

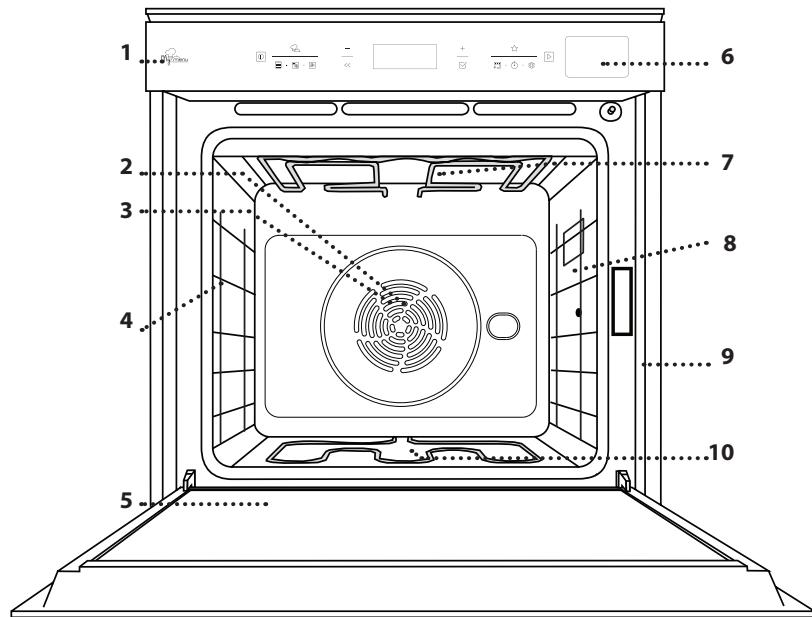


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT

PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

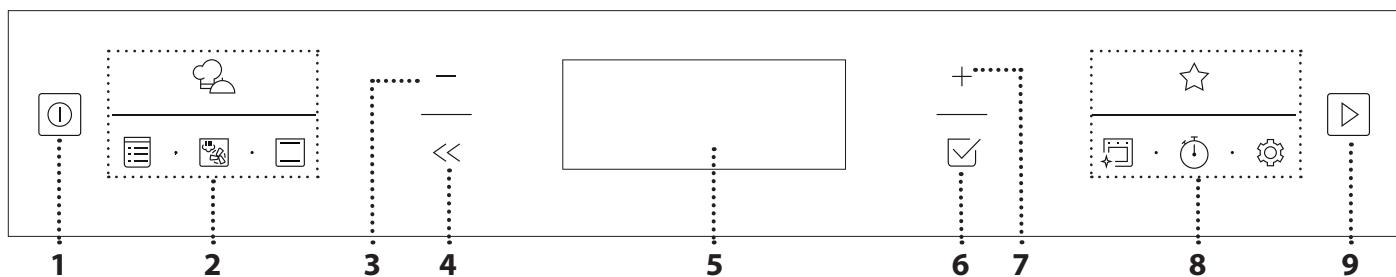
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) anLesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement  
(nicht sichtbar)
4. Laufschienen  
(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

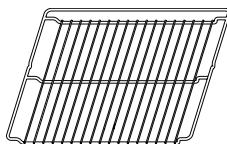
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

### 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



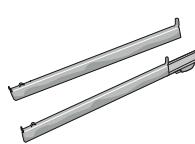
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## 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.\*\*

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

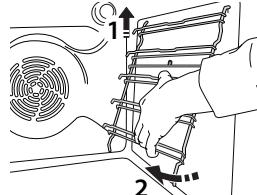
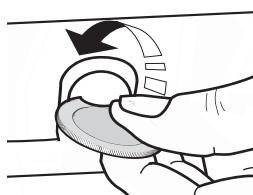
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

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.



\* nur für bestimmte Modelle erhältlich

\*\* Nur für DAMPF-Funktion verwenden

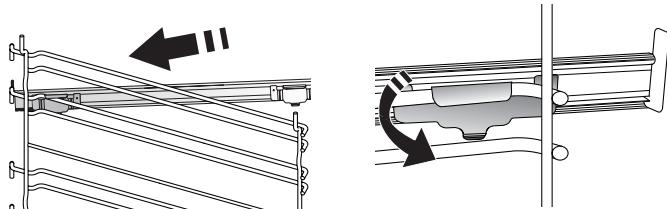
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## 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 gleichmäßige 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 übermäßigiges 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.

### » SCHNELLAUFPHEIZEN

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.

### » ENTLEEREN

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

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.

## 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".

#### 1. 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).

16

#### LEISTUNGSSTUFE

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

- - : - - 200°C  
TEMPERATUR

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).

### 3. ZEIT EINSTELLEN

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

12:00  
UHR

+ 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

- - : - - 180°C  
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. Wählen 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.

#### GEWICH / 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.

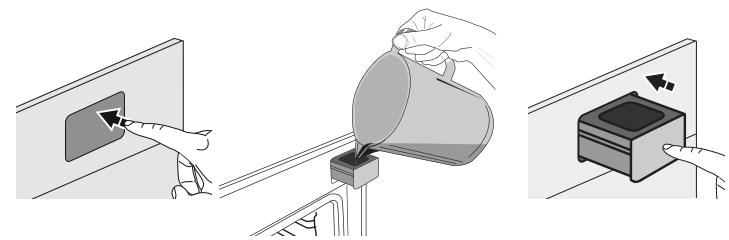
#### . GAREN MIT DAMPF

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 Dampfgaren 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 KONTROLIEREN

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 **+**, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Andernfalls 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.

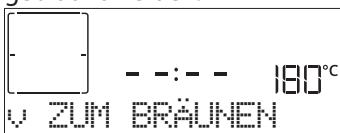


Drücken Sie **+**, um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie **+**, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

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

### ANBRÄUNEN

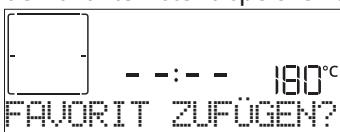
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf **✓** drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von **①** 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 **✓**. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen **<<**. Nachdem **✓** gedrückt wurde, drücken Sie **+** oder **—** zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie **✓** 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, **☆** drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



**+** oder **—** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von **✓** bestätigen und anschließend **▷** zur Aktivierung drücken.

### REINIGUNG

- **DIAMOND CLEAN**

Drücken Sie **□**, um „Diamond Clean“ auf dem Display anzuzeigen.



Drücken Sie **▷** 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 **✓**, sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie **▷**, 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 Reinigungsergebnis 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 **▷** und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne 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 Kanne 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 Dampfzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

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

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)

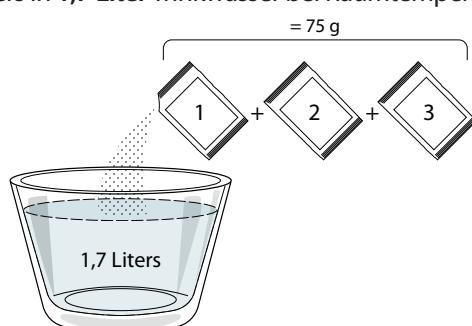
Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DIE DÜSE STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

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 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
HAUPTSPEISEN	Lasagne	2	0,5 - 3 kg	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.
	Quiches/Herzh.	2	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	3	jeweils 0,1 - 0,5 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen.
	Brötchen	3	jeweils 60 - 150 g	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech.
	Weißbrot in Backform	2	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	2	0,7 - 2,0 kg	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech.
PIZZA & BROT	Baguette	3	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	2	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	2	Rund - Blech	
	Pizza, tiefgek.	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung.
GEBACKEN	Rührteig in Form	2	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	3	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	3	1 Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Verwenden abkühlen lassen.
	Mürbeteigkuchen	3	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	3	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	2	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.
FLEISCH	Rind-gebraten	3	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	3	0,6 - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben.
	Hähnchen-gebrat.	2	0,6 - 3 kg	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen.
BEILAGE	Gemüse-gebraten	3	0,5 - 1,5 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden.
	Kartoffeln	3	0,5 - 1,5 kg	

## 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
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
GEGRILLT 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 Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Blumenkohlaufauflauf	3	1 Blech	
HAUPTSPEISEN	Gemüsegratin	3	1 Blech	
	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	
	Shrimps	2 1	ein Blech	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden
	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	Schälen und in Stücke schneiden, gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
	Kartoffeln	2 1	empfohlen 0,1 - 2,0 kg	
	Erbsen	2 1	0,2 - 2,5 Kg	
	Brokkoli	2 1	0,2 - 2 kg	Gleichmäßig im Dampfeinsatz 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 Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser



Dampfeinsatz



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

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		Ja	135	50 - 70	
Mürbeteigkuchen		Ja	170	50 - 70	
Runde Pizzas		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)		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 feuерfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE						
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

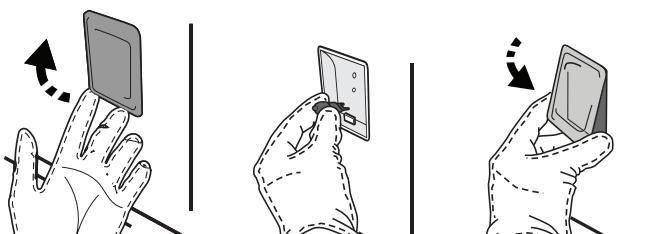
- . Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
- Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- . Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich 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 Einbaurage 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.

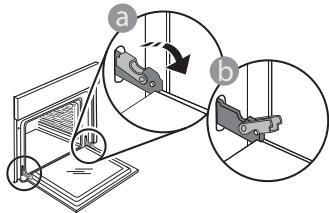
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

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.

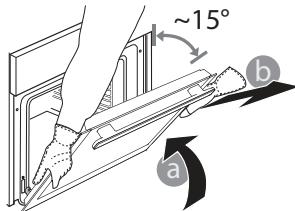
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



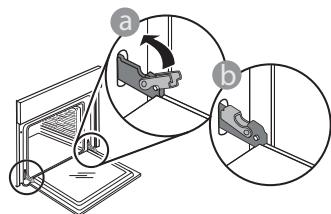
**2. Die Tür so weit wie möglich schließen**. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

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.

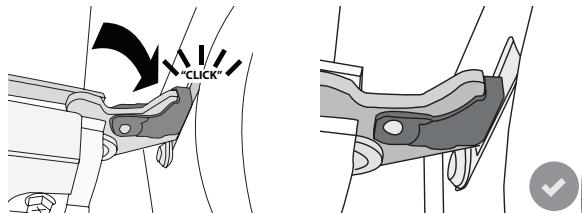


**3. Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**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.

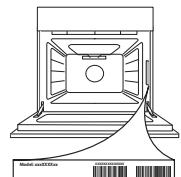
## LÖSEN VON PROBLEmen

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 „WERKEINSTELLUNG“ 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](http://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.



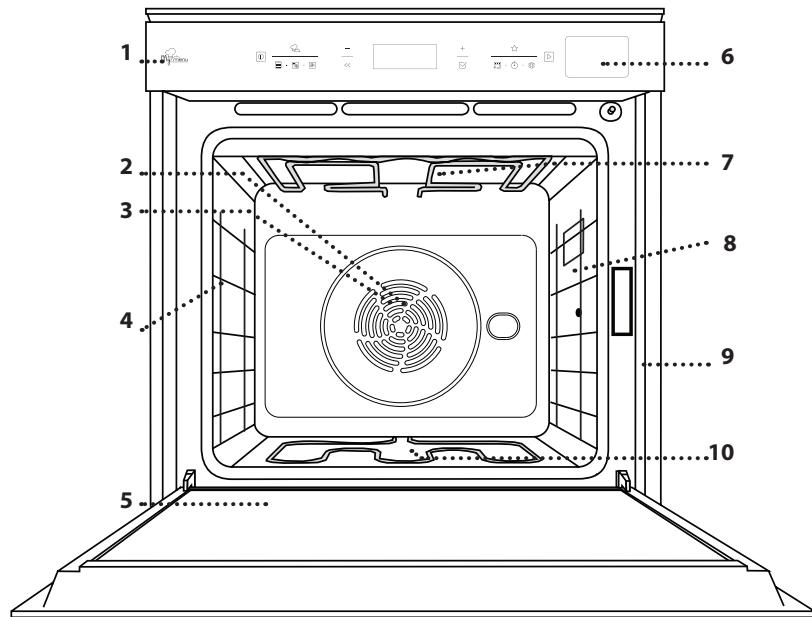


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



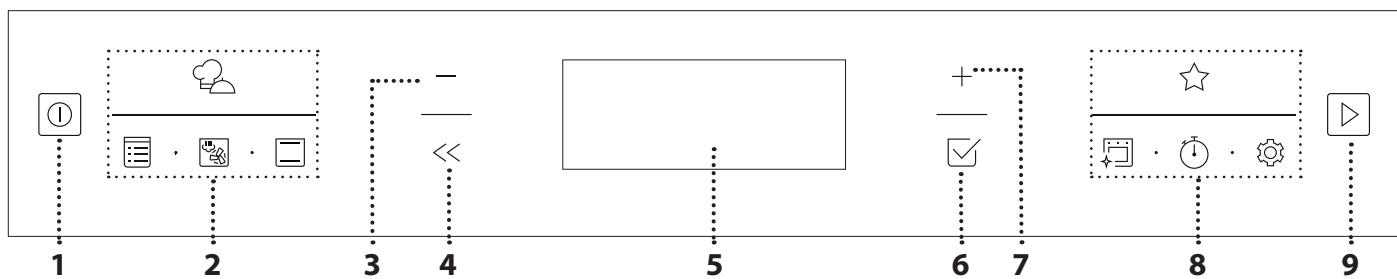
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

## 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

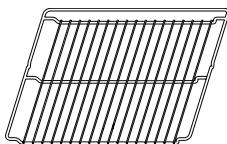
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

### 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

## DRIP TRAY



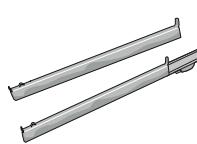
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## 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.

## 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. \*\*

\* Available only on certain models

\*\* Use for STEAM function only

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

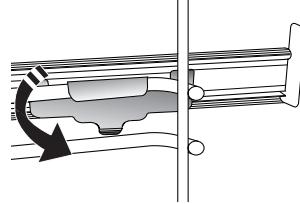
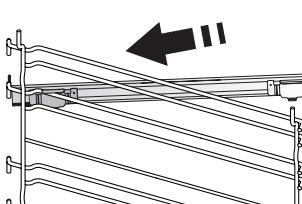
. To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.

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

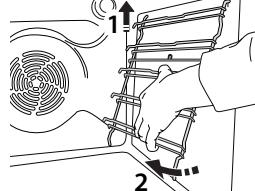
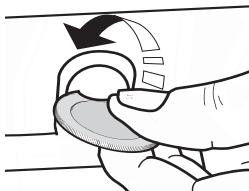
## FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.

When "DEMO" is "On" all commands are active and menues available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, acceed "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.

## 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.

#### 1. English

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).

16

#### POWER

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

## DAILY USE

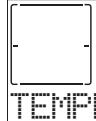
### 1. SELECT A FUNCTION

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

 - - : - -  200°C

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).

### 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.

 12:00  
CLOCK

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

 - - : - - 180°C  
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.

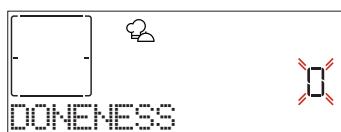
### WEIGHT / HEIGHT / PIZZA (ROUND-TRAY-LAYERS)



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

### DONESS / 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).

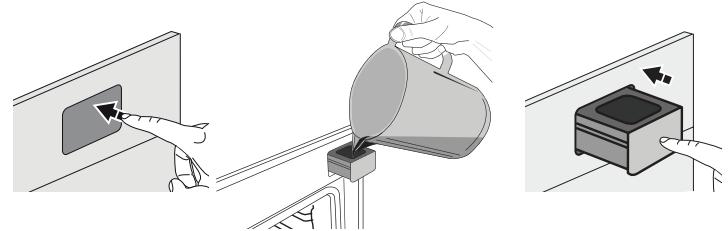
### . COOKING WITH STEAM

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.

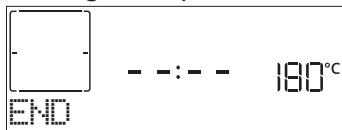


An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done. Check the food, close the door and resume cooking.

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

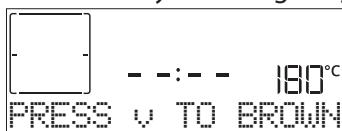
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



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.

Descale 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	Descale is recommended
22 hours of steam cooking duration	
20 cycles of steam cooking	It is not possible to run a Steam cycle until a Descale cycle will be carried out
30 hours of steam cooking duration	

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.)

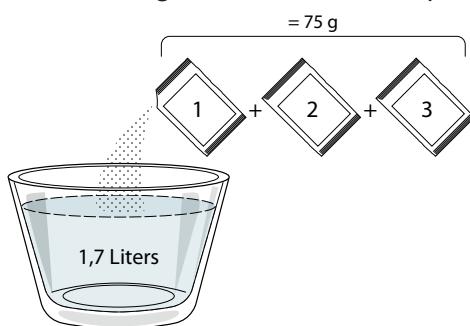
When the display will show <PLACE A CONTAINER UNDER NOZZLE>, please proceed with the draining task as described in the dedicated Drain paragraph.

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 Descale 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 **①** 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 **①**.



# COOKING TABLE

Food categories	Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips
MAIN DISHES	Lasagna	2	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	2	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	3	0.1 - 0.5 kg each Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	Rolls	3	60 - 150 g each Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Sandwich Loaf in tin	2	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
PIZZA & BREAD	Big bread	2	0.7 - 2.0 kg Prepare dough according to your favorite recipe and place it on baking tray
	Baguettes	3	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	2	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	2	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
	Pizza-frozen	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 layers Take out from packaging
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in tin	2	0.5 - 1.2 kg Prepare a fatless sponge cake batter of 500-900g. Pour into lined and greased baking pan
	Cookies	3	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	3	1 tray Distribute evenly in the baking tray. Let cool down before use
	Tart in tin	3	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	3	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
MEAT	Fruit filled pie	2	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
	Beef-roasted	3	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	3	0.6 - 2.5 kg Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Chicken-roasted	2	0.6 - 3 kg Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer
	Vegetables-roasted	3	0.5 - 1.5 kg Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before insert into the oven
SIDE DISH	Potatoes	3	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 shelf



Drip tray with 500 ml of water



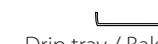
Steam Tray

Food categories		Level and Accessories	Quantity	Cooking Tips
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	
	Fillet & breast		1 - 5 cm	Brush with oil and sprinkle with salt before cooking
GRILLED 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	
	Cauliflowers gratin		1 tray	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Vegetables gratin		1 tray	
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	
	Turkey fillets		1 - 5 cm	
STEAMED FISH & SEAFOOD	Scallops		one tray	
	Mussels		one tray	
	Shrimps		one tray	
	Prawns		one tray	
	Squid		0.1 - 0.5 kg	
	Octopus		0.5 - 2 kg	
				Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door
SIDE DISH	Potatoes whole		0.05-0.5 Kg each	
	Potatoes		0.1-2.0 Kg suggested	Peal and cut in pieces, distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door
	Peas		0.2 - 2.5 Kg	
	Broccoli		0.2 - 2 kg	
	Cauliflowers		0.2 - 2 kg	
	Frozen peas		0.2 - 3 kg	
				Distribute evenly in the steam tray, for good results is suggest to not open the door

## ACCESSORIES



Wire shelf

Oven tray or cake tin  
on wire shelfDrip 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
Frozen pizza		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Yes	250	10 - 15	3
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		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		Yes	135	50 - 70	5  4  3  1
Tarts		Yes	170	50 - 70	5  4  3  1
Round pizzas		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)		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.

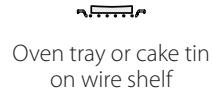
\*\* Turn food halfway through cooking.

\*\*\* 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



# 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.

## 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.

## ACCESSORIES

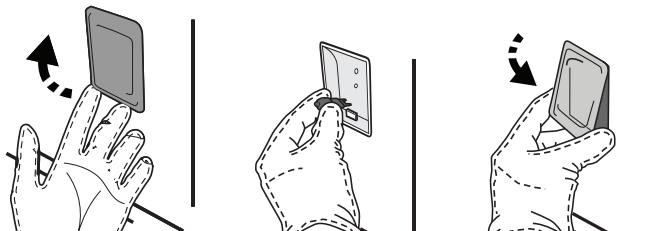
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## 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.

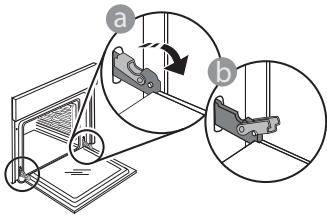
Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- 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.



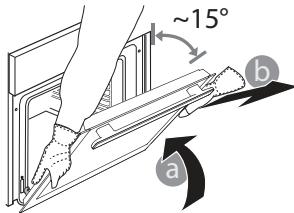
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



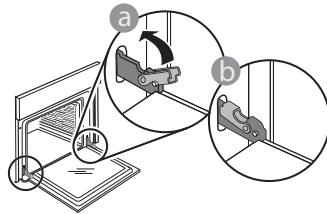
**2. Close the door as much as you can.** Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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.

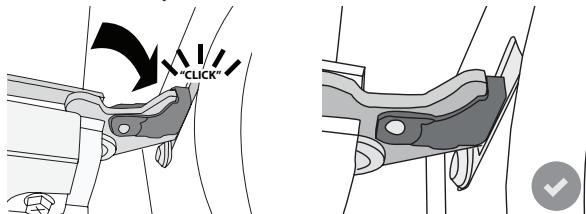


**3. Refit the door** by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

**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.

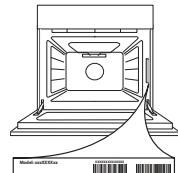
## TROUBLESHOOTING

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 your 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](http://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.



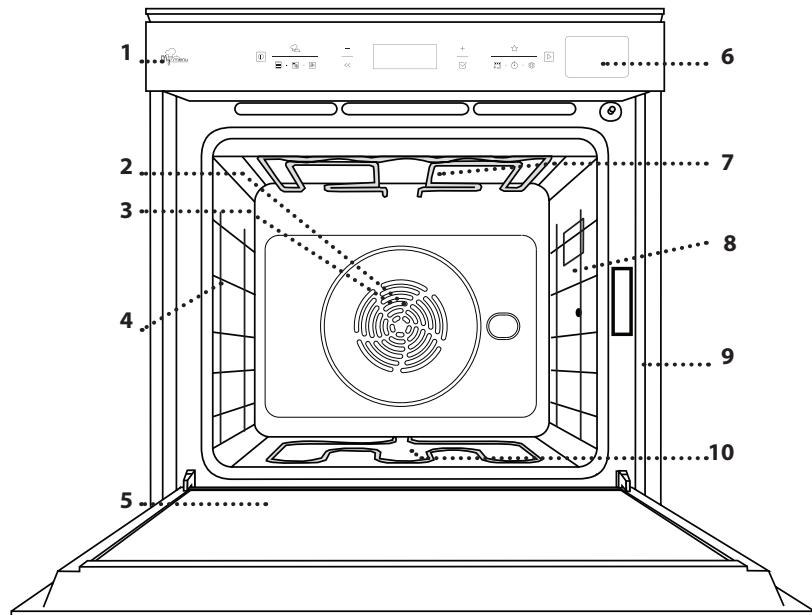
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

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



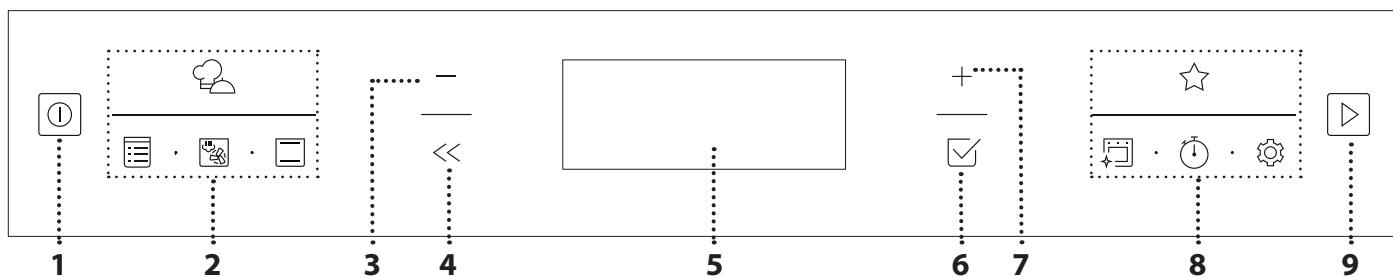
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant  
d'utiliser l'appareil.

## 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

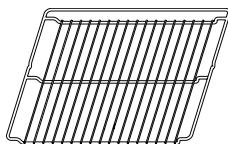
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉPART

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

# ACCESOIRS

## GRILLE MÉTALLIQUE



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

## LÈCHEFRITE



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

## PANIER VAPEUR



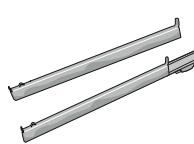
Il facilite la circulation de la vapeur pour obtenir une cuisson uniforme. Placez la lèchefrite en dessous pour recueillir les jus de cuisson. \*\*

## 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.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

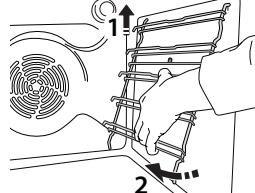
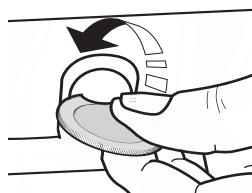
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

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.



\* Disponible sur certains modèles seulement

\*\* Utiliser pour la fonction VAPEUR uniquement.

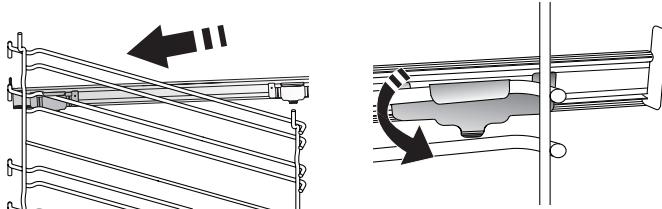
Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

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

## 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. Abaisser 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.



Veuillez 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 cuite les aliments lentement pour les garder tendre et succulents. 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.

- DÉTARTRER**

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.

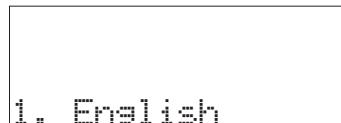
Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à " MODE DÉMO " à partir du menu " RÉGLAGES " et sélectionnez "Off".

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".

  
1. English

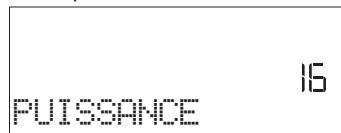
Appuyez sur + ou — pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur  pour confirmer votre sélection.

Veuillez 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).

  
PUISSSANCE 16

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

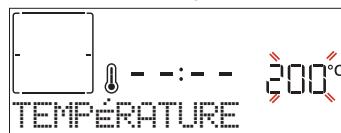
Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

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

  
TEMPÉRATURE 200°C

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).

## 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.

Veuillez 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.

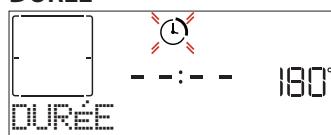
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec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

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

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

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

### DURÉE

  
DURÉE 180°C

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.

Veuillez 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.

Veuillez 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).

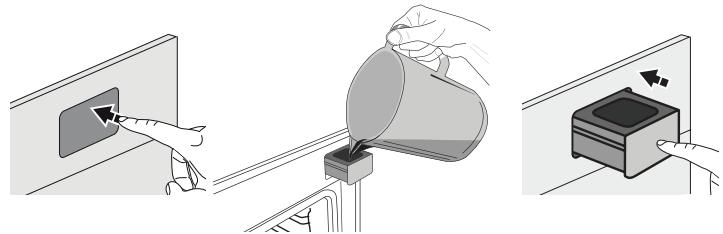
#### .CUISISON VAPEUR

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 "REmplir 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.

Veuillez 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 ① .

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.

Veuillez 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

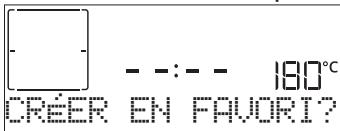
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



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 CHAUE - PATIENTER SVP ».

### • DÉTARTRER

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

Le message < DÉTARTRER 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 DÉTARTRER » apparaît	QUE FAIRE
15 cycles de cuisson à la vapeur	Un détartrage est recommandé
22 heures de durée de cuisson à la vapeur	
20 cycles 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
30 heures de durée de cuisson à la vapeur	

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.**

Veuillez 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.

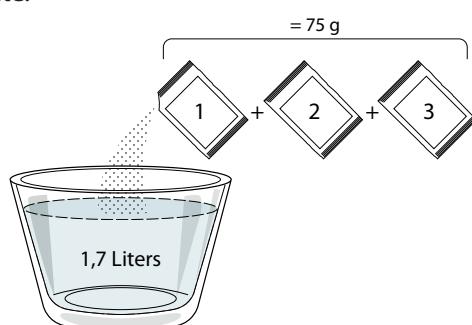
#### » PHASE 1 : VIDANGE (jusqu'à 3 min.)

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

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 ». la carafe doit avoir une contenance minimale de 2 litres.

#### » PHASE 2 : DÉTARTRAGE (~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.

Veuillez 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 sélectionnez la fonction que vous souhaitez.

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

Veuillez 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.



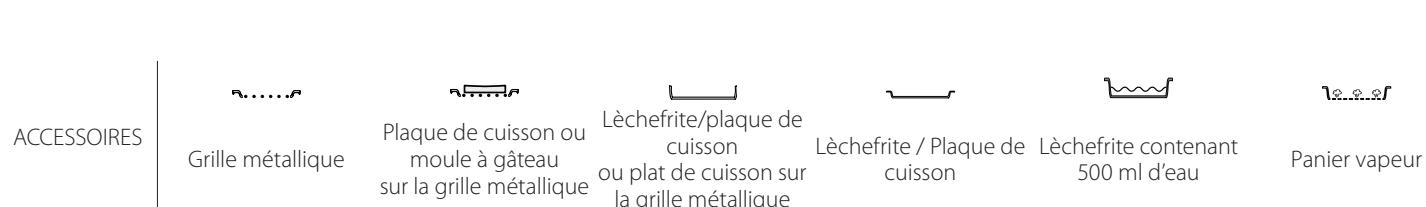
Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ☑ .



# 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 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
RÔTI	Pizza surgelée	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 couches Sortez de l'emballage
	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
GÂTEAUX & PÂTISSERIES	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
	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
VIANDES	Rôti de porc	3 	0,6 - 2,5 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. À la fin de la cuisson, laissez reposer pendant au moins 15 minutes avant de couper
	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
	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
SIDE DISH	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
	Grille métallique		
ACCESSOIRES	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
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
GRILLADES	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
POISSONS	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	
SIDE DISH	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
PLATS	Filets de poulet		1 - 5 cm	
	Filets de dinde		1 - 5 cm	
VAPEUR	St Jacques		un lèchefrite	
	Moules		un lèchefrite	
	Crevettes		un lèchefrite	
	Crevettes		un lèchefrite	
	Encornets		0,1 - 0,5 kg	
	Poulpes		0,5 - 2 kg	
POISSONS & FRUITS DE MER	Pommes de terre entières		0,05 - 0,5 Kg chacun	
	Pommes de terre		0,1 - 2,0 Kg suggérés	
	Pois		0,2 - 2,5 Kg	
	Broccolis		0,2 - 2 kg	
	Chou-fleur		0,2 - 2 kg	
SIDE DISH	Petits pois		0,2 - 3 kg	





## 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	
Petit gâteau / Muffins	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	
Gâteaux à pâte levée	BASSE	Oui	170 - 180	40 - 60	
Génoise	BASSE	Oui	160 - 170	30 - 40	
Fougasse	BASSE	Oui	200 - 220	20 - 40	
Pain (miche)	BASSE	Oui	170 - 180	70 - 100	
Petit pain	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	
Baguettes	BASSE	Oui	200 - 220	30 - 50	
Pommes de terre rôties	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	
Veau / Bœuf / Porc 1 kg	MOYEN	Oui	180 - 200	60 - 100	
Veau / Bœuf / Porc (morceaux)	MOYEN	Oui	160 - 180	60-80	
Rosbif saignant 1 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	40 - 50	
Rosbif saignant 2 kg	MOYEN	Oui	200	55 - 65	
Gigot d'agneau	MOYEN	Oui	180 - 200	65 - 75	
Jarrets de porc en ragoût	MOYEN	Oui	160 - 180	85 - 100	
Poulet / pintade / canard 1 - 1,5 kg	MOYEN	Oui	200 - 220	50 - 70	
Morceaux de poulet / pintade / canard	MOYEN	Oui	200 - 220	55 - 65	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	MOYEN	Oui	180 - 200	25 - 40	
Filet de poisson	ÉLEVÉ	Oui	180 - 200	15 - 30	

## VAPEUR PURE

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

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

# TABLEAU DE CUISSON

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

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		Oui	135	50 - 70	5  4  3  1
Tartes		Oui	170	50 - 70	5  4  3  1
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)		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						
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						

## 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 microfibres humide.

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

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

### SURFACES INTÉRIEURES

. Après chaque utilisation, laisser 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, laisser 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 « Détartrer » 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.

### REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

2. Enlevez les supports de grille.

3. Dégarez le capot de l'ampoule.

4. Remplacez l'ampoule.

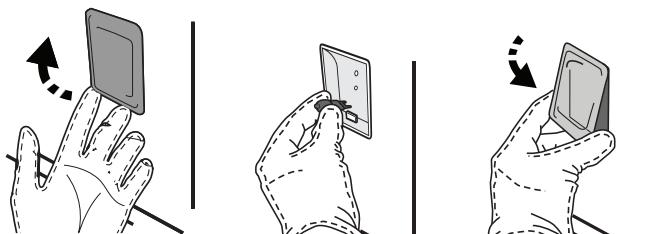
5. Replacez le couvercle de la lampe en poussant fermement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.

6. Replacez les supports de grille.

7. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

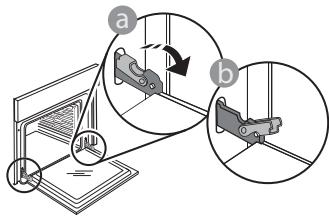
Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V~, type G9, T300 °C. L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules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



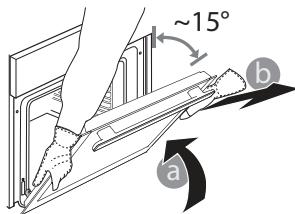
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



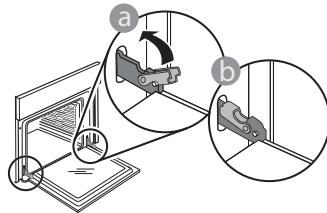
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

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.

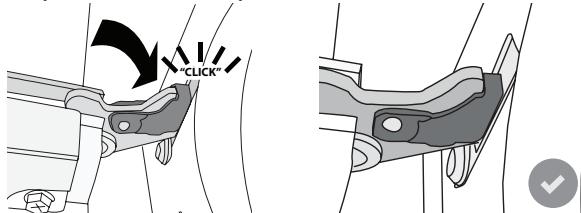


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.

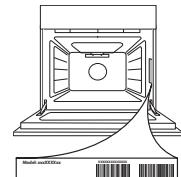
# GUIDE DE DÉPANNAGE

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 » suivie 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](http://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.



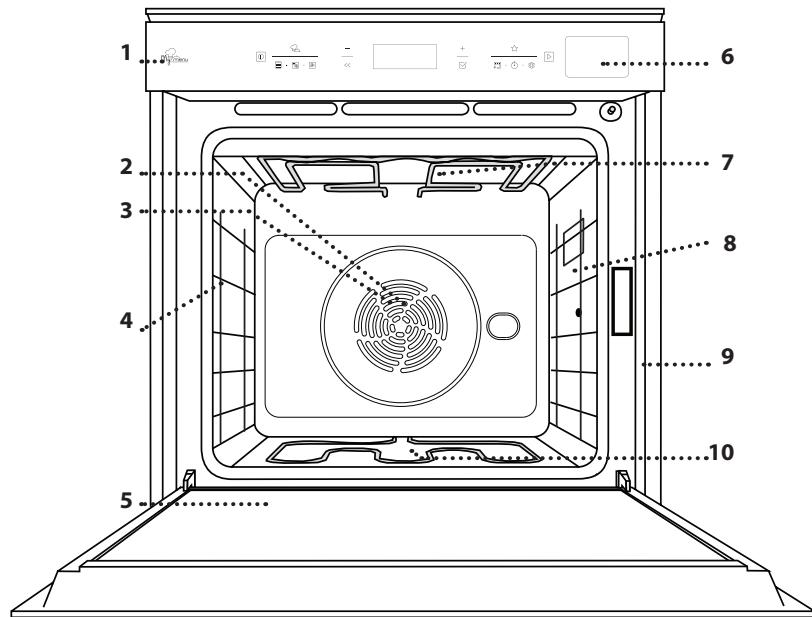

**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN  
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



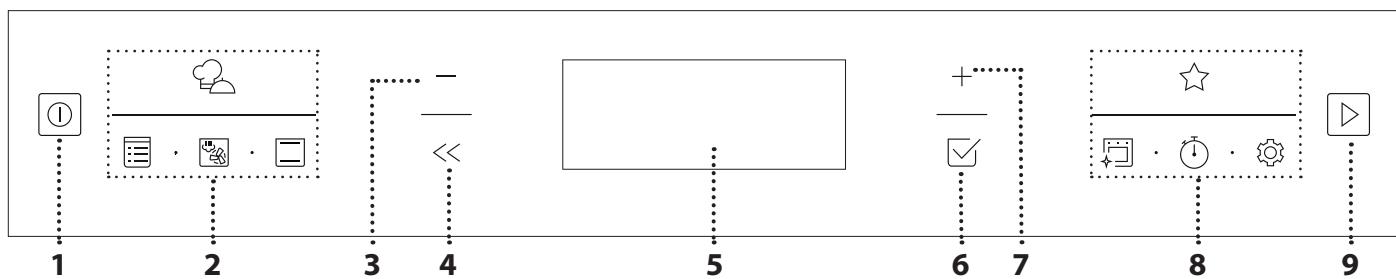
**Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.**

## PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Cirkelvormig verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Plankgeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
5. Deur
6. Waterlade
7. Bovenste verwarmingselement/grill
8. Lampje
9. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
10. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

## BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



### 1. AAN / UIT

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

### 2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES

Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

### 3. NAVIGATIETOETS MIN

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

Om tijdens de bereiding de instellingen te wijzigen.

### 5. DISPLAY

### 6. BEVESTIG

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

### 7. NAVIGATIETOETS PLUS

Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

### 8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES

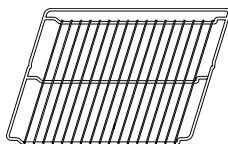
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

### 9. START

Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

# ACCESOIRES

## ROOSTER



Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, taartvormen en ander ovenvast kookgerei

## OPVANGBAK



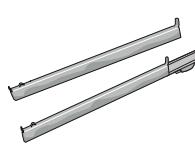
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

## SCHUIFRAILS \*



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

## STOOMBAK



De stoom kan makkelijker circuleren, zodat het voedsel uniform gaar wordt. Plaats de opvangbak één niveau lager om het bakjus op te vangen. \*\*

## HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

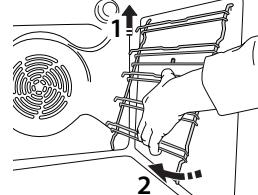
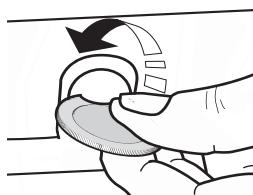
Schuif het rooster horizontaal over de geleiders en zorg ervoor dat de zijde met de geheven rand naar boven gericht is.

Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

. Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

. Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.



\* Alleen beschikbaar bij bepaalde modellen

\*\* Gebruik alleen voor de STOOM-functie.

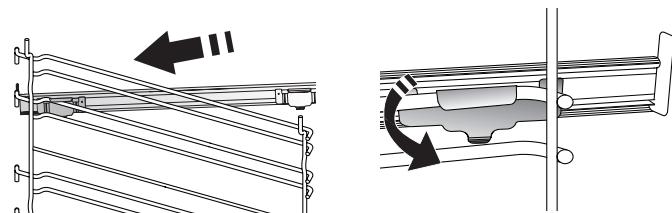
Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt.

Bij de Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

## DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN (INDIEN AANWEZIG)

Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats. Druk de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider om de geleider vast te zetten. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



Let op: De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.

# FUNCTIONS



## MY MENU

Deze zorgen voor het volautomatisch bereiden van alle soorten voedsel (Lasagne, Vlees, Vis, Groenten, Taart & gebak, Hartige taarten, Brood, Pizza). Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel.



## HANDMATIGE FUNCT

### • TURBOHETELUCHT

Om verschillende soorten voedsel te bereiden met dezelfde bereidingstemperatuur op verschillende niveaus (maximaal drie) tegelijk. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.

### • HETE LUCHT

Om vlees te bereiden, gebak met vulling op een enkel rooster te bakken.

### • MULTIFLOW MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

### • GRILL FUNCTIES

#### » GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

#### » TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.

### • MIJN BEVR. DINER

Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.

### • SPECIALITEITEN

#### » ONTDOOIJEN

Voor het versnellen van het ontdoeien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.

#### » WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.

#### » RIJZEN

Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.

#### » MAXI COOKING

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om

het niet te laten uitdrogen.

### » ECO TURBO HETELUCHT

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

### » LANGZAAM BEREIDEN

Om vlees en vis voorzichtig te bereiden. Deze functie bereidt het voedsel langzaam, om het mals en sappig te houden. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. Het is raadzaam om de braadstukken eerst in een pan aan te braden, om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien, zodat de sappen beter worden vastgehouden. Houd voor de beste resultaten de oven deur gesloten tijdens de bereiding om hitteverspreiding te voorkomen. Aanbevolen bereidingstijden voor vis (300 g - 3 kg) gaan van 2 tot 5 uren, voor vlees (1-3 kg) van 4 tot 7 uren.

### • SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.



## TURBOHETE LUCHT + STOOM

### • PUUR STOOM

Voor het bereiden van natuurlijke en gezonde gerechten met gebruik van stoom, om de natuurlijke voedingswaarde van het voedsel te behouden. Deze functie is bijzonder geschikt voor het bereiden van groenten, vis en fruit, en ook om te blancheren. Tenzij anders aangegeven alle verpakkingen en beschermende folie verwijderen voordat het voedsel in de oven wordt gezet.

### • TURBOHETE LUCHT + STOOM

Door de combinatie van de eigenschappen van stoom en van hete lucht kunt u met deze functie gerechten bereiden die aan de buitenkant krokant en gebruid zijn, en tegelijkertijd mals en sappig aan de binnenkant. Om de beste bereidingsresultaten te bekomen raden we aan om een HOOG stoomniveau te selecteren voor visbereidingen, MEDIUM voor vlees en LAAG voor brood en desserts.



## CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



## MIJN FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.



## REINIGEN



### • DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus vrijkomt door een lage temperatuur kan het vuil gemakkelijk worden verwijderd.

Activeer de functie wanneer de oven koud is.

### • LEEGMAKEN

Voor het legen van de boiler, zodat er geen water achterblijft.

### • ONTKALKEN

Om kalkaanslag te verwijderen in de boiler. We raden aan deze functie regelmatig te gebruiken. Als u dat niet doet verschijnt een bericht op het display om u er aan te herinneren dat de oven gereinigd moet worden.



## KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.



## INSTELLINGEN

Om de oveninstellingen te regelen.

Wanneer de modus "ECO" actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de

knoppen gedrukt wordt.

Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open "DEMO" op het menu van de "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".

Als "FABRIEKSRESET" wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

# EERSTE GEBRUIK

## 1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: "English" verschijnt op het display.

1. English

Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.

Druk op ☑ om uw selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door "TAAL" te kiezen in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ☺ drukt.

## 2. HET STROOMVERBRIUK INSTELLEN

De oven is geprogrammeerd voor het verbruik van een niveau van elektrische stroom dat compatibel is met een thuisnetwerk dat een kwalificatie van meer dan 3 kW (16) heeft: Als uw huishouden een lager energieverbruik gebruikt, moet u deze waarde (13) verlagen.

VERMOGEN

Draai aan de *instelknop* om 16 "Hoog" of 13 "Laag" te selecteren en druk op ☑ om te bevestigen.

## 3. DE TIJD REGELEN

Na selectie van het vermogen moet ook de huidige tijd geregeld worden: Op het display knipperen de twee cijfers die het uur aangeven.

KLOK

Druk op + of — om het huidige uur in te stellen en druk op ☑: Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ☑ om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer "KLOK" in het menu van de "INSTELLINGEN", dat geactiveerd wordt als u op ☺ drukt.

## 4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohete lucht" of "Hete Lucht").

Let op: Het is raadzaam om de kamer na het eerste gebruik van het apparaat te luchten.

# DAGELIJKS GEBRUIK

## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Druk op ☺ om de oven in te schakelen: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrollt: Om een trefwoord te selecteren op een menu (op het display staat het eerste beschikbare trefwoord) drukt u op + of — om de gewenste te selecteren, druk vervolgens op ☑ om te bevestigen.

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd. Door te drukken op << kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen.

### TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU / STOOMNIVEAU

TEMPERATUUR

Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ☑ om te bevestigen en ga verder met de instellingen die volgen (indien mogelijk). Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie

vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Met de functie "Turbohete lucht + Stoom" kunt u de hoeveelheid stoom kiezen uit de volgende waarden: 1 (laag), 2 (medium), 3 (hoog).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de waarden wijzigen met + of —.

### DUUR

DUUR

Wanneer het ☺ symbol knippert op het display, druk op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op ☑ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ☑ of ☐ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op << te drukken: druk op + of — om het te wijzigen en druk vervolgens op ☑ om te bevestigen.

## EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het ☰ pictogram knippert.



Druk op + of — om het uur in te stellen waarop de bereiding moet klaar zijn, druk vervolgens op ☒ om te bevestigen en de functie in te schakelen. Zet het voedsel in de oven en sluit de deur. De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt. Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld: De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan inde bereidingstabell staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te veranderen of op << drukken om andere instellingen te veranderen. Als u op << drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

## . MY MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

## GEWICHT / HOOGTE / PIZZA (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display: als dit gevraagd wordt; druk op + of — om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ☒ om te bevestigen.

## GARING / BRUINEN

Bij sommige My Menu-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk, als dit gevraagd wordt, op + of — om het gewenste niveau te selecteren tussen rood (-1) en doorbakken (+1). Druk op ☒ of ☰ om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige My Menu-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (1) afstellen.

## .BEREIDEN MET STOOM

Als u "Turbohete lucht + Stoom/Puur stoom" selecteert, of een van de vele recepten bestemd voor My Menu, kunt u elk type voedsel bereiden met het gebruik van stoom.

Stoom wordt sneller en gelijkmatiger door het voedsel verspreid dan de hete lucht van de Conventionele Functies: dat verkort de bereidingstijd, blokkeert de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel en verzekert excellente en verrukkelijke resultaten voor al uw recepten.

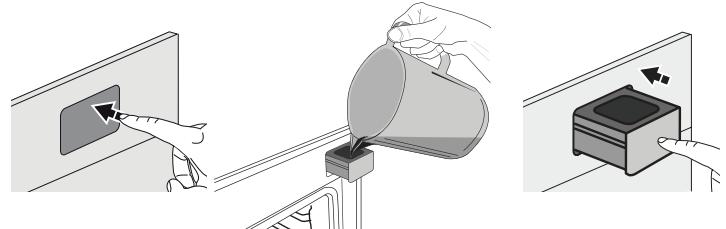
Gedurende de gehele bereidingsperiode met stoom moet de deur gesloten blijven.

Om bereidingen met stoom uit te voeren moet de tank in de oven

gevuld worden met de lade in het bedieningspaneel.

Als dit op het display gevraagd wordt met de aanduidingen "VOEG WATER TOE" of "VUL LADE", open de lade door er even op te drukken.

Giet er langzaam drinkwater in tot het display "VULLEN COMPLEET" weergeeft. De maximumcapaciteit van de tank is ongeveer 1,5 liter.



Het is alleen nodig om water toe te voegen wanneer de tank niet genoeg water bevat om de bereiding te voltooien.

Vul de tank niet wanneer de oven uitstaat of tot wanneer het display het vraagt.

## 3. START DE FUNCTIE

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ☰ drukken om de functie te starten.

Als u tijdens de uitstel op ☰ drukt, start de oven de functie onmiddellijk.

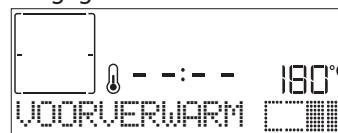
Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.

Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ☠ .

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. Druk op << om terug te gaan naar het vorige scherm en selecteer een andere functie of wacht tot de oven helemaal afgekoeld is.

## 4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie is begonnen wordt op het display aangegeven dat de voorverwarmingsfase is ingeschakeld.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft en de melding "VOEG VOËDSEL TOE".

Open nu de deur open, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbroken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase. De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van + of — worden gewijzigd.

## 5. BEREIDING PAUZEREN / VOEDSEL OMDRAAIEN OF CONTROLEREN

Als de deur wordt geopend, wordt de bereiding tijdelijk onderbroken en worden de verwarmingselementen uitgeschakeld. Om de bereiding verder uit te voeren sluit u de deur.

Bij sommige My Menu-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat en sluit de deur en voer de bereiding verder uit.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

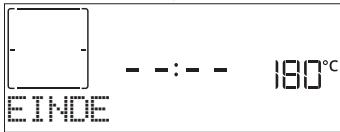


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en hervat de bereiding.

Let op: Druk op om deze acties over te slaan. In het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

## 6. EINDE BEREIDINGSTIJD

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

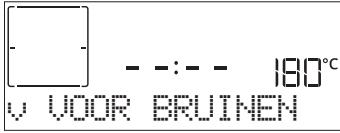


Druk op om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

Zodra u het voedsel heeft verwijderd, laat u de oven afkoelen met gesloten deur.

### BRUINEN

Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op om de oven uit te schakelen.

### . FAVORIET

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan als een favoriet en de huidige instellingen voor later gebruik, drukt u op , in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op .

Zodra u op heeft gedrukt, drukt u op of om de nummerpositie te selecteren, en druk vervolgens op om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u

gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven. Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, druk op : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op of om de functie te selecteren, bevestig door op te drukken, en druk daarna op om te activeren.

### REINIGEN

- DIAMOND CLEAN

Druk op om "Diamond Clean" op het display weer te geven.



Druk op om de functie te activeren: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op als u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

### • AFVOEREN

Met de afvoerfunctie laat u het water weglopen, zodat er geen water in de tank achterblijft. Voor een optimaal gebruik van het apparaat is het raadzaam om de oven altijd af te voeren bij gebruik met een stoomcyclus.



ongeveer drie minuten.

Indien nodig is het mogelijk om het afvoerproces te onderbreken door op de BACK- of STOP-knop te drukken (bijvoorbeeld in het geval dat de kan al vol water zit in het midden van het afvoerproces).

De kan moet tenminste 2 liter kunnen bevatten.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstrekken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

### • ONTKALKEN

Deze speciale functie wordt periodiek geactiveerd en zorgt ervoor dat de tank en het stoomcircuit in optimale conditie worden gehouden. Het bericht <ONTKALK AUB> wordt op het display weergegeven om u eraan te herinneren deze handeling

regelmatig uit te voeren.

De behoefte voor ontkalking wordt bepaald door het aantal uitgevoerde stoomkookcycli of werkuren van de stoomketel sinds de laatste ontkalkingscyclus (zie onderstaande tabel).

DE MELDING "GELIEVE TE ONTKALKEN" verschijnt na	WAT TE DOEN
15 cycli stoomkoken	
22 uren stoomkoken	Ontkalken is aanbevolen
20 cycli stoomkoken	Het is niet mogelijk om een stoomcyclus uit te voeren totdat er een ontkalkingscyclus wordt uitgevoerd
30 uren stoomkoken	

De ontkalkingsprocedure kan ook worden uitgevoerd wanneer de gebruiker een diepere reiniging van de tank en het interne stoomcircuit wenst.

**De gemiddelde duur van de volledige functie is ongeveer 180 minuten. Zodra de functie gestart is, volgt u alle stappen aangegeven op het display.**

Let op: De functie kan worden gepauzeerd, maar als deze op eender welk moment geannuleerd wordt, moet de gehele ontkalkingscyclus vanaf het begin worden herhaald.

#### » FASE 1: AFVOEREN (tot 3 min.)

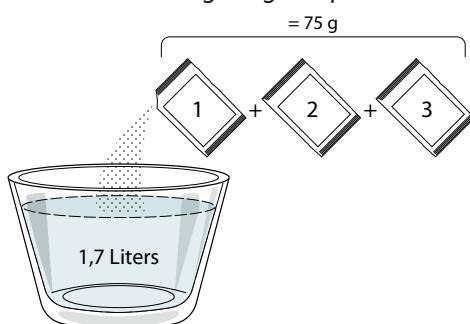
Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER SPUITMOND> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

Let op: om te verzekeren dat het water koud is, is het niet mogelijk deze activiteit uit te voeren voordat 4 uren verstrekken zijn na de laatste cyclus (of de laatste keer dat het product van stroom werd voorzien). Tijdens het wachten geeft het display de volgende feedback weer "WATER IS HEET - EVEN GEDULD AUB".

De kan moet groot genoeg zijn om 2 liter te bevatten.

#### » FASE 2: ONTKALKEN (~120 MIN.)

Wanneer de display <VOEG 1,7 L OPLOSSING TOE> toont, giet dan de ontkalkingsoplossing in de lade. We raden aan om de ontkalkingsoplossing te bereiden door 3 zakjes (overeenkomend met 75g) van de specifieke Oven WPRO-ontkalker toe te voegen in 1,7 liter drinkwater aan omgevingstemperatuur.



Zodra de ontkalkingsoplossing in de lade is gegoten, drukt u op ▶ om het dementeringsproces te starten. Tijdens de ontkalkingsfasen hoeft u niet voor het apparaat te blijven. Nadat elke fase is voltooid, wordt een akoestische feedback afgespeeld en toont het display instructies om door te gaan met de volgende fase.

#### » FASE 3: AFVOEREN (tot 3 min.)

Als het display <PLAATS EEN BAK ONDER SPUITMOND> toont, ga dan verder met het afvoeren zoals beschreven in de specifieke paragraaf Afvoeren.

#### » FASE 4: SPOELEN (~20 min.)

Om de tank en het stoomcircuit te reinigen voert u de spoelcyclus uit. Als het display <VOEG WATER TOE OM TE SPOELEN> weergeeft, giet dan drinkwater in de lade, totdat het display "VOLLE TANK" weergeeft, en druk vervolgens op ▶ om de eerste spoeling te starten.

#### » FASE 5: AFVOEREN (tot 3 min.)

#### » FASE 6: SPOELEN (~20 MIN.)

#### » FASE 7: AFVOEREN (tot 3 min.)

#### » FASE 8: SPOELEN (~20 MIN.)

#### » FASE 9: AFVOEREN (tot 3 min.)

Druk na de laatste afvoerbewerking op OK om het ontkalken te voltooien. Als de ontkalkingsprocedure is voltooid, kunt u alle stoomfuncties gebruiken.

\*WPRO-ontkalker is het professionele product dat we aanbevelen voor het behoud van de beste prestaties van de stoomfunctie in uw oven. Volg de gebruiksaanwijzingen op de verpakking. Voor bestellingen en informatie, contacteer de dienst na verkoop of ga naar [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door het gebruik van andere, op de markt te verkrijgen reinigingsmiddelen.

#### .KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan het display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren, zorg ervoor dat de oven uitgeschakeld is en druk op + of -: Het ☰ symbool knippert op het display. Druk op + of - om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ☰ om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingsijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Druk op + of - om de tijd ingesteld op de kookwekker te veranderen; druk op << of ☰ om de kookwekker op een willekeurig moment uit te schakelen.

Als de kookwekker is ingeschakeld, kunt u ook een functie selecteren en inschakelen. Druk op ☰ om de oven in te schakelen, selecteer dan de gewenste functie.

Zodra de functie is gestart gaat de kookwekker door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Let op: Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ☰ wordt weergegeven), die op de achtergrond verder aftelt. Om het kookwekkerscherm op te vragen drukt u op ☰ om de functie uit te schakelen die op dat ogenblik actief is.

#### .VERGRENDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u << tenminste vijf seconden lang ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.



Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door ☰ in te drukken.



# BEREIDINGSTABEL

Categorieën levensmiddelen	Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Kooktips
HOOFDGERECHTEN	Lasagne	2 	0,5 - 3 kg Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen
	Hartige taart	2 	0,8 - 1,2 kg Bekleed een taartvorm voor 8-10 porties met deeg en prik erin met een vork. Vul de taart volgens uw favoriete recept
	Groenten - gevuld	3 	0,1 - 0,5 kg elk Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
	Broodjes	3 	60 - 150 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
	Brood in bakblik	2 	400 - 600 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Leg in een broodrecipiënt voordat het begint te rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Groot brood	2 	0,7 - 2,0 kg Maak het deeg volgens uw favoriete recept en plaats het op de bakplaat
PIZZA & BREAD	Baguettes	3 	200 - 300 g per stuk Maak het deeg volgens uw favoriete recept voor een licht brood. Geef het de vorm van een stokbrood alvorens het te laten rijzen. Gebruik de speciale ovenfunctie voor rijzen
	Dunne pizza	2 	rond - bakplaat Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200-225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Dikke pizza	2 	rond - bakplaat Maak pizzadeeg van 150 ml water, 15 g verse gist, 200-225 g meel, olie en zout. Laat het rijzen met de daarvoor aangewezen ovenfunctie. Rol het deeg uit in een licht ingevette bakplaat. Leg er bijvoorbeeld tomaten, mozzarella en ham op
	Bevr. pizza	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 lagen Neem uit de verpakking
	Cake in bakblik	2 	0,5 - 1,2 kg Maak vetvrij cakebeslag van 500-900 g. Giet het deeg in de beklede en ingevette bakplaat
	Koekjes	3 	0,2 - 0,6 kg Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Verspreid het deeg gelijkmatig en geef het de gewenste vorm. Leg de koekjes op een bakplaat
TAART & GEBAK	Soezen	3 	1 bakplaat Verdeel gelijkmatig over de bakplaat. Laat afkoelen alvorens te gebruiken
	Taart	3 	0,4 - 1,6 kg Maak een beslag van 500g bloem, 200g gezouten boter, 200g suiker en 2 eieren. Voeg een fruit-essence toe. Laat afkoelen. Spreid het deeg gelijkmatig uit en breng het aan in een vorm. Vul het met jam en bereid het
	Strudel	3 	0,4 - 1,6 kg Bereid een mengeling van blokjes appel, pijnboompitten, kaneel en nootmuskaat voor. Doe wat boter in een pan, besprenkel met suiker en bak de mengeling gedurende 10-15 minuten. Leg de mengeling in het deeg en vouw het buitenste gedeelte dicht
	Gevulde vruchtentartaart	2 	0,5 - 2 kg Druk het deeg in de taartvorm en bestrooi de bodem met broodkruimels om het fruitsap te absorberen. Vul met stukjes vers fruit gemengd met suiker en kaneel
VLEES	Rundvlees-gebraden	3 	0,6 - 2 kg Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Laat na de bereiding tenminste 15 minuten rusten alvorens voor te snijden
	Varkensvl. gebr.	3 	0,6 - 2,5 kg Borstel olie over het vlees en kruid naar smaak. Wrijf het vlees in met zout en peper. Plaats in de oven met de borst bovenaan
	Kip gebraden	2 	0,6 - 3 kg Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak. Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen
BIJGERECHTEN	Groenten geroosterd	3 	0,5 - 1,5 kg Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak
	Aardappelen	3 	0,5 - 1,5 kg Snijd ze in stukken, kruid ze met olie, bestrooi ze met zout en breng ze op smaak met kruiden alvorens ze in de oven te plaatsen

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Oppangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Driiplaat / Ovenschaal	Oppangbak met 500 ml water	Stoombak

Categorieën levensmiddelen		Niveau en Accessoires	Hoeveelheid	Kooktips		
VLEES	Hamburgers	5 4	1,5 - 3 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding		
	Worsten	5 4	1,5 - 4 cm	Verdeel gelijkmatig op het rooster. Doorboor deworsten met een vork om scheuren te voorkomen		
	Kebab	5 4	1 rooster			
	Filet & borst	5 4	1 - 5 cm	Bestrijk met olie en bestrooi met zout vóór de bereiding		
GEGRILD	Filets	3 2	0,5 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak		
	Filets-bevroren	3 2	0,5 - 3 cm	Borstel olie over het vlees en wrijf het vlees in met zout en peper. Kruid met look en kruiden naar smaak		
BIJGERECHTEN	Tomaten	3	1 bakplaat	Bedek met broodkruim en kruid ze met olie, look, paprika en peterselie		
	Paprika's	3	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Bestrooi met kaas om perfect te bruinen		
	Broccoligratin	3	1 bakplaat			
	Bloemkoolgratin	3	1 bakplaat	Bereid volgens uw favoriet recept. Giet er bechamelsaus op en bestrooi met kaas om perfect te bruinen		
	Groentegratin	3	1 bakplaat			
HOOFDGERECHTEN	Witte Rijst	2 1	0,1 - 0,5 kg	Doe een gedeelte van de witte rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen		
	Zilvervliesrijst	2 1	0,1 - 0,5 kg	Doe een gedeelte van de bruine rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen		
	Volkorenrijst	2 1	0,1 - 0,5 kg	Doe een gedeelte van de volkorenrijst rijst en water anderhalve maal het gewicht van de rijst in een vuurvaste pan. Voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen		
VLEES	Kipfilets	2 1	1 - 5 cm			
	Kalkoenfilets	2 1	1 - 5 cm			
GESTOOMD	Coquilles	2 1	één schaal			
	Mosselen	2 1	één schaal			
	Garnalen	2 1	één schaal			
	Garnalen	2 1	één schaal			
	Inktvis	2 1	0,1 - 0,5 kg			
	Octopus	2 1	0,5 - 2 kg			
	Aardappelen Heel	2 1	0,05 - 0,5 Kg per stuk			
	Aardappelen	2 1	0,1 - 2,0 Kg aangeraden	Schil en snijd in stukken, verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen		
	Erwtjes	2 1	0,2 - 2,5 Kg			
	Broccoli	2 1	0,2 - 2 kg			
BIJGERECHTEN	Bloemkool	2 1	0,2 - 2 kg			
	Bevroren erwten	2 1	0,2 - 3 kg	Verdeel gelijkmatig in de stoombak, voor goede resultaten valt het aan te raden om de deur niet te openen		
ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Driiplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak



## TURBOHETE LUCHT + STOOM BEREIDINGSTABEL

RECEPT	STOONNIVEAU	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Shortbread / Koekjes	LAAG	Ja	140 - 150	35 - 55	3
Klein gebak / Muffin	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	3
Luchtig gebak	LAAG	Ja	170 - 180	40 - 60	2
Luchtige cake	LAAG	Ja	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	LAAG	Ja	200 - 220	20 - 40	3
Heel brood	LAAG	Ja	170 - 180	70 - 100	3
Broodjes	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	LAAG	Ja	200 - 220	30 - 50	3
Gebakken aardappeltjes	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	60 - 100	3
Kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees (stukken)	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	60-80	3
Rosbief rosé 1 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	40 - 50	3
Rosbief rosé 2 kg	GEMIDDELD	Ja	200	55 - 65	3
Lamsbout	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	65 - 75	3
Gestoofde varkensschenkel	GEMIDDELD	Ja	160 - 180	85 - 100	3
Kip / parelhoen / eend 1 - 1,5 kg	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	50 - 70	3
Kip / parelhoen / eend (stukken)	GEMIDDELD	Ja	200 - 220	55 - 65	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)	GEMIDDELD	Ja	180 - 200	25 - 40	3
Visfilet	HOOG	Ja	180 - 200	15 - 30	3

## PUUR STOOM

Recept	Voorverwarmen	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (Min.)	Niveau en Accessoires
Verse groenten (heel)	-	100	30 - 80	2  1
Verse groenten (stukken)	-	100	15 - 40	2  1
Bevroren groenten	-	100	20 - 40	2  1
Hele vis	-	90	40 - 50	2  1
Visfilets	-	90	20 - 30	2  1
Kipfilets	-	100	15 - 50	2  1
Eieren	-	100	10 - 30	2  1
Fruit (heel)	-	100	15 - 45	2  1
Fruit (stukken)	-	100	10 - 30	2  1

ACCESOIRES

Rooster

Ovenschaal of taartvorm op het rooster

Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster

Driiplaat / Ovenschaal

Opvangbak met 500 ml water

Stoombak

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Taarten / Cakes		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	
		Ja	160 - 200	35 - 90	
Koekjes / Shortbread		Ja	150	20 - 40	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	140	30 - 50	
		Ja	135	40 - 60	
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	150	30 - 50	
		Ja	180 - 200	30 - 40	
Soesjes		Ja	180 - 190	35 - 45	
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	
		Ja	90	110 - 150	
Meringues		Ja	90	130 - 150	
		Ja	90	140 - 160 *	
		Ja	190 - 250	15 - 50	
Pizza / Brood / Focaccia		Ja	190 - 230	20 - 50	
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	
		Ja	250	10 - 15	
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 20	
		Ja	220 - 240	15 - 30	
		Ja	180 - 190	45 - 55	
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	
		Ja	190 - 200	20 - 30	
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	

FUNCTIES

Conventioneel   Turbohetelucht   Hete Lucht   Grill   Turbo Grill   MaxiCooking   Multiflow Menu   Eco Turbo hetelucht

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (min.)	ROOSTER EN ACCESSOIRES
Lasagne / ovenschotels / pasta schotel / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg		—	170	110 - 150	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	
Gebakken vis / en in vtvrij papier of aluminiumfolie verpakte gerechten (papillote) (filets, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Toast		—	3 (hoog)	3 - 6	
Visfilet / moten vis		—	2 (Medium)	20 - 30 **	
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		—	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 **	
Gebraden kip 1-1,3 kg		—	2 (Medium)	55 - 70 ***	
Lamsbout / schenkel		—	2 (Medium)	60 - 90 ***	
Gebakken aardappeltjes		—	2 (Medium)	35 - 55 ***	
Groentegratin		—	3 (hoog)	10 - 25	
Koekjes		Ja	135	50 - 70	
Taart		Ja	170	50 - 70	
Pizza		Ja	210	40 - 60	
Complete maaltijd: Fruitvlaai (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120 *	
Complete maaltijd: Fruitaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Volled. maaltijd	190	40 - 120 *	
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 *	
Gevulde braadstukken		—	200	80 - 120 *	
Vleesstukken (konijn, kip, lam)		—	200	50 - 100 *	

\* Geschatte tijdsduur: Gerechten kunnen op verschillende tijdstippen afhankelijk van de persoonlijke voorkeur uit de oven worden verwijderd.

\*\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

\*\*\* Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

#### LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig). De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Driiplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	Stoombak

## REINIGEN EN ONDERHOUD

**Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.**

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.**

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of schurende/bijtende reinigingsproducten, omdat deze het oppervlak van het apparaat kunnen beschadigen.**

**Draag beschermende handschoenen.**

**De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.**

### EXTERNE OPPERVLAKKEN

. Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje.

Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.

. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

### INTERNE OPPERVLAKKEN

. Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

. Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.

. Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.

. Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

### VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Verwijder de roostergeleiders.

3. Neem het lampenkapje weg.

4. Vervang het lampje.

5. Breng het beschermkapje terug aan door er stevig op te drukken tot het vastklikt.

6. Monteer de roostergeleiders terug.

7. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

### ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

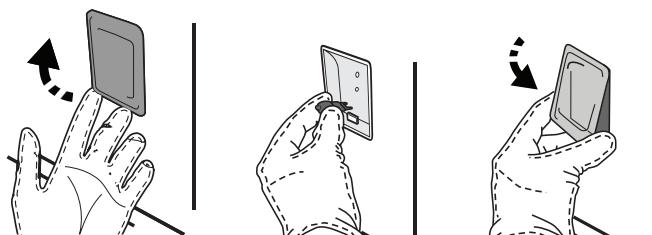
### RESERVOIR

Om ervoor te zorgen dat de oven altijd optimale prestaties levert en om de ophoping van kalkafzettingen met verloop van tijd te voorkomen, raden we aan de functies "Legen" en "Ontkalken" regelmatig te gebruiken.

Nadat de functie "Hetelucht + Stoom" lange tijd niet is gebruikt, valt het sterk aan te raden om een bereidingscyclus in te schakelen met een lege oven en de tank helemaal te vullen.

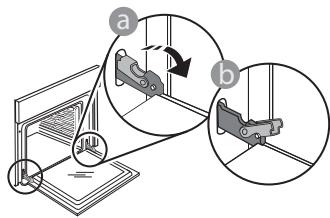
Let op: Gebruik alleen halogeenlampen van 20-40 W/230 ~ V, type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



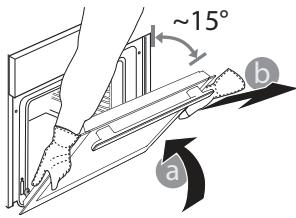
## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

**1. Om de deur te verwijderen** opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn.



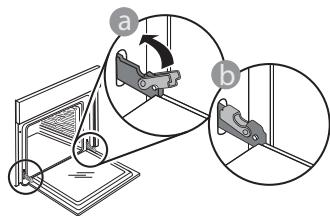
**2. Sluit de deur zo ver mogelijk.** Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.

Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

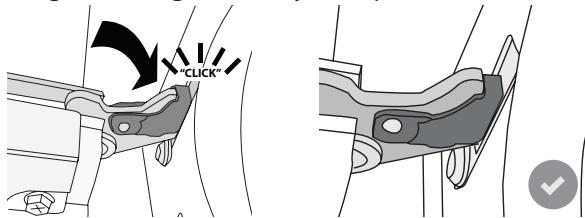


**3. Monteer de deur opnieuw** door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

**4. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.** Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



**5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is.** Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

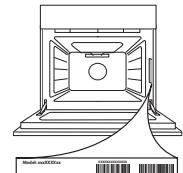
# PROBLEMEN VERHELPEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevuld door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Probeer de "FABRIEKSRESET" uit te voeren, te selecteren in "INSTELLINGEN". Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De oven wordt niet warm.	Wanneer "DEMO" op "Aan" staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd.  DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open "DEMO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
Het licht gaat uit.	"ECO" modus is "Aan".	Open "ECO" in "INSTELLINGEN" en selecteer "Uit".
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominale vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open "VERMOGEN" in "INSTELLINGEN" en selecteer "LAAG".
Er komt stoom uit de lade tijdens de bereiding.	Laag waterpeil in de tank.	Voeg een glas drinkwater toe.



**Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:**

- Op onze website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- Gebruik maken van de QR-code
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact neemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.



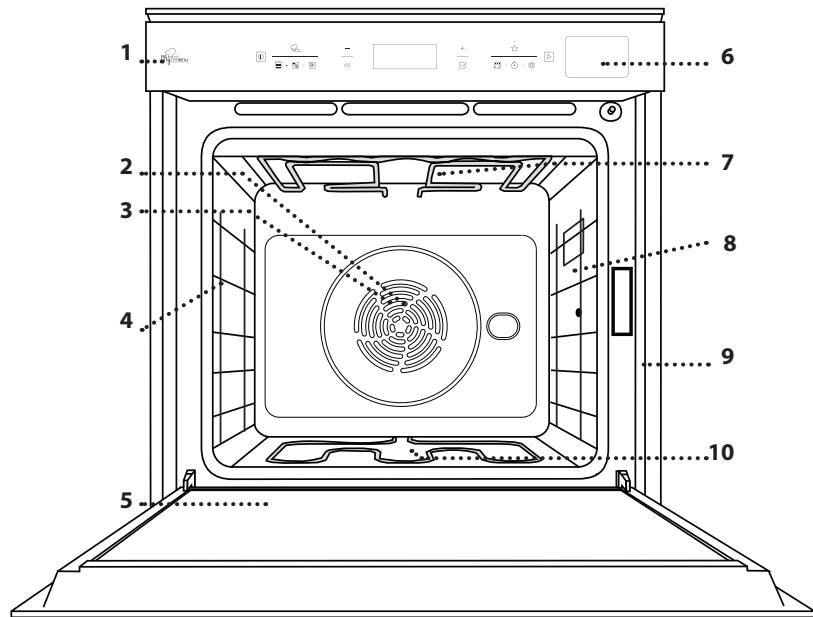

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

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



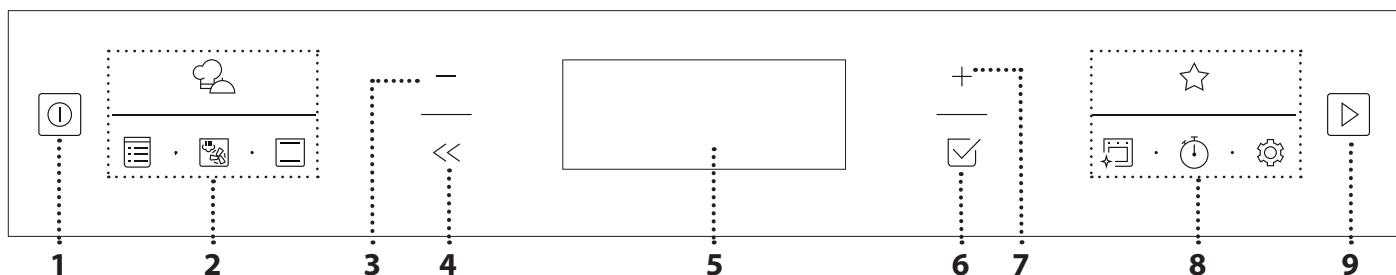
**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

## 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 PANNOLO 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

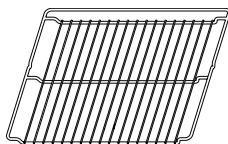
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

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

# ACCESSORI

## GRIGLIA



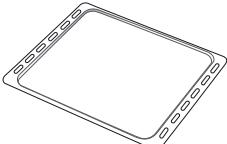
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA



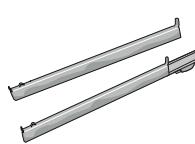
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## 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.

## 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. \*\*

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

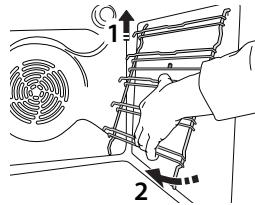
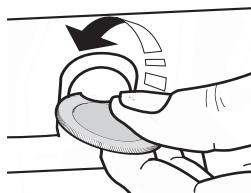
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

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.



\* Disponibile solo su alcuni modelli

\*\* Usare solo per la funzione STEAM (Vapore).

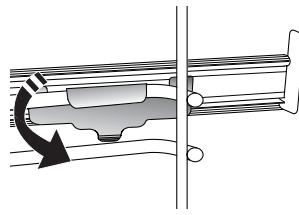
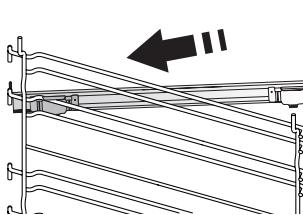
Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## 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 arrostire 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 arrosti 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 arrosti, si suggerisce di farli rosolare prima in padella per creare una crosta esterna che trattenga 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".

1. 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).

15

POTENZA

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

## 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

200°C  
TEMPERATURA

Quando il valore lampeggi 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).

### 3. IMPOSTARE L'ORA

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

12:00  
OROLOGIO

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.

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

180°C  
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 ☑ 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 << per modificare altre impostazioni. Premendo <<, 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.

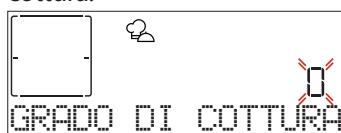
#### **PESO / ALTEZZA / PIZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)**



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display: alla richiesta, premere + o — per impostare i valori desiderati, quindi premere ☑ 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 ☑ o ☒ 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**

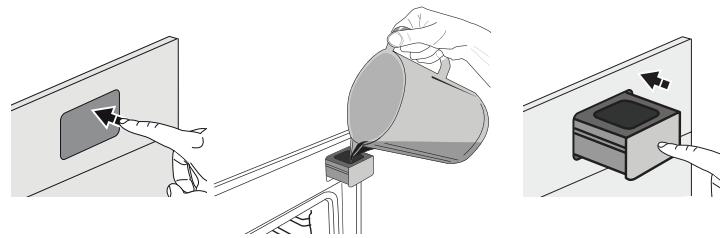
Selezionando la funzione "Termoventilato + Vapore/100% vapore" o una delle altre funzioni My Menu preimpostate, è possibile cuocere qualsiasi tipo di pietanza con l'uso del vapore. Il vapore penetra negli alimenti in modo più veloce e uniforme rispetto alla sola aria calda utilizzata nelle funzioni tradizionali: 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 capienza 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 ☒ per attivare la funzione prescelta.

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

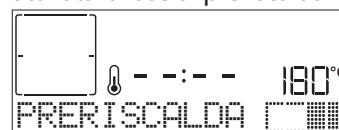
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ☑ .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere << 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.

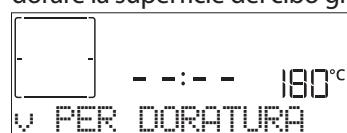


Premere **▷** per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere **+** per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

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

### DORATURA

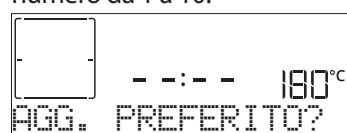
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



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	Si consiglia la decalcificazione
22 ore di cottura a vapore	
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 ognualvolta l'utente desideri 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.)**

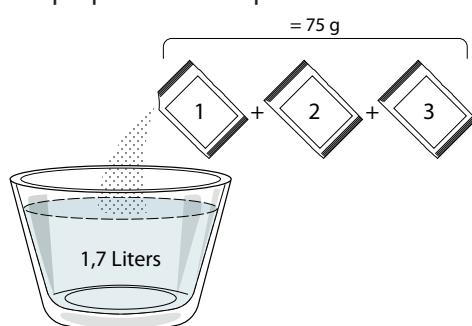
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO L'UGELLO>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

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: RISCIACQUO (~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 RISCIACQUARE>, 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: RISCIACQUO (~20 min.)**
- » **FASE 7: SCARICO (fino a 3 min.)**
- » **FASE 8: RISCIACQUO (~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
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
	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
PIZZA & PANE	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 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-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 imburrata
	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
CARNE	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
	Manzo arrosto	3 	0,6 - 2 kg Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale-arrosto	3 	0,6 - 2,5 kg Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
ARROSTITI	Pollo-arrosto	2 	0,6 - 3 kg Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	Verdure-arrostite	3 	0,5 - 1,5 kg Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
CONTORNI	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
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
GRIGLIATI	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	
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	
AL VAPORE	Capesante		una teglia	
	Cozze		una teglia	
	Gamberetti		una teglia	
	Gamberi		una teglia	
	Calamaro		0,1 - 0,5 kg	
	Polpo		0,5 - 2 kg	
PESCE E FRUTTI DI MARE	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	
CONTORNI	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			

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 TERMOVENTILATO + VAPORE

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

## 100% VAPORE

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

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

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow



Eco Termoventilato

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

\* 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.

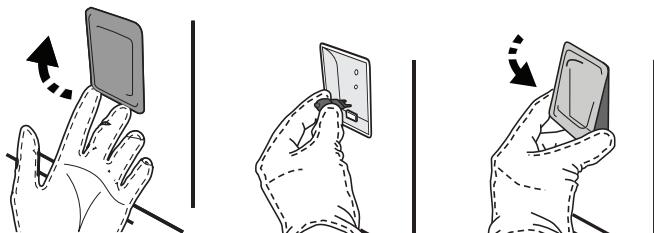
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.

6. Riapplicare le griglie laterali.

7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

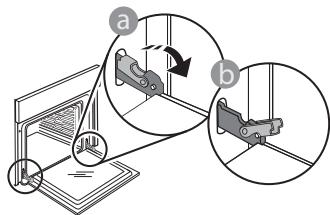
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.



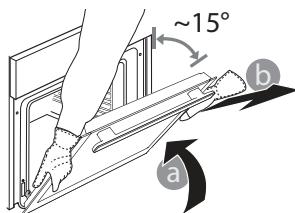
## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



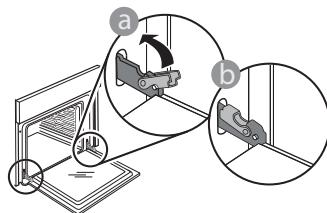
**2. Chiudere la porta fino a quando è possibile.** Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

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.

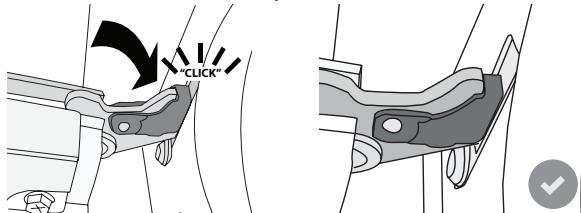


**3. Per rimontare la porta**, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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.

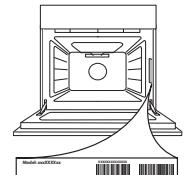
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

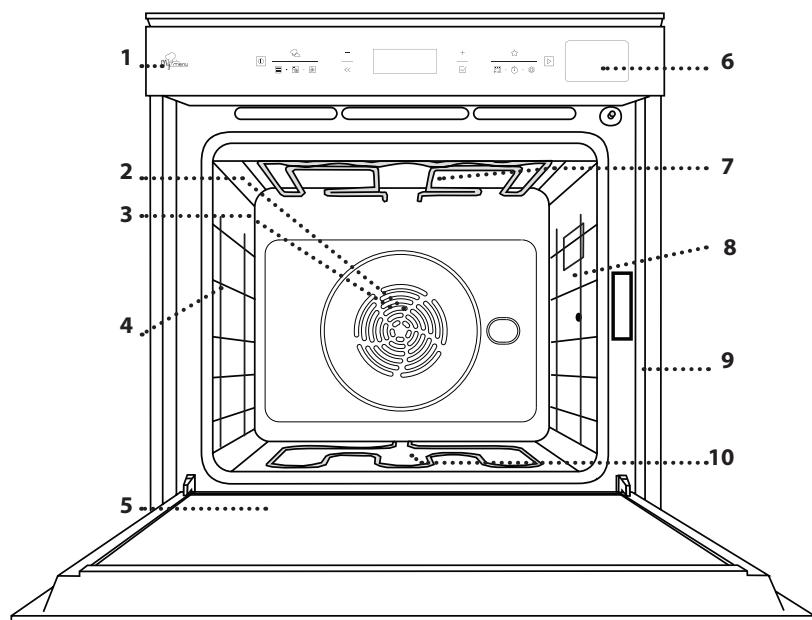
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegnere 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.



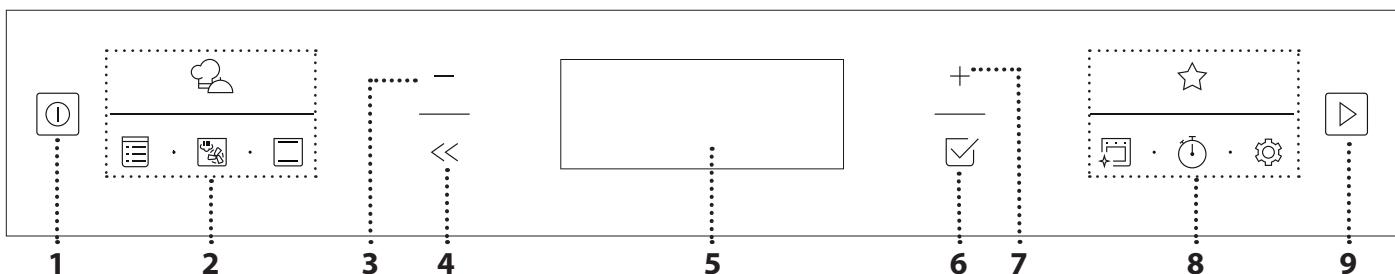
Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- 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.



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO****BAUKNECHT**Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular  
(no visible)
4. Guías para los estantes  
(el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior/grill
8. Lámpara
9. Placa de características  
(no quitar)
10. Resistencia inferior  
(no visible)

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL****1. ACTIVADO/APAGADO**

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

**2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES**

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

**3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS**

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

**4. ATRÁS**

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

**5. PANTALLA****6. CONFIRMAR**

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

**7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS**

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

**8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES**

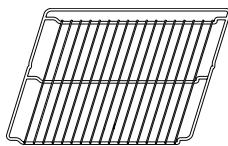
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

**9. INICIO**

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

# ACCESORIOS

## REJILLA



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

## BANDEJA DE COCCIÓN AL VAPOR



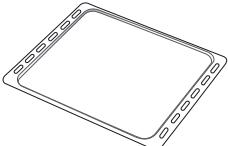
Facilita la circulación del vapor, de manera que los alimentos se cuecen de forma más uniforme. Coloque la grasería un nivel por debajo para recoger los jugos de cocción.\*\*

## GRASERA



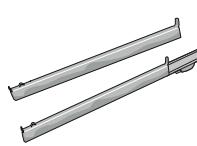
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



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

## GUÍAS DESLIZANTES \*



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

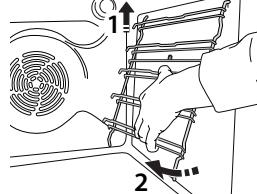
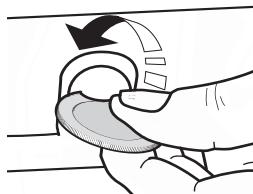
Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasería y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

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

. Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

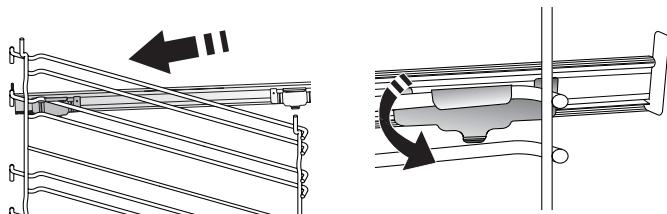
. Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.



## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



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

# FUNCIONES

## MY MENU

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, verduras, tartas y pasteles dulces, tartas saladas, pan o pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

## FUNCIONES MAN.

- **AIRE FORZADO**

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

- **HORNO CONVECC.**

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

- **MENÚ MULTIFLOW**

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

- **FUNCIONES GRILL**

  - » **GRILL**

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasa debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

  - » **TURBO GRILL**

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasa para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

- **ALIMENTOS CONGELADOS**

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

- **FUNCIONES ESP.**

  - » **DESCONGELANDO**

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

  - » **MANTENER CALIENTE**

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

  - » **LEUDAR**

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

  - » **MAXI COOKING**

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se

recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

- » **ECO AIRE FORZADO**

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

- » **COCCIÓN LENTA**

Para cocinar carne y pescado lentamente. Esta función cocina los alimentos lentamente para mantenerlos tiernos y suculentos. Gracias a la temperatura baja, los alimentos no se doran por fuera y el resultado es similar al de la cocción al vapor. Le recomendamos dorar antes la carne en una sartén para sellarla y evitar que se salgan los jugos. Para obtener los mejores resultados, mantenga la puerta del horno cerrada durante la cocción para evitar que el calor se disperse. Los rangos de tiempo de cocción sugeridos para el pescado (entre 300 g y 3 kg) van de las 2 a las 5 horas, y para la carne (entre 1 y 3 kg) van de las 4 a las 7 horas.

- **PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente.

## AIRE FORZADO + VAPOR

- **PURE STEAM**

Para cocinar platos naturales y saludables al vapor para conservar el valor nutritivo natural de los alimentos. Esta función es ideal para cocinar verduras, pescado y fruta, así como para escaldar. Salvo que se indique lo contrario, retire el envoltorio y el film protector antes de introducir los alimentos en el horno

- **AIRE FORZADO + VAPOR**

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y suculentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.

## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

## MY FAVORITES

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

## LIMPIEZA

- **DIAMOND CLEAN**

La acción del vapor de agua que se forma durante este ciclo de limpieza especial a una temperatura baja facilita la eliminación de la suciedad.

Active la función con el horno frío.

- **DRENAR**

Para drenar el hervidor y asegurarse de que no contiene agua residual.

- **DESINCRUSTAR**

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.



## TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



## AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».

### 1. English

Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que deseé.

Pulse  para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

## 2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).

16

### POTENCIA

Gire el selector de ajuste para escoger 16 «Alta» o 13 «Baja» y pulse  para confirmar.

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el ícono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado y después pulse  para confirmar.

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando << puede volver a cambiar el ajuste anterior.

### TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR

### TEMPERATURA

Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse  para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Cuando «DEMO» está establecido en «Prendido», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

## 3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.

12:00

### RELOJ

Pulse + o — para establecer la hora actual y pulse  : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

Nota: Despues de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar .

## 4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

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

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: 1 (Bajo), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: Una vez activada la función, se pueden cambiar los valores con + o — .

### DURACIÓN

### DURACIÓN

Cuando el ícono parpadee en la pantalla, pulse + o — para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse  o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse << para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para cambiarlo y pulse  para confirmar.

### TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final mientras el ícono parpadea.



Pulse + o — para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse ☑ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar + o — para cambiar el tiempo final programado o pulsar << para cambiar otros ajustes. Si pulsa << para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

#### . MY MENU

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

#### PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla: cuando se muestren, pulse + o — para establecer el valor deseado, después pulse ☑ para confirmar.

#### NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones de My Menu se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ☑ o □ para confirmar e iniciar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones de My Menu puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

#### . COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor/ Pure Steam» o una de las distintas recetas especiales de My Menu, podrá cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas.

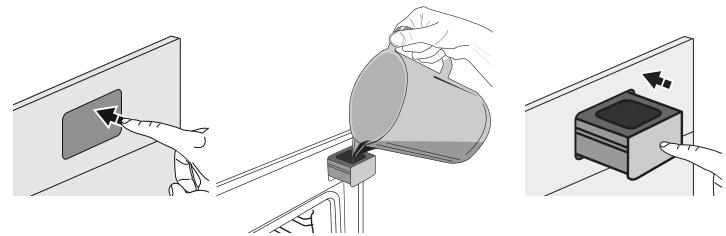
Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar el depósito situado en el interior del horno utilizando el cajón del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA

AGUA» o «LLENAR CAJÓN», abra el cajón presionándolo ligeramente.

Vierta agua potable lentamente hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO COMPLETO». La capacidad máxima del depósito es de 1,5 litro aproximadamente.



Solo será necesario añadir agua cuando el depósito no esté lo suficientemente lleno para completar la cocción.

Evite llenar el depósito cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla.

#### 3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse □ para activar la función.

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar □ el horno iniciará la función inmediatamente.

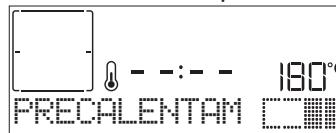
Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ☒ .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse << para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfrie por completo.

#### 4. PRECALENTANDO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando + o — .

#### 5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones de My Menu requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.



Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

Nota: Pulse  para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

## 6. FINAL DE COCCIÓN

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

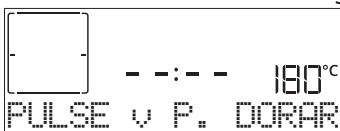


Pulse  para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Una vez retirados los alimentos, deje enfriar el horno con la puerta cerrada.

### GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse  para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando  para apagar el horno.

### . FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado  , si desea ignorar la solicitud, pulse << .

Una vez pulsado  , pulse + o — para seleccionar el número, después pulse  para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse  : La

pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando  , y después pulse  para activarla.

### LIMPIEZA

- DIAMOND CLEAN

Pulse  hasta que se muestre «Diamond Clean» en la pantalla.



Pulse  para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse  cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse  para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

### • DRENAR

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanke en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», pulse  y siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado. La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos.

En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje pulsando el botón ATRÁS o PARAR (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

### • DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas. Se mostrará el mensaje <DESINCRUSTAR> en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular. La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de

funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESCALCIFICACIÓN NECESARIA» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
22 horas de duración de cocción al vapor	
20 ciclos de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación
30 horas de duración de cocción al vapor	

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

**La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.**

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

#### » FASE 1: VACIANDO (hasta 3 min)

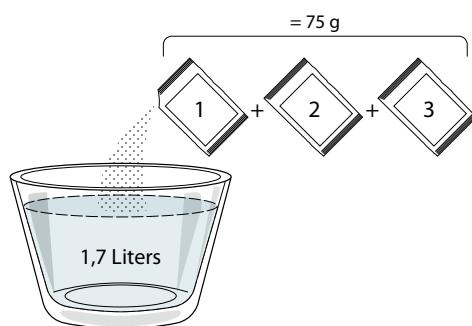
Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

#### » FASE 2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 1,7 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificante al cajón. Recomendamos preparar la solución de descalcificación diluyendo 3 sobrecitos (correspondientes a 75 g) del descalcificador especializado Oven WPRO\* en 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse ▶ para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

#### » FASE 3: VACIANDO (hasta 3 min)

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

#### » FASE 4: ACLARADO (~20 min)

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado.

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR AGUA PARA ACLARAR>,

añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENÓ» y pulse ▶ para iniciar el primer aclarado.

#### » FASE 5: VACIANDO (hasta 3 min)

#### » FASE 6: ACLARADO (~20 MIN)

#### » FASE 7: VACIANDO (hasta 3 min)

#### » FASE 8: ACLARADO (~20 MIN)

#### » FASE 9: VACIANDO (hasta 3 min)

Después de la última operación de drenaje, pulse OK para completar la descalcificación.

Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

\*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

#### . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse + o — : El icono ⏳ parpadeará en la pantalla.

Pulse + o — para seleccionar el tiempo que necesita y pulse ☑ para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse + o — para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse << o ⏳ para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse ⏹ para encender el horno y después seleccione la función que deseé. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono ⏳), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del cuentaminutos, pulse ▶ para detener la función que esté activa.

#### . BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado << durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón ⏹ .



# TABLA DE COCCIÓN

Categorías de alimentos	Nivel y accesorios	Cantidad	Consejos de cocinado
PLATO PRINCIP	Lasaña	2 	0,5-3 kg Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Tartas saladas	2 	0,8-1,2 kg Forre un molde para unas 8-10 porciones con la masa y perfórela con un tenedor. Rellene la masa según su receta favorita
	Verduras rellenas	3 	0,1 - 0,5 kg cad Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
	Bollos	3 	60-150 g cada uno Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
	Barra de pan de molde	2 	400-600 g cada uno Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Viértala en un recipiente en forma de barra antes del leudado. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pan grande	2 	0,7-2,0 kg Prepare una masa según su receta preferida y colóquela en una bandeja pastelera
PIZZA & PAN	Baguettes	3 	200-300 g cada uno Prepare la masa según su receta favorita para un pan ligero. Dele forma de baguettes antes de que suban. Utilice la función de leudado especial del horno
	Pizza fina	2 	bandeja redonda Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza gruesa	2 	bandeja redonda Prepare una masa de pizza con 150 ml de agua, 15 g de levadura, 200-225 g de harina, aceite y sal. Déjela subir utilizando la función específica del horno. Extienda la masa en una bandeja pastelera ligeramente engrasada. Añada los ingredientes, como tomates, mozzarella y jamón
	Pizza congelada	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 capas Extráigalos del embalaje
	Bizcocho en molde	2 	0,5-1,2 kg Prepare una masa de bizcocho esponjoso sin grasa de 500-900 g. Colóquela en una bandeja pastelera forrada y engrasada
	Galletas	3 	0,2-0,6 kg Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condímento con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y dele la forma que prefiera. Coloque las galletas en la bandeja pastelera
TARTAS Y PASTELES DULCES	Pasta choux	3 	1 bandeja Distribuya de manera uniforme en la bandeja pastelera. Deje enfriar antes de servir
	Tarta	3 	0,4-1,6 kg Elabore una masa con 500 g de harina, 200 g de mantequilla salada, 200 g de azúcar y dos huevos. Condímento con esencia de frutas. Deje enfriar. Estire la masa de manera uniforme y doblela en un molde. Rellénela con mermelada y horneéla
	Strudel	3 	0,4-1,6 kg Prepare una mezcla de manzana a dados, piñones, canela y nuez moscada. Añada un poco de mantequilla a una sartén, añada azúcar y cocine durante 10-15 minutos. Extienda la masa y doble la parte externa
	Tarta rellena de frutas	2 	0,5-2 kg Forre un molde con la masa y espolvoree pan rallado en el fondo para absorber el jugo de la fruta. Rellene con fruta fresca troceada y mezclada con azúcar y canela
	Buey asado	3 	0,6-2 Kg Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto. Al final de la cocción, deje reposar al menos 15 minutos antes de cortar
CARNE	Cerdo asado	3 	0,6-2,5 kg Unte con aceite y sazone al gusto. Sazone con sal y pimienta. Introdúzcalo en el horno con la pechuga hacia arriba
	Pollo asado	2 	0,6-3 kg Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
	Verduras asadas	3 	0,5-1,5 kg Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
ACOMPAÑAMIENTO	Patatas	3 	0,5-1,5 kg Trocéelas, aliñe con aceite, sal y sazone con hierbas antes introducirlas en el horno

ACCESORIOS						
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja de cocción al vapor

Categorías de alimentos		Nivel y accesorios	Cantidad	Consejos de cocinado
CARNE	Hamburguesas	5 4	1,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
	Salchichas y Embutidos	5 4	1,5-4 cm	Distribuya de manera uniforme sobre la rejilla. Perfore las salchichas con un tenedor para evitar que se agrieten
	Pinchos morunos	5 4	1 parrilla	
	Filete y pechuga	5 4	1-5 cm	Unte con aceite y añada sal antes de la cocción
AL GRILL PESCADO	Filetes	3 2	0,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
	Filetes congelados	3 2	0,5-3 cm	Unte con aceite y añada sal y pimienta. Aderece con ajo y hierbas al gusto
ACOMPAÑAMIENTO	Tomates	3	1 bandeja	Cubra con pan rallado y aderece con aceite, ajo, pimienta y perejil
	Pimientos	3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con queso para conseguir un dorado perfecto
	Brócolis gratinados	3	1 bandeja	
	Coliflor gratinada	3	1 bandeja	Prepare según su receta preferida. Cubra con salsa bechamel y añada queso rallado para conseguir un dorado perfecto
	Verduras gratinadas	3	1 bandeja	
PLATO PRINCIP.	Arroz blanco	2 1	0,1-0,5 kg	Coloque en un recipiente tipo pírex una parte de arroz blanco y agua por 1,5 del peso del arroz. Para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
	Arroz moreno	2 1	0,1-0,5 kg	Coloque en un recipiente tipo pírex una parte de arroz integral y agua por 1,5 del peso del arroz. Para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
	Arroz integral	2 1	0,1-0,5 kg	Coloque en un recipiente tipo pírex una parte de arroz integral y agua por 1,5 del peso del arroz. Para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
CARNE	Filetes de pollo	2 1	1-5 cm	
	Filetes de pavo	2 1	1-5 cm	
AL VAPOR PESCADOS & MARISCOS	Vieiras	2 1	una bandeja	
	Mejillones	2 1	una bandeja	
	Camarones	2 1	una bandeja	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor; para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
	Gambas	2 1	una bandeja	
	Calamares	2 1	0,1-0,5 kg	
	Pulpo	2 1	0,5-2 kg	
	Patatas enteras	2 1	0,05-0,5 kg cada pieza	
ACOMPAÑAMIENTO	Patatas	2 1	0,1-2,0 kg recomendados	Pele y corte en trozos y distribuya de forma uniforme en la bandeja de cocción al vapor; para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
	Guisantes	2 1	0,2-2,5 Kg	
	Brócoli	2 1	0,2-2 kg	Distribuya de manera uniforme en la bandeja de cocción al vapor; para obtener buenos resultados, se sugiere no abrir la puerta
	Coliflor	2 1	0,2-2 kg	
	Guisantes Cong.	2 1	0,2-3 kg	

## ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde sobre rejilla



Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla



Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua



Bandeja de cocción al vapor



## TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Gelletas de pastaflora / Galletas	BAJO	Sí	140 - 150	35 - 55	
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	
Tartas esponjosas	BAJO	Sí	170 - 180	40 - 60	
Bizcocho	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAJO	Sí	200 - 220	20 - 40	
Barra de pan	BAJO	Sí	170 - 180	70 - 100	
Panecillo	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	
Baguette	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	
Patatas asadas	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	
Ternera, buey, cerdo de 1 kg	MEDIO	Sí	180 - 200	60 - 100	
Ternera, buey, cerdo (piezas)	MEDIO	Sí	160 - 180	60-80	
Roast Beef poco hecho 1 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	40 - 50	
Roast Beef poco hecho 2 kg	MEDIO	Sí	200	55 - 65	
Pierna de cordero	MEDIO	Sí	180 - 200	65 - 75	
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	Sí	160 - 180	85 - 100	
Pollo, pintada, pato de 1-1,5 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	
Pollo, pintada, pato (piezas)	MEDIO	Sí	200 - 220	55 - 65	
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	Sí	180 - 200	25 - 40	
Filete de pescado	ALTO	Sí	180 - 200	15 - 30	

## PURE STEAM

Recipe	Preheat	Temperature (°C)	Cooking time (Min.)	Level and accessories
Verduras frescas (enteras)	-	100	30 - 80	
Verduras frescas (trozos)	-	100	15 - 40	
Verduras congeladas	-	100	20 - 40	
Pescado entero	-	90	40 - 50	
Filetes de pescado	-	90	20 - 30	
Filetes de pollo	-	100	15 - 50	
Huevos	-	100	10 - 30	
Fruta (entera)	-	100	15 - 45	
Fruta (trozos)	-	100	10 - 30	

ACCESORIOS



Bandeja de horno o  
molde  
sobre rejilla

Grasera / bandeja  
pastelera  
o bandeja de horno  
sobre rejilla

Grasera / Bandeja  
pastelera

Grasera con  
500 ml de agua

Bandeja de cocción al  
vapor

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
		Sí	160	30 - 50	
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 – 200	30 - 85	
		Sí	160 – 200	35 - 90	
Galletas / Galletas de pastaflora		Sí	150	20 - 40	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	140	30 - 50	
		Sí	135	40 - 60	
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	
		Sí	150	30 - 50	
		Sí	150	40 - 60	
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	
		Sí	180 - 190	35 - 45	
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	
Merengues		Sí	90	110 - 150	
		Sí	90	130 - 150	
		Sí	90	140 - 160 *	
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	
		Sí	190 - 230	20 - 50	
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	
		Sí	250	10 - 15	
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	
		Sí	220 - 240	15 - 30	
Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 190	45 - 55	
		Sí	180 - 190	45 - 60	
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	
		Sí	180 - 190	20 - 40	
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	

FUNCIONES

- Convencional
- Aire forzado
- Horneado por convección
- Grill
- Turbo Grill
- Maxi Cooking
- Multiflow
- Eco Aire forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / ternera / buey / cerdo (1 kg)		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo/oca (3 kg)		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Filete		-	2 (Media)	20 - 30 **	4  3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5  4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2  1
Pierna de cordero, jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas		Sí	135	50 - 70	5  4  3  1
Tartas		Sí	170	50 - 70	5  4  3  1
Pizza redonda		Sí	210	40 - 60	5  4  2  1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / Lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5  3  1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lazaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5  4  2  1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4  1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4  1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4  1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	3

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

\*\* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

#### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentélos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo plástico o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS						
Rejilla		Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja de cocción al vapor

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No recubra el interior del horno con papel de aluminio.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las

superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

. Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

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

### SUPERFICIES INTERIORES

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

. Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

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

. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

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

### DEPÓSITO

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

### SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

2. Extraiga las guías para estantes.

3. Retire la tapa de la bombilla.

4. Sustituya la bombilla.

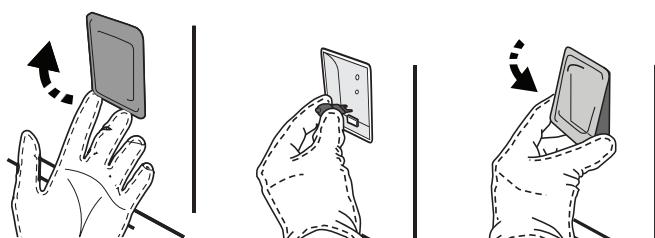
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.

6. Vuelva a colocar las guías de estantes.

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

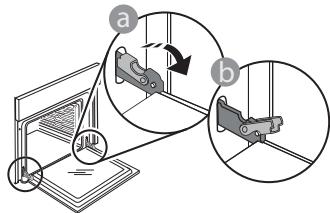
Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

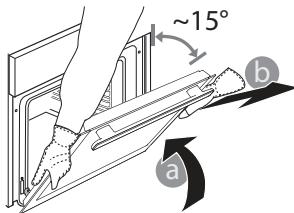


## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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

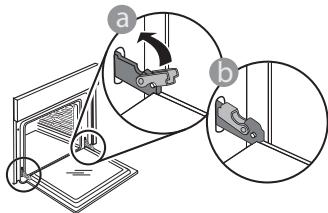


**2. Cierre la puerta tanto como pueda.** Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujeté por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

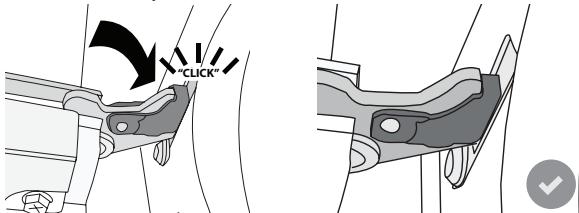


**3. Vuelva a instalar la puerta** llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

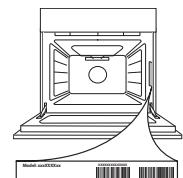
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Possible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta.  DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
Durante la cocción saldrá vapor del cajón.	Bajo nivel de agua en el depósito.	Añada un vaso de agua potable.



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

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





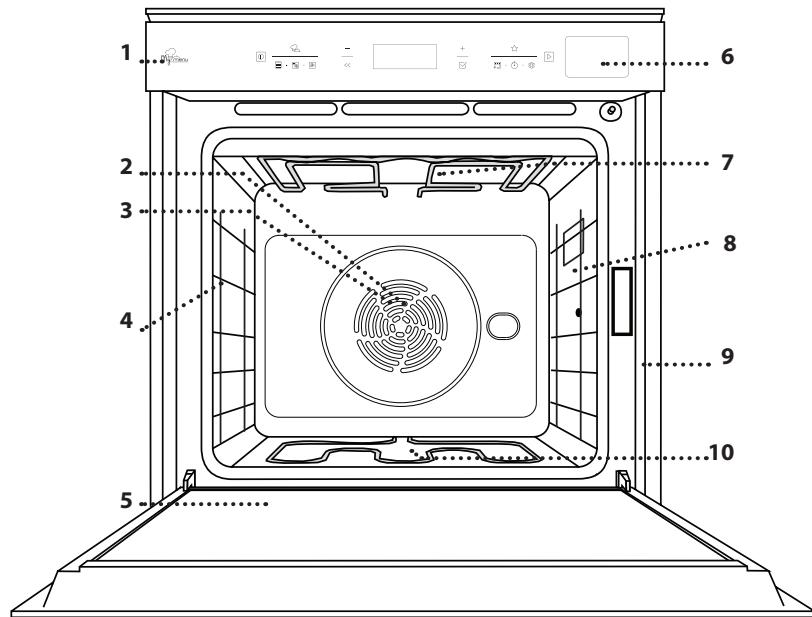
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ BAUKNECHT**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на сайте [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



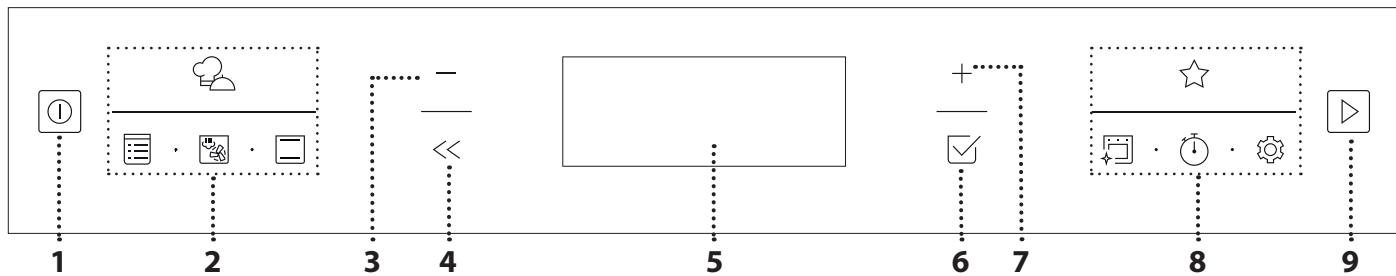
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент  
(не виден)
4. Держатели полок  
(номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Ящик для воды
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Освещение
9. Паспортная табличка  
(не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент  
(не виден)

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение печи, прекращение активного функционирования.

### 2. ПРЯМОЙ ДОСТУП К ФУНКЦИЯМ

Быстрый доступ к функциям и меню.

### 3. КНОПКА НАВИГАЦИИ «»

Перемещение между пунктами меню и уменьшение настроек или значений функций.

### 4. НАЗАД

Возврат к предыдущему дисплею. Позволяет изменять настройки в процессе приготовления.

### 5. ДИСПЛЕЙ

### 6. ПОДТВЕРДИТЬ

Подтверждение выбора режима или настройки.

### 7. КНОПКА НАВИГАЦИИ «+»

Перемещение между пунктами меню и увеличение настроек или значений функций.

### 8. ПРЯМОЙ ДОСТУП К ОПЦИЯМ/ФУНКЦИЯМ

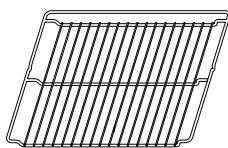
Быстрый доступ к функциям, длительности, настройкам и любимым режимам.

### 9. ПУСК

Запуск режима с использованием особых или базовых настроек.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже. \*\*

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

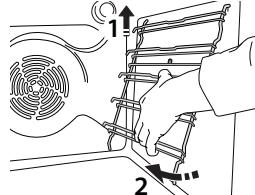
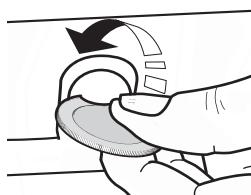
Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

. Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Поднимите держатель и извлеките нижнюю часть из гнезда. После этого держатели противней можно вынуть.

. Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Поднимите держатель и извлеките нижнюю часть из гнезда. После этого держатели противней можно вынуть.

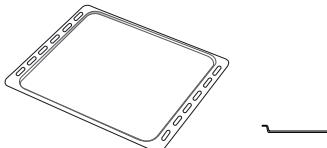


## ПОДДОН



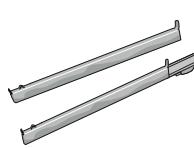
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ \*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* Только в определенных моделях

\*\* Используйте только с функцией STEAM («ПАР»)

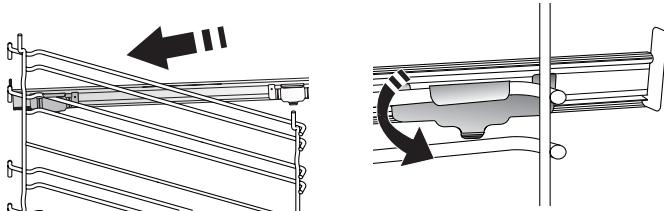
Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Закрепите верхний зажим направляющей на держателе противней и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя противней на том же уровне.



Обратите внимание: Выдвижные направляющие могут крепиться на любом уровне.

# РЕЖИМЫ

## MY MENU

Они делают возможным полностью автоматическое приготовление блюд любых типов (лазанья, мясо, рыба, овощи, пироги и другая выпечка, несладкие пироги, хлеб, пицца). Для максимально эффективного использования этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

## РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ

- КОНВЕКЦИЯ

Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.

- ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ

Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.

- МЕНЮ MULTIFLOW

Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирогов, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций таблицы приготовления блюд.

- РЕЖИМЫ ГРИЛЯ

- » ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле стейков, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении на гриле мяса рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: Установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

- » ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплятина). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.

- ЗАМОРОЖ.ПРОДУКТЫ

Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для пяти различных типов готовых замороженных продуктов. Прогрев духовки не требуется.

- СПЕЦ. ФУНКЦИИ

- » РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.

- » ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

- » ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для оптимального подъема сладкого или пряного теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если печь не остывала после приготовления.

- » БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от

времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

- » КОНВЕКЦИЯ ЭКО

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЭКО» освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании цикла «ЭКО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

- » МЕДЛЕН.ПРИГОТОВ.

Режим для медленного приготовления мяса и рыбы. В этом режиме продукты готовятся медленно и остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не поддумывается и конечный результат аналогичен тому, который получается при приготовлении на пару. Перед использованием режима рекомендуется слегка обжарить куски на сковороде, чтобы создать корочку, удерживающую внутри мяса естественные соки. Для получения оптимальных результатов держите дверцу печи закрытой во время приготовления, чтобы предотвратить рассеивание тепла. Предложенное время приготовления рыбы (300 г - 3 кг) составляет от 2 до 5 часов, мяса (1-3 кг) от 4 до 7 ч.

- БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев печи.

## КОНВЕКЦИЯ+ПАР

- 100% ПАР

Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иное, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в печь

- КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Благодаря сочетанию приготовления на пару и конвекции этот режим позволяет готовить блюда с хрустящей и румяной корочкой, но нежные и сочные внутри. Для получения лучшего результата рекомендуется выбирать уровень пара «Высок.» для приготовления рыбы, «Средн.» для мяса и «Низк.» для хлеба и десертов.

## БЕЗ КОНВЕКЦИИ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

## ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку из 10 избранных режимов.

## ЧИСТКА

- DIAMOND CLEAN

Действие водяного пара, образующегося во время этого специального низкотемпературного цикла очистки, облегчает удаление загрязнений.

Включайте режим, когда духовка холодная.

- СЛИВ ВОДЫ

Автоматический слив воды из парогенератора, обеспечивающий полное удаление воды.

- УДАЛ. НАКИПИ

Очистка парогенератора от накипи. Используйте эту функцию регулярно. В противном случае на дисплее будут появляться сообщения, напоминающие о необходимости очистки духовки.



## ТАЙМЕР

Отслеживание времени без активации режима.



## НАСТРОЙКИ

Изменение настроек печи.

При активном режиме «ЭКО» яркость дисплея снижается в целях экономии электроэнергии и лампочка выключается через 1 минуту. Он будет автоматически активирован при нажатии любой кнопки.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР ЯЗЫКА

Для правильной работы печи при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить текущее время. Первоначально на дисплее отображается «English».



1. English

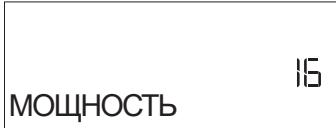
Просмотрите список доступных языков с помощью + или — и выберите требуемый язык.

Нажмите  для подтверждения выбора.

Обратите внимание: В дальнейшем язык можно изменить путем выбора «Язык» в меню «НАСТРОЙКИ», открыв его нажатием ☰ .

## 2. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках печи установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13).



15

МОЩНОСТЬ

Поверните регулировочную ручку, чтобы выбрать 16 «высок.» или 13 «низк.» и нажмите  для подтверждения.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

Включите печь нажатием ☰ : на дисплее отображается последний выбранный основной режим или основное меню. Режимы могут выбираться нажатием на значок одного из основных режимов или выбором из меню: Для выбора нужной позиции из меню (на дисплее отображается первая доступная позиция) нажмите + или — , затем нажмите  для подтверждения.

## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры. Нажатие << позволяет вернуться к предыдущей настройке.

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ / УРОВЕНЬ ПАРА



200°C

Когда значение на дисплее мигает, измените его нажатием + или — , а затем нажмите  для подтверждения. После этого переходите к следующим настройкам (если это возможно).

Таким же образом можно установить уровень гриля: Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три фиксированных уровня мощности: 3 (высокий), 2 (средний), 1

Если включен режим «ДЕМО», все команды активны и меню доступны, однако печь не нагревается. Для деактивации этого режима найдите опцию «ДЕМО» через меню «НАСТРОЙКИ» и выберите «Выкл».

При выборе «СБРОС НАСТРОЕК» прибор выключается, а затем возвращается в состояние при первом включении. Все настройки сбрасываются.

## 3. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора мощности необходимо установить текущее время: На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Нажмите + или — для установки текущего часа, а затем нажмите  : На дисплее начнут мигать две цифры минут. Нажмите + или — для установки минут, а затем нажмите  для подтверждения.

Обратите внимание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени. Выберите «ЧАСЫ» в меню «НАСТРОЙКИ», открыв его нажатием ☰ .

## 4. ПРОГРЕВАНИЕ ДУХОВКИ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, «конвекция» или «поддумывание»).

Обратите внимание: после первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

(низкий).

В режиме «Конвекция + пар» можно выбрать количество пара из следующих предлагаемых вариантов: 1 (низкий), 2 (средний), 3 (высокий).

Обратите внимание: После активации режима можно изменить значения с помощью + или — .

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



180°C

Когда значок ☰ на дисплее мигает, задайте требуемое время приготовления нажатием + или — , а затем нажмите  для подтверждения. Если вы собираетесь готовить в ручном режиме (без таймера), можно не устанавливать время приготовления: Нажмите  или ☰ для подтверждения, а затем активируйте режим. При выборе этого режима программирование отложенного старта невозможно.

Обратите внимание: длительность приготовления можно изменять и после запуска режима нажатием << . Нажмите + или — для корректировки, а затем нажмите  для подтверждения.

### ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

Для многих режимов после задания времени приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания. На

дисплее отображается время окончания и мигает значок .



Нажмите + или — для задания требуемого времени окончания приготовления, а затем нажмите  для подтверждения и активации режима. Поместите продукт в печь и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.

Обратите внимание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного нагрева печи: Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления. Во время ожидания запуска вы можете изменить запрограммированное время окончания нажатием + или — изменить другие настройки нажатием << . Путем нажатия << (для отображения информации) можно переключаться между временем окончания и длительностью приготовления.

### . MY MENU

Эти режимы автоматически выбирают оптимальный способ приготовления, температуру и длительность приготовления, жарки и выпечки всех блюд.

Просто задайте характеристики продукта и получите превосходный результат.

### ВЕС / ВЫСОТА / ПИЦЦА (УРОВНИ КРУГЛЫХ ПРОТИВНЕЙ)



Для правильной настройки режима следуйте указаниям, выводимым на дисплей: при появлении указания нажмите + или — для задания требуемого значения, а затем нажмите  для подтверждения.

### СТЕПЕНЬ ГОТОВН. / ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Для некоторых функций в режиме My Menu можно отрегулировать степень готовности.



При отображении подсказки нажмите кнопку + или — для выбора желаемой степени готовности — от обжарки снаружи (-1) до хорошей прожарки (+1). Нажмите  или для подтверждения, а затем активируйте режим.

Аналогичным образом, если это реализовано, в некоторых режимах My Menu можно регулировать уровень подрумянивания от низкого (-1) до высокого (1).

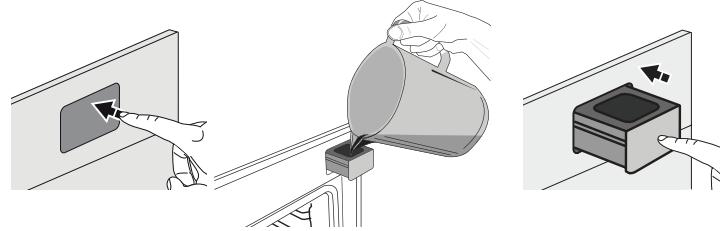
### ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Выбрав «конвекция + пар / 100% пар» или один из нескольких рецептов My Menu, можно приготовить любые продукты на пару.

Пар распределяется по продуктам более быстро и равномерно по сравнению с просто горячим воздухом, характерным для режимов конвекции: это сокращает время приготовления, сохраняет в продуктах ценные питательные вещества и гарантирует высококачественный результат приготовления любых ваших рецептов. В течение всего режима приготовления на пару дверца должна оставаться закрытой.

Для продолжения приготовления на пару потребуется заполнить резервуар, находящийся внутри духовки, через лоток на панели управления.

После вывода на дисплей запроса «ДОБАВИТЬ ВОДУ» или «НАПОЛНИТЬ ЛОТОК» откройте лоток, слегка нажав на него. Медленно заливайте питьевую воду до появления на дисплее надписи «КОНТЕЙНЕР ЗАПОЛНЕН». Максимальная вместимость резервуара прим. 1,5 л.



Вода должна добавляться только в том случае, если количества воды в резервуаре недостаточно для завершения приготовления.

Избегайте заливки воды в резервуар при выключенном духовке или до появления запроса на дисплее.

### 3. ЗАПУСК РЕЖИМА

Если значения по умолчанию соответствуют требованиям или если все требуемые настройки уже заданы, нажмите для активации режима.

При нажатии в фазе отложенного старта система печи сразу же активирует режим.

Обратите внимание: После выбора режима на дисплее отображаются рекомендации по выбору уровня для каждого режима.

Для остановки режима в любой момент достаточно нажать .

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение. Нажмите << для возвращения в предыдущее окно и выберите другой режим или дождитесь, когда печь окончательно остынет.

### 4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева печи: после активации режима на дисплее появляется сообщение о том, что печь находится в фазе предварительного прогрева.



После завершения фазы предварительного нагрева раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что печь достигла заданной температуры. После этого выводится запрос «ДОБАВ. ПРОДУКТ».

Откройте дверцы, поместите продукт в печь и закройте дверцы, чтобы начать процесс приготовления.

Обратите внимание: помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления. При открывании дверцы в фазе предварительного прогрева работа печи приостанавливается.

Время приготовления не учитывает стадию предварительного прогрева. Вы можете в любой момент изменить температуру, до которой должна прогреваться печь, нажатием + или — .

### 5. ПАУЗА В ПРИГОТОВЛЕНИИ / ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ИЛИ ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ

При открывании дверцы процесс приготовления приостанавливается и нагревательные элементы выключаются. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцы.

В некоторых режимах My Menu необходимо переворачивать продукт во время готовки.



При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено. Откройте дверцу, выполните действие, указанное на дисплее, закройте дверцу и возобновите приготовление.

Аналогичным образом, за 10% времени до конца приготовления пекь предложит вам проверить блюдо.

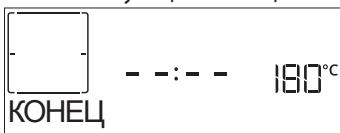


При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено. Проверьте блюдо, закройте дверцу и возобновите процесс приготовления.

Обратите внимание: Чтобы пропустить эту фазу, нажмите . В противном случае через определенное время, если не предпринять никаких действий, пекь продолжит приготовление.

## 6. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.



Нажмите кнопку , чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления) или нажмите кнопку , чтобы продлить время приготовления, установив новую продолжительность. В обоих случаях параметры приготовления сохраняются.

После того как вытащите еду, оставьте пекь остыть с открытой дверцей.

### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

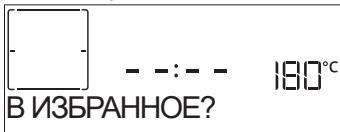
Некоторые режимы предусматривают возможность дополнительного поддумянивания продукта. Это делается за счет включения гриля после завершения основного цикла приготовления.



Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите , чтобы запустить пятиминутный цикл поддумянивания (если необходимо). Режим можно остановить в любое время, нажав кнопку для выключения духовки.

### . ИЗБРАННОЕ

По окончании приготовления на дисплее появляется предложение сохранить режим в списке избранных режимов под номером от 1 до 10.



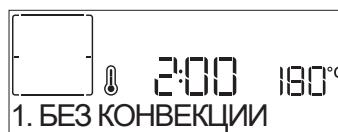
Чтобы сохранить режим в списке избранных режимов или сохранить текущие настройки для использования в дальнейшем, нажмите . В противном случае сбросьте запрос нажатием .

После нажатия нажмите или для выбора номера, а затем нажмите для подтверждения.

Обратите внимание: если память заполнена или выбранный номер уже занят, система попросит вас подтвердить удаление

предыдущего режима для сохранения текущего.

Для вызова сохраненного режима из памяти нажмите : На дисплее появляется список избранных режимов.



Выберите режим нажатием или , подтвердите с помощью , а затем нажмите для активации режима.

### ЧИСТКА

#### • DIAMOND CLEAN

Нажмите кнопку для отображения символов «Diamond Clean» на дисплее.



Нажмите кнопку , чтобы активировать функцию: на дисплее отобразится подсказка, предлагающая выполнить все действия, необходимые для улучшения качества очистки: Следуйте указаниям, а затем нажмите кнопку после выполнения действий. После выполнения всех этих действий при необходимости нажмите кнопку , чтобы активировать цикл очистки.

Обратите внимание: старайтесь не открывать дверцу пеки во время выполнения цикла очистки: это ведет к потере пара, что отрицательно сказывается на конечном результате.

В момент завершения цикла на дисплей выводится соответствующее мигающее сообщение. Дайте пеки остыть, после чего протрите внутренние поверхности тряпкой или губкой.

### • СЛИВ ВОДЫ

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застывания в резервуаре. Для оптимального использования прибора рекомендуется выполнять слив каждый раз при использовании в духовом шкафу цикла приготовления на пару.



После выбора функции «Слив» нажмите и выполните указанные действия: откройте дверцу и поставьте большую емкость под слив, расположенный в правом нижнем углу панели. После запуска слива не вынимайте емкость, пока операция не будет завершена. Средняя продолжительность слива при полной загрузке составляет около трех минут.

При необходимости приостановите процесс слива, нажав кнопку «НАЗАД» или «СТОП» (например, в случае, если емкость уже заполнена водой, а процесс слива еще не завершен).

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

Примечание: осуществлять это действие можно после полного остывания воды не ранее чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней установки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ВОДА ГОРЯЧАЯ — ПОДОЖДИТЕ».

### • УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор и паровой контур в идеальном состоянии.

Сообщение <ЗАПУСТИТЕ УДАЛЕНИЕ НАКИПИ> появится на дисплее в качестве напоминания о необходимости регулярного выполнения этой операции.

Появление сообщения о необходимости проведения очистки от накипи обусловлено количеством выполненных циклов

приготовления на пару или часами работы парового котла с момента последнего цикла очистки от накипи (см. таблицу ниже).

Появляется СООБЩЕНИЕ «ЗАПУСТИТЕ УДАЛЕНИЕ НАКИПИ»	НЕОБХОДИМЫЕ ДЕЙСТВИЯ
15 циклов приготовления на пару Приготовление на пару в течение 22 часов	Рекомендуется удаление накипи
20 циклов приготовления на пару Приготовление на пару в течение 30 часов	Невозможно запустить цикл приготовления на пару, пока не будет выполнен цикл очистки от накипи

Процесс удаления накипи также может выполняться всякий раз, когда пользователь желает произвести более тщательную очистку резервуара и внутреннего парового контура.

Средняя продолжительность выполнения функции составляет около 180 минут. После активации режима последовательно выполните все указания на дисплее.

Примечание: функцию можно приостановить, но при этом весь цикл удаления накипи необходимо будет повторить.

#### » ЭТАП 1: СЛИВ (до 3 мин)

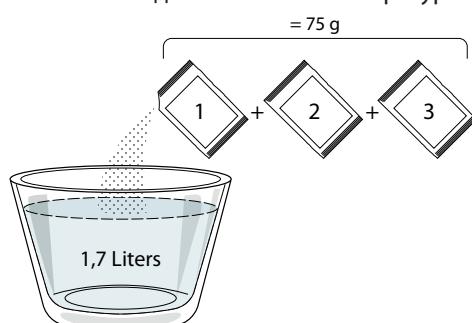
Когда на дисплее появится сообщение <ПОДСТАВИТЬ ЕМКОСТЬ ПОД СОПЛО>, продолжайте слив, как описано в соответствующем параграфе «Слив».

Примечание: осуществлять это действие можно после полного остывания воды не ранее чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней установки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ВОДА ГОРЯЧАЯ — ПОДОЖДИТЕ».

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

#### » ЭТАП 2: УДАЛЕНИЕ НАКИПИ (~120 МИНУТ)

Когда на дисплее появится сообщение <ДОБАВИТЬ 1,7 Л РАСТВОРА>, добавьте в кювету раствор для удаления накипи. Мы рекомендуем приготовить раствор для удаления накипи, разбавив 3 порционных пакетика (по 75 г) специального средства для удаления накипи в духовом шкафу WPRO\* 1,7 литрами питьевой воды комнатной температуры.



После того, как раствор для удаления накипи залит в кювету, нажмите , чтобы начать основной процесс удаления накипи. Вам не обязательно контролировать процесс удаления накипи, стоя у прибора. По завершении каждого этапа удаления накипи звучит сигнал, и на дисплее отображаются инструкции для перехода к следующему этапу.

#### » ЭТАП 3: СЛИВ (до 3 мин)

Когда на дисплее появится сообщение <ПОДСТАВИТЬ ЕМКОСТЬ ПОД СОПЛО>, продолжайте слив, как описано в соответствующем параграфе «Слив».

#### » ЭТАП 4: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 МИН)

Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания.

Когда на дисплее появится сообщение <ДОБАВИТЬ ВОДУ ДЛЯ

ОПОЛАСКИВАНИЯ>, заливайте в кювету питьевую воду, пока на дисплее не появится сообщение «ПОЛНАЯ ЕМКОСТЬ», затем нажмите , чтобы запустить первый цикл ополаскивания.

#### » ЭТАП 5: СЛИВ (до 3 мин)

#### » ЭТАП 6: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 МИН)

#### » ЭТАП 7: СЛИВ (до 3 мин)

#### » ЭТАП 8: ОПОЛАСКИВАНИЕ (~20 МИН)

#### » ЭТАП 9: СЛИВ (до 3 мин)

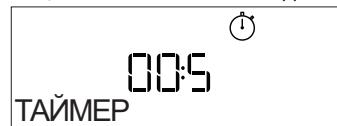
После последнего цикла слива нажмите «OK», чтобы завершить удаление накипи.

После завершения цикла удаления накипи можно снова использовать режимы с паром.

Средство для удаления накипи \*WPRO — профессиональный продукт для технического обслуживания, обеспечивающий оптимальное качество пара в духовом шкафу. Следуйте инструкциям на упаковке продукта. Для заказа или получения дополнительной информации обращайтесь в отдел послепродажного обслуживания или на сайт [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu). Bauknecht не несет ответственности за любые повреждения, вызванные использованием других чистящих средств, доступных на рынке.

#### . ТАЙМЕР

При выключенном печи дисплей можно использовать в качестве таймера. Для активации режима убедитесь, что печь выключена, и нажмите + или — : На дисплее начинает мигать значок . Задайте требуемую длительность нажатием + или — , а затем нажмите для активации таймера.



По окончании отсчета времени таймером раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается соответствующая индикация.

Обратите внимание: С помощью таймера обратного отсчета нельзя активировать ни один из циклов приготовления. Чтобы изменить установленное время таймера, нажмите + или — ; нажмите << или , чтобы выключить таймер в любой момент времени.

Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Включите печь нажатием и выберите требуемую функцию. После запуска режима таймер продолжит обратный отсчет времени независимо, никак не вмешиваясь в работу режима.

Обратите внимание: В течение этой фазы таймер не виден (на дисплее отображается только значок ), однако он продолжает отсчитывать время в фоновом режиме. Для отображения окна таймера нажмите для деактивации текущего активного режима.

#### . БЛОКИР.КНОПОК

Для блокировки кнопок нажмите и удержите << в течение не менее пяти секунд. Для разблокировки кнопок повторите это же действие.



Обратите внимание: эта функция может использоваться также в процессе приготовления пищи. Из соображений безопасности печь можно выключить в любое время нажатием кнопки .



# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Продукты		Уровень и принадлежности	Количество	Советы по приготовлению
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	ЛАЗАНЬЯ	2	0,5-3 кг	Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального поддумывания
	НЕСЛАД. ПИРОГИ	2	0,8-1,2 кг	Положите выпечку в глубокий противень, рассчитанный на 8-10 порций, и проколите ее вилкой. Заправьте ее согласно любимому рецепту
	ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ	3	0,1 - 0,5 кг шт.	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
	ХЛЕБНЫЕ БУЛОЧКИ	3	по 60-150 г	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания
ХЛЕБ И ПИЦЦА	ХЛЕБ В ФОРМЕ	2	по 400-600 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформуйте тесто в хлебном контейнере, прежде чем оно начнет подниматься. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	БОЛЬШОЙ ХЛЕБ	2	0,7-2,0 кг	Приготовьте тесто по своему рецепту и уложите его на противень для выпекания
	БАГЕТЫ	3	по 200-300 г	Приготовьте дрожжевое тесто по своему рецепту. Сформируйте багеты до того, как тесто поднимется. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке
	ПИЦЦА, ТОНК. ТЕСТО	2	круглый противень	Приготовьте тесто для пиццы из 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 -225 г муки, соли и растительного масла. Используйте специальную функцию подъема теста в духовке. Раскатайте тесто на слегка смазанном противне для выпекания. Выложите сверху начинку: помидоры, моцареллу и ветчину
ЗАПЕКАНИЕ	ПИЦЦА, ПЫШН. ТЕСТО	2	круглый противень	
	ПИЦЦА ЗАМОРОЖ.	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1-4 слоя	Извлеките из упаковки
	БИСКВИТ В ФОРМЕ	2	0,5-1,2 кг	Подготовьте 500-900 г обезжиренного теста для бисквитного пирога. Вылейте на покрытый и смазанный маслом противень для выпекания
	СООК4 ПЕЧЕНЬЕ	3	0,2-0,6 кг	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и придайте ему нужную форму. Уложите печенье на противень для выпекания
ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА	ЗАВАРН. ПИРОЖНЫЕ	3	1 противень	Равномерно распределите на противне для выпекания. Дайте блюду остыть перед подачей
	ПИРОГ В ФОРМЕ	3	0,4-1,6 кг	Приготовьте партию из 500 г муки, 200 г соленого сливочного масла, 200 г сахара и 2 яиц. Добавьте фруктовую эссенцию. Дайте блюду остыть. Равномерно распределите тесто и сложите в форму. Заполните пирог джемом
	ШТРУДЕЛЬ	3	0,4-1,6 кг	Подготовьте смесь нарезанных кубиками яблок, кедровых орехов, корицы и мускатного ореха. Смажьте противень маслом, посыпьте сахаром и готовьте в течение 10-15 минут. Заверните в тесто и загните внешнюю часть
	ПИРОГ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ	2	0,5- 2 кг	Выложите тесто на глубокий противень и посыпьте дно панировочными сухарями, чтобы собрать сок фруктов. Добавьте нарезанные свежие фрукты, смешанные с сахаром и корицей
ЗАПЕЧЕН. МЯСО	ЖАРЕННАЯ ГОВЯДИНА	3	0,6-2 кг	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу. В конце приготовления оставьте по крайней мере за 15 минут, прежде чем разрезать на порции
	ЖАРЕННАЯ СВИНИНА	3	0,6-2,5 кг	Смажьте растительным маслом и приправьте по желанию. Натрите солью и перцем. Положите курицу в печь грудкой вверх
ГАРНИРЫ	ЖАРЕННАЯ КУРИЦА	2	0,6-3 кг	Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу
	ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	3	0,5-1,5 кг	Порежьте на куски, приправьте маслом, посолите и заправьте зеленью, прежде чем поставить в духовку
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень
				Поддон с 500 мл воды
				Перфорированный противень

Продукты	Уровень и принадлежности	Количество	Советы по приготовлению
МЯСО	КОТЛЕТ.ГАМБУРГЕР	5 4	1,5-3 см Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением
	СОСИСКИ И КОЛБАСКИ	5 4	1,5-4 см Равномерно распределите на полке. Проколите сосиски вилкой, чтобы предотвратить разрыв.
	КЕБАБ	5 4	1 решетка Смажьте растительным маслом и посыпьте солью перед приготовлением
	ФИЛЕ И ГРУДКА	5 4	1-5 см
ГРИЛЬ	ФИЛЕ	3 2	0,5-3 см Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу.
	ФИЛЕ ЗАМОРОЖ.	3 2	0,5-3 см Смажьте маслом, натрите солью и перцем. Приправьте чесноком и зеленью по вкусу.
ГАРНИРЫ	ПОМИДОРЫ	3	1 противень Посыпьте панировочными сухарями, полейте маслом, положите чеснок, перец и.petрушку.
	ПЕРЦЫ	3	1 противень Приготовьте по своему рецепту. Присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания.
	БРОККОЛИ ГРАТЕН	3	1 противень
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ГРАТЕН	3	1 противень Приготовьте по своему рецепту. Полейте сверху соусом бешамель и присыпьте сыром, чтобы достичь идеального подрумянивания
	ОВОЩИ ЗАПЕКАНКА	3	1 противень
ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	БЕЛЫЙ РИС	2 1	0,1-0,5 кг Положите в посуду из жаропрочного стекла одну часть белого риса и залейте водой в количестве, в 1,5 раза превышающем массу риса. Для получения качественного результата желательно не открывать дверцу
	КОРИЧНЕВЫЙ РИС	2 1	0,1-0,5 кг Положите в посуду из жаропрочного стекла одну часть коричневого риса и залейте водой в количестве, в 1,5 раза превышающем массу риса. Для получения качественного результата желательно не открывать дверцу
	ЦЕЛЬНОЗЕРН.РИС	2 1	0,1-0,5 кг Положите в посуду из жаропрочного стекла одну часть цельнозернового риса и залейте водой в количестве, в 1,5 раза превышающим массу риса. Для получения качественного результата желательно не открывать дверцу
МЯСО	КУРИНОЕ ФИЛЕ	2 1	1-5 см
	ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	2 1	1-5 см
НА ПАРУ	МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ	2 1	один противень
	МИДИИ	2 1	один противень
	КРЕВЕТКИ	2 1	один противень
	КОРОЛ.КРЕВЕТКИ	2 1	один противень
	КАЛЬМАРЫ	2 1	0,1-0,5 кг
	ОСЬМИНОГ	2 1	0,5- 2 кг
ГАРНИРЫ	КАРТОФЕЛЬ ЦЕЛЫЙ	2 1	0,05 - 0,5 кг каждый
	КАРТОФЕЛЬ	2 1	0,1 - 2,0 кг (рекомендуется) Очистите и порежьте на кусочки, равномерно распределите по перфорированной плите, для улучшения результата не закрывайте дверцу
	ГОРОХ	2 1	0,2-2,5 кг
	БРОККОЛИ	2 1	0,2-2 кг Равномерно распределите на перфорированной плите, для получения качественного результата желательно не открывать дверцу
	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	2 1	0,2-2 кг
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ЗАМОРОЖЕН. ГОРОХ	2 1	0,2-3 кг

 Решетка  
 Противень или форма на решетке  
 Поддон / вставной противень или противень на решетке  
 Поддон / вставной противень  
 Поддон с 500 мл воды  
 Перфорированный противень



## КОНВЕКЦИЯ + ПАР, ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	УРОВЕНЬ ПАРА	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Песочное печенье / печенье	НИЗК.	Да	140 - 150	35 - 55	
Сладкие пирожные / маффины	НИЗК.	Да	160 - 170	30 - 40	
Пироги из дрожжевого теста	НИЗК.	Да	170 - 180	40 - 60	
Бисквитный торт	НИЗК.	Да	160 - 170	30 - 40	
Фокачча	НИЗК.	Да	200 - 220	20 - 40	
Буханка хлеба	НИЗК.	Да	170 - 180	70 - 100	
Булочки	НИЗК.	Да	200 - 220	30 - 50	
Багет	НИЗК.	Да	200 - 220	30 - 50	
Печенный картофель	СРЕДН	Да	200 - 220	50 - 70	
Баранина / говядина / свинина 1 кг	СРЕДН	Да	180 - 200	60 - 100	
Баранина / говядина / свинина (кусочками)	СРЕДН	Да	160 - 180	60-80	
Ростбиф с кровью 1 кг	СРЕДН	Да	200 - 220	40 - 50	
Ростбиф с кровью 2 кг	СРЕДН	Да	200	55 - 65	
Баранья нога	СРЕДН	Да	180 - 200	65 - 75	
Тушеные свиные ножки	СРЕДН	Да	160 - 180	85 - 100	
Курица / цесарка / утка, 1 - 1,5 кг	СРЕДН	Да	200 - 220	50 - 70	
Курица / цесарка / утка (кусочками)	СРЕДН	Да	200 - 220	55 - 65	
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)	СРЕДН	Да	180 - 200	25 - 40	
Рыбное филе	ВЫСОК.	Да	180 - 200	15 - 30	

## 100% ПАР

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Свежие овощи (целиком)	—	100	30 - 80	 
Свежие овощи (кусочки)	—	100	15 - 40	 
Заморож. овощи	—	100	20 - 40	 
Рыба целиком	-	90	40 - 50	 
Рыбное филе	—	90	20 - 30	 
Куриное филе	—	100	15 - 50	 
Яйца	-	100	10 - 30	 
Фрукты (целиком)	—	100	15 - 45	 
Фрукты (кусочки)	—	100	10 - 30	 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетка

Противень или форма на решетке

Поддон / вставной противень или противень на решетке

Поддон / вставной противень

Поддон с 500 мл воды

Перфорированный противень

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	160 – 200	30 - 85	
		Да	160 – 200	35 - 90	
Печенье / песочное печенье		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Сладкие пирожные / маффин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
		Да	180 - 200	30 - 40	
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
		Да	90	110 - 150	
Меренги		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
		Да	190 - 250	15 - 50	
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 230	20 - 50	
		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
		Да	180 - 190	45 - 55	
Соленые пироги (овощной пирог, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
		Да	190 - 200	20 - 30	
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	

РЕЖИМЫ



Без конвекции



Конвекция



Поддумянивание



Гриль



Турбо-гриль



Большая порция



Multiflow



Конвекция Эко

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг		-	170	110 - 150	
Курица / кролик / утка, 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Индeйка / гусь, 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	
Тосты		-	3 (Выс.)	3 - 6	
Рыба, филе / кусками		-	2 (Сред.)	20 - 30 **	
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры		-	2 - 3 (Сред. - Выс.)	15 - 30 **	
Жареная курица, 1-1,3 кг		-	2 (Сред.)	55 - 70 ***	
Баранья нога / рулька		-	2 (Сред.)	60 - 90 ***	
Печенный картофель		-	2 (Сред.)	35 - 55 ***	
Овощная запеканка		-	3 (Выс.)	10 - 25	
СООК4 ПЕЧЕНЬЕ	СООК4 ПЕЧЕНЬЕ	Да	135	50 - 70	
СООК4 ПИРОГ	СООК4 ПИРОГ	Да	170	50 - 70	
СООК4 КРУГ.ПИЦЦА	СООК4 КРУГ. ПИЦЦА	Да	210	40 - 60	
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 *	
Полный обед: Фруктовый торт (уровень 5) / жареные овощи (уровень 4) / лазанья (уровень 2) / нарезанное мясо (уровень 1)	ПОЛНЫЙ ОБЕД	Да	190	40 - 120 *	
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 *	
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 *	
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 *	
Фаршированное мясо		-	200	80 - 120 *	
Куски мяса (кролик, курица, баранина)		-	200	50 - 100 *	

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из печи позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

\*\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

\*\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

#### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны лучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей.

Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам.

Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что время приготовления в ней немного увеличивается.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
Решетка			Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень
					Поддон с 500 мл воды
					Перфорированный противень

# ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовке остить.  
Не используйте пароочистители.  
Не накрывайте внутренние

поверхности духовки алюминиевой фольгой.  
Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить

поверхности прибора.  
Наденьте защитные перчатки.  
Отключите духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- . Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры.
- При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. В завершение протрите поверхности насухо сухой тканью.
- . Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

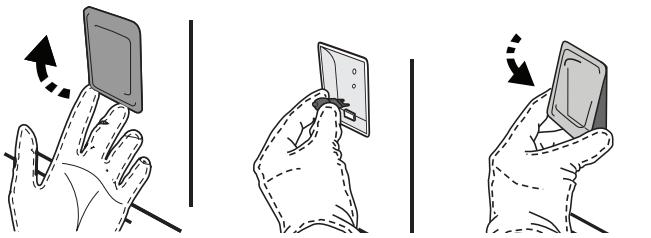
## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

После каждого использования дайте духовке остить, после чего очистите ее, желательно пока она ее теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- . Для оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим «Diamond Clean».
- . Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- . Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выньте держатели противней.
3. Снимите плафон лампочки.
4. Замените лампу.
5. Установите на место плафон и плотно прижмите его, чтобы он зафиксировался со щелчком.
6. Установите на место держатели полок.
7. Снова подключите духовку к источнику напряжения.



## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## РЕЗЕРВУАР

Чтобы обеспечить оптимальную работу печи и предотвратить образование известковых отложений, регулярно используйте режимы «Слив» и «Удаление накипи».

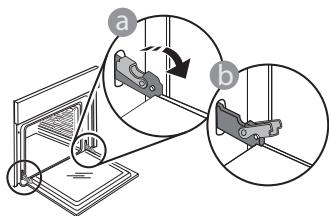
Если режим «Конвекция + пар» не использовался в течение длительного времени, настоятельно рекомендуется запустить цикл приготовления с пустой духовкой и полностью заполненным резервуаром.

Обратите внимание: используйте только галогенные лампы 20 - 40Вт/230 В тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент EC 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

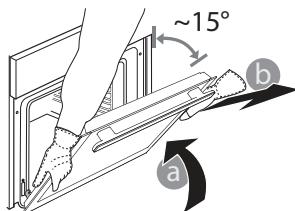
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.



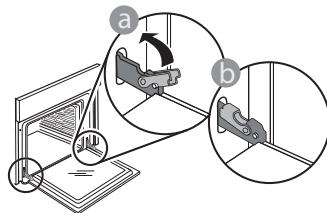
2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку).

Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

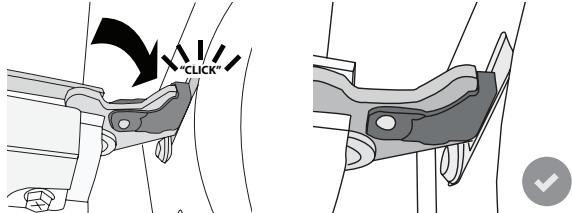


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

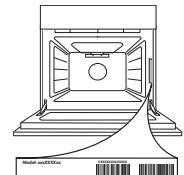
## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что печь включена в сеть. Выключите и снова включите печь и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неиспр. печи.	Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки. Попробуйте выполнить «СБРОС НАСТРОЕК», перейдя в «НАСТРОЙКИ». Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F».
Духовка не нагревается.	Если включен режим «ДЕМО», все команды активны и меню доступны, однако печь не нагревается.  Каждые 60 секунд на дисплее отображается символ ДЕМО.	Выберите режим «ДЕМО» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «ВЫКЛ».
Подсветка выключается.	Режим «ЭКО» включен.	Выберите режим «ЭКО» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «ВЫКЛ».
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, понизьте мощность до 13 А. Выберите режим «МОЩНОСТЬ» в пункте «НАСТРОЙКИ» и нажмите «НИЗК.».
Во время приготовления пар выходит из контейнера.	Низкий уровень воды в емкости.	Добавьте стакан питьевой воды.



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш сайт [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне).  
При обращении в наш сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.







---

**Bauknecht**



400011412467/D