,5 Kg		
	Broccoli	 	0,2 - 2 kg	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore. Per ottenere un buon risultato si consiglia di non aprire la porta durante la cottura	
	Cavolfiori	 	0,2 - 2 kg		
	Piselli surg.	 	0,2 - 3 kg		

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acquaTeglia per cottura a  
vapore



## TABELLA DI COTTURA TERMOVENTILATO + VAPORE

RICETTA	LIVELLO VAPORE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	Sì	140 - 150	35 - 55	3
Tortine / Muffin	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	3
Torte lievitate	BASSO	Sì	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	BASSO	Sì	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	Sì	200 - 220	20 - 40	3
Pagnotta	BASSO	Sì	170 - 180	70 - 100	3
Panini	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	Sì	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrostiti	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	MEDIO	Sì	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	Sì	160 - 180	60-80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	Sì	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	Sì	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	Sì	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	Sì	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	Sì	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	Sì	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	Sì	180 - 200	25 - 40	3
Filetti pesce	ALTO	Sì	180 - 200	15 - 30	3

## 100% VAPORE

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori	
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	2	1
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	2	1
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	2	1
Pesce intero	-	90	40 - 50	2	1
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	2	1
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	2	1
Uova	-	100	10 - 30	2	1
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	2	1
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	2	1

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia
































Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con 500 ml di acqua

Teglia per cottura a vapore

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	3
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	3
		Si	140	30 - 50	4
		Si	140	30 - 50	4 1
		Si	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	3
		Si	150	30 - 50	4
		Si	150	30 - 50	4 1
		Si	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	3
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1
		Si	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Si	90	110 - 150	3
		Si	90	130 - 150	4 1
		Si	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2
		Si	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	3
		Si	250	10 - 20	4 1
		Si	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	3
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1
		Si	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1
		Si	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNZIONI



Statico



Termovenilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow



Eco Termovenilato



RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostate		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		—	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza tonda	 Pizza tonda	Si	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Si	190	40 - 120 *	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Pasto completo	Si	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 *	3
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	3

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

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

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Teglia per cottura a vapore

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi a vapore.  
Non coprire l'interno del forno con

pellicola di alluminio.  
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 asciutto.  
. 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.  
. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.  
. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.  
. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

### GLI 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.

### SERBATOIO

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcificazione".

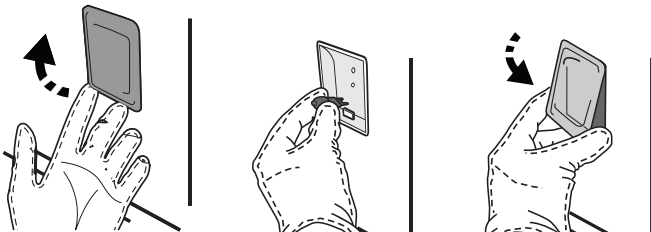
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

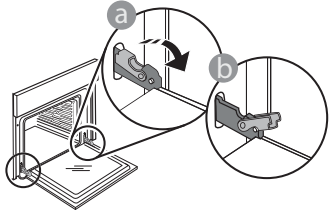
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.



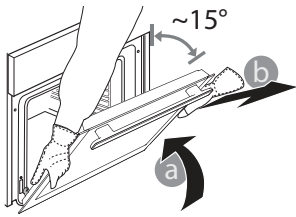
## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



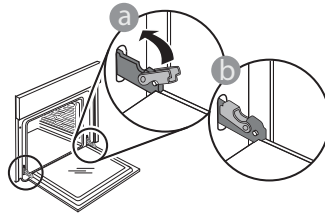
**2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.**

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

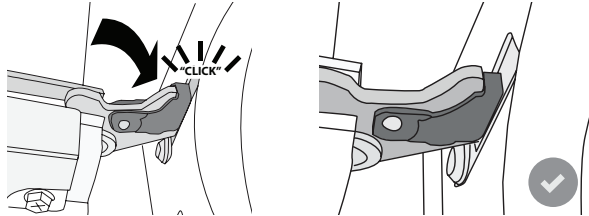


**3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.**

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



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



**5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.**

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner 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.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato.  Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
Esce del vapore dal cassetto durante la cottura.	Il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.	Aggiungere un bicchiere d'acqua potabile.



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

- Visitare il sito web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il servizio assistenza clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

