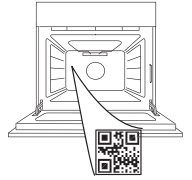




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

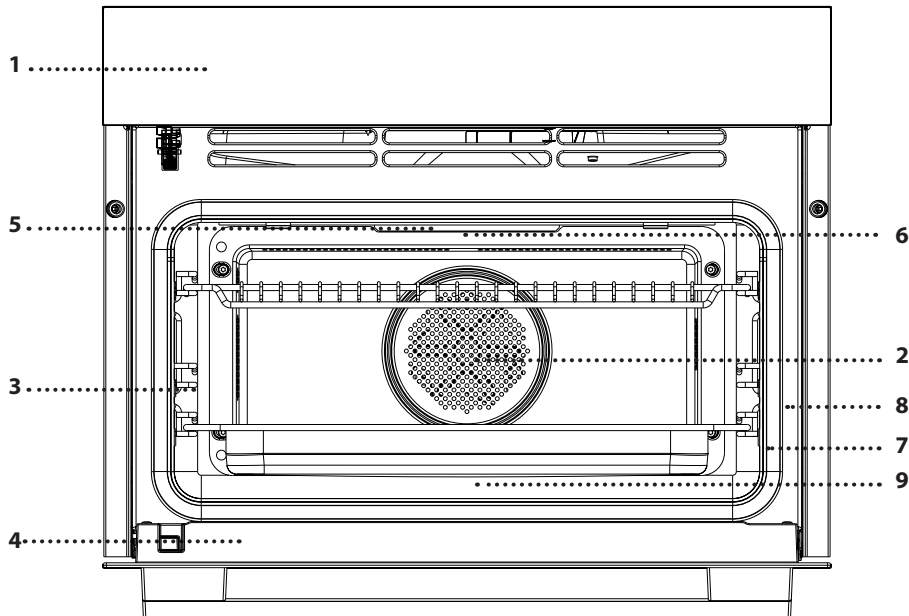
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

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



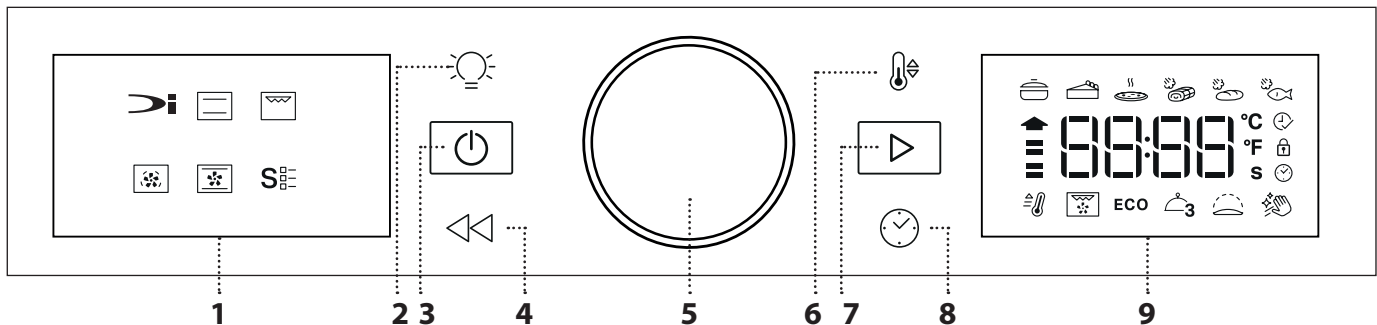
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Innenraum-Gebläse (nicht sichtbar) und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Leiterregale (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Lampe
7. Kerntemperaturfühler Einsteckstelle (falls vorgesehen)
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. LAMPE EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten der Lampe, um bei langen Garvorgängen Energie zu sparen.

3. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

4. ZURÜCK

Um zum vorherigen Schritt zurückzukehren. Durch langes Drücken (5 Sek.) wird die Tastensperre aktiviert/deaktiviert.

5. DREHKNOPF / ZENTRALE TASTE

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie ihn zur Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen oder Parametern und dann zum Starten des Garprogramms.

6. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur oder der Grillstufe.

7. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

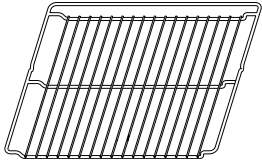
8. ZEIT

Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

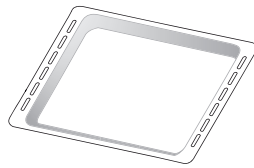
9. RECHTES DISPLAY

ZUBEHÖR

ROST

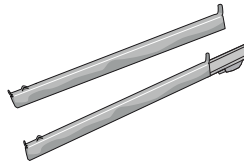


BACKBLECH



AUSZUGSSCHIENEN*

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

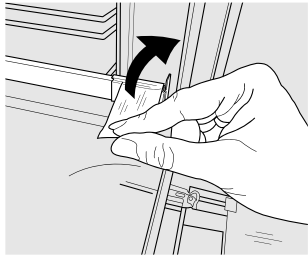


Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

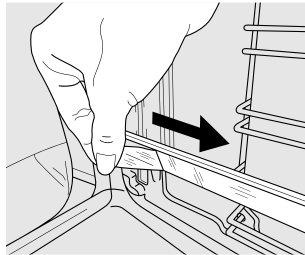
*Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

GLEITKUFEN UND LEITERGESTELLE

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



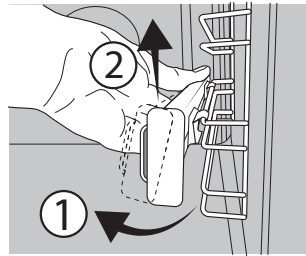
[b]

ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

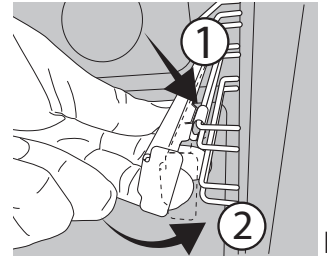
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Leitergestellen (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Leitergestelle, bis die unteren Haken einrasten (2).



[c]



[d]

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LEITERGESTELLE

1. Um die Leitergestelle zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
2. Um die Leitergestelle wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Leitergestelle ordnungsgemäß befestigt ist.

FUNKTIONEN

DYNAMISCHE FUNKTIONEN

Bei den Dynamischen Funktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Aufgrund der Vielfältigkeit der Lebensmittel ist die Garzeit auf einen Durchschnittswert festgelegt. Wir empfehlen immer, den inneren Gargrad der Speisen zu überprüfen und gegebenenfalls die Garzeit zu verlängern, um den richtigen Gargrad zu erreichen. Bei einigen automatischen Zyklen besteht die Möglichkeit, zuvor eine niedrigere oder höhere Garstufe als die Standardstufe einzustellen (siehe Abschnitt „Gargrad“ im Kapitel „Tägliche Verwendung“).

AUFLAUF UND NUDELGRATIN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Nudelgerichte. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

SÜSSE BACKWAREN

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Kuchen aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

PIZZA

Diese Funktion wählt automatisch den besten Temperaturbereich und die Garmethode für Pizza aller Art. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

FLEISCH SANFT DÄMPFEN / BROT SANFT DÄMPFEN / FISCH SANFT DÄMPFEN

Die Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Erst wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie 150 ml Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die spezielle Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.

SONSTIGE FUNKTIONEN

OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

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.

HEISSLUFT

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

Die Position der Backbleche während des Garvorgangs zu ändern, kann die Ergebnisse für einige Lebensmittelkategorien verbessern. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllung oder zum Braten von gefülltem Gemüse auf maximal zwei Einschubebenen gleichzeitig. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

SONDERFUNKTIONEN

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.

TURBOGRILL

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

ECO ÖKO-PROGRAMM

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

COOK 3 MENU

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf drei Ebenen gleichzeitig. Mit dieser Funktion können Sie eine komplette Mahlzeit zubereiten. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, hat diese Funktion eine Vorheizphase: Das Ende des Vorheizens abwarten, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen.

AUFGEHEN LASSEN

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

HYDRO SELF CLEAN

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 1, um die Selbstreinigungsfunktion zu starten. Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist. Starten Sie die Funktion nur, wenn der Backofen Raumtemperatur hat.



PYROLYSE

Wählen Sie das Symbol aus und drücken Sie 2, um die Pyrolysefunktion zu starten.

Um Kochspritzer von den Wänden des Backraums zu entfernen, sind zwei Selbstreinigungszyklen bei hohen Temperaturen vorgesehen. Ein voller Zyklus (Pyro) von 2 Stunden und ein kürzerer Zyklus (Pyro Eco) von 1 Stunde und 15 Minuten (drehen Sie den Knopf, um die ECO-Dauer einzustellen).

Es ist möglich, einen verzögerten Start einzustellen. Vor dem Einschalten der Pyrolysefunktion müssen Sie die Tür öffnen, um den Inhalt des Garraums (Zubehör - einschließlich der Seitengitter) zu entnehmen oder zu überprüfen. Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

- Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren. Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen entfernt halten (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist).
- Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.
- Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden.
- Während der Pyrolysefunktion bleibt die Tür verriegelt, bis die Temperatur im Inneren des Backofens am Ende der Pyrolysefunktion wieder auf einen niedrigeren Stand gesunken ist. Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Innenflächen reinigen.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken. Den Knopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und die mittlere Taste zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drücken, um die Minuten einzustellen und die mittlere Taste zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, \odot für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen. Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

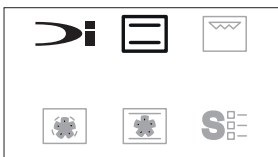
2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Schalten Sie das Gerät ein; Schalten Sie das Gerät aus und halten Sie gleich danach* die Temperaturtaste \odot 5 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die aktuelle Leistungseinstellung (z. B. „13 A“ oder „16 A“) blinkt.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste \odot gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten. Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Wählen Sie eine aus und drücken Sie die mittlere Taste.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, und anschließend zur Bestätigung die mittlere Taste drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und die mittlere Taste 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.



Drehen Sie den Knopf, um den Wert zu ändern, und drücken Sie den Knopf, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

Wenn der Wert bestätigt wird, hört er auf zu blinken und wird 3 Sekunden lang fest angezeigt, und ein langer Ton ertönt. Dann schaltet sich das Gerät aus.

* der lange Tastendruck hat nur dann eine Wirkung, wenn er innerhalb von 30 Sekunden nach dem Eintritt des Geräts in den Aus-Zustand (Leerlauf) erfolgt. Deshalb ist es notwendig, das Gerät ein- und auszuschalten und sofort die Taste zu drücken.

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

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

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE




Wenn das Symbol °C auf dem Display blinkt, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend die mittlere Taste zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich). Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von \odot oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.


DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend die mittlere Taste zur Bestätigung drücken.

Sie brauchen die Garzeit nicht einzustellen, wenn Sie einen Zyklus ohne Zeitangabe starten wollen, drücken Sie die mittlere Taste zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Den Knopf drücken, um die Uhrzeit zu ändern und die mittlere Taste zur Bestätigung drücken.


EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVORWAHL

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Dauer verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Wenn Sie die Endzeit einstellen können, zeigt das Display die voraussichtliche Endzeit der Funktion an, während das Symbol  blinkt. Drücken Sie dann zur Bestätigung die mittlere Taste.





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 im Vergleich mit dem Garen mit Vorheizphase. Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern. Drücken Sie , um die Dauer des Garzyklus zu ändern. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Verzögerung der Wartezeit zu ändern, und drücken Sie dann zur Bestätigung die mittlere Taste.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren. Die aktive Funktion kann jederzeit durch Gedrückt halten von  gestoppt werden.

4. VORHEIZEN

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



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



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Zyklus 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 zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.


5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken oder die mittlere Taste. Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.

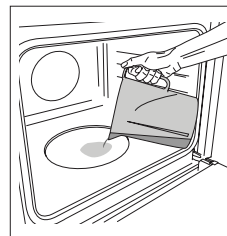


Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

SANFTER DAMPF



Erst wenn der Ofen kalt ist, füllen Sie 200 ml Trinkwasser in die Vertiefung des Garraums. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

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

Bitte beachten: Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

HILFREICHE TIPPS

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie. Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

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

DESSERT

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

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann. Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig. Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht. Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

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

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

AUFGEHEN

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/

ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn 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.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

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

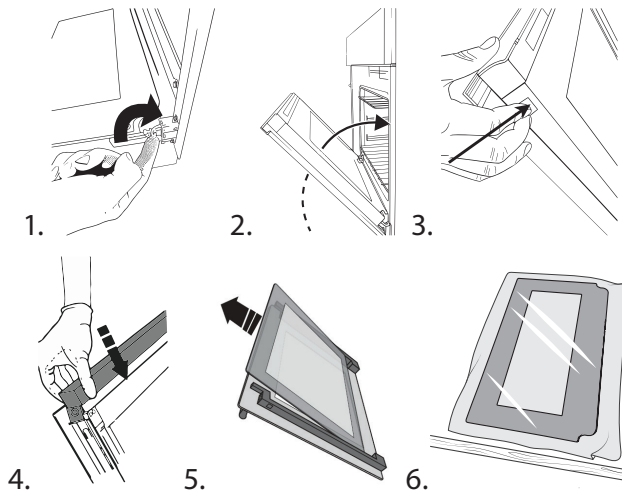
AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

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

Bitte beachten: 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.

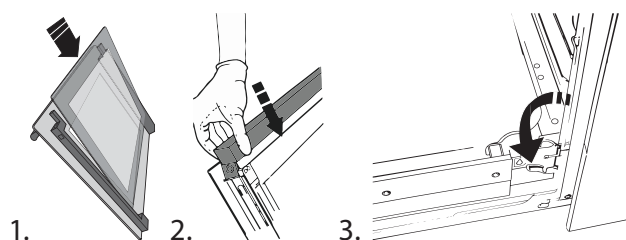
DAS INNENGLAS DER TÜR REINIGEN

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig und aktivieren Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten.
2. Schließen Sie dann die Tür, bis sie in einer sicheren Position stehen bleibt.
3. Drücken Sie gleichzeitig auf die beiden Halteklammern.
4. Entfernen Sie die obere Kante der Tür, indem Sie sie zu sich heranziehen.
5. Heben Sie das innere Glas an, halten Sie es mit beiden Händen fest und nehmen Sie es heraus.
6. Legen Sie es vor der Reinigung auf eine weiche Unterlage. Nehmen Sie das Zwischenglas nicht aus der Türbaugruppe heraus.



ERNEUTES ANBRINGEN DES TÜRGLAS

1. Setzen Sie das Innenglas nach der Reinigung mit der glänzenden Seite zum Garraum hin in die Türbaugruppe ein.
2. Setzen Sie die obere Kante der Tür ein und drücken Sie vorsichtig, bis sie einrastet.
3. Entfernen Sie die Scharnierstopper auf beiden Seiten und schließen Sie dann die Tür.

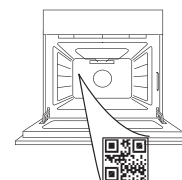


LÖSEN VON PROBLEMEN

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. Prüfen Sie, ob der DEMO-Modus aktiv ist. Wenn ja, gehen Sie in das Einstellungs Menü und deaktivieren Sie ihn.
Das Display zeigt den Buchstaben „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben.	Störung im Ofen.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlvorgang beendet ist.
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.	Um den DEMO-Modus zu beenden, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie nacheinander (insgesamt 6 Mal innerhalb von 10 Sekunden). Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde. Die Uhr blinkt und wartet auf die Einstellung der Stunde. Jetzt ist der Ofen betriebsbereit.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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

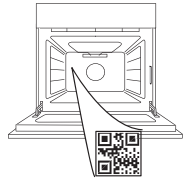




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

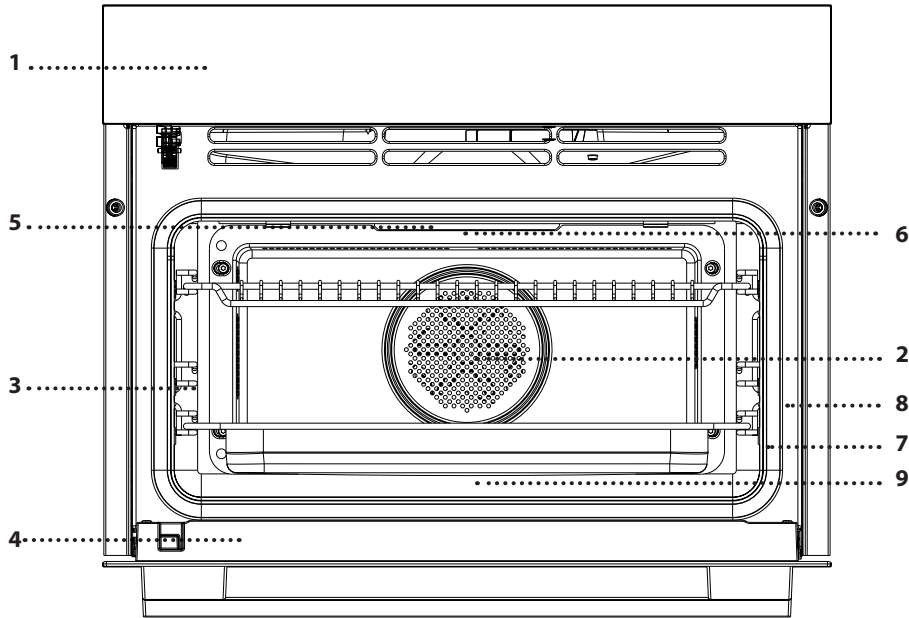
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

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



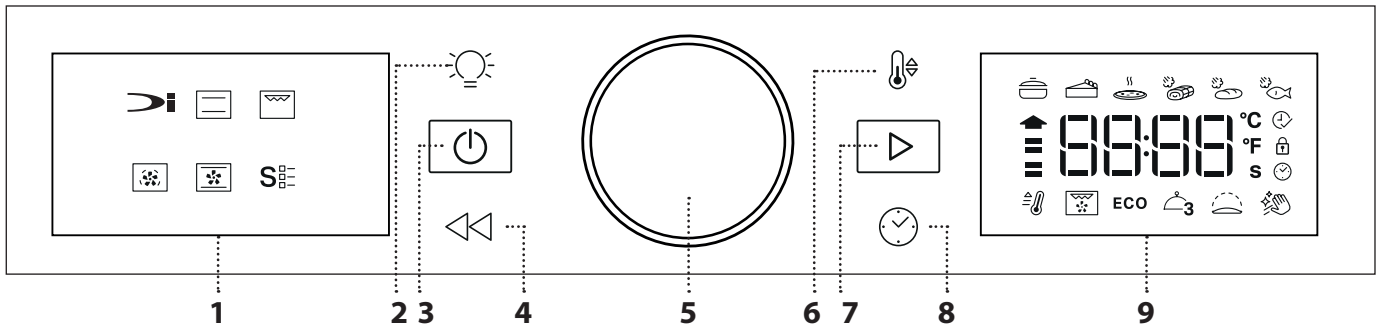
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible) and Circular heating element (not visible)
3. Ladder racks (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Meat probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. Lower heating element (not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. LAMP ON/OFF

For switching the lamp on and off to save energy in long cooking cycles.

3. ON/OFF

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

4. BACK

For returning to the previous step. A long press (5s) enable/disable the Keylock function.

5. ROTARY KNOB / CENTRAL BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press it to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. TEMPERATURE

To adjust the temperature or grill level.

7. START

For starting functions and confirming settings.

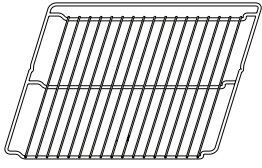
8. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

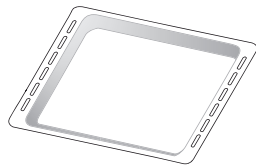
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

WIRE SHELF

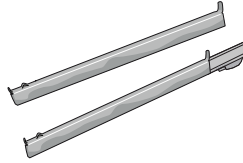


BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS*

(ONLY IN SOME MODELS)

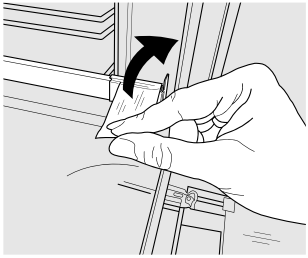


The number of accessories may vary depending on which model is purchased.

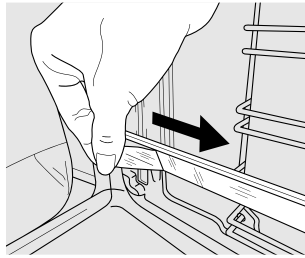
*Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



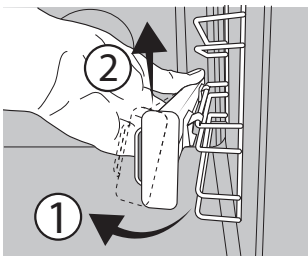
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

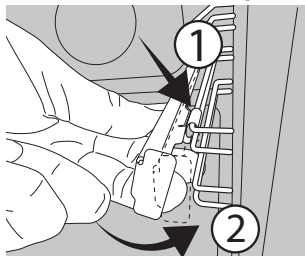
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the ladder racks (1) then press the lower part of the sliding runners against the ladder racks, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

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

FUNCTIONS

DYNAMIC FUNCTIONS

With the Dynamic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table. Due to food variability, the cooking duration is set on an average grade. We always recommend to check the internal doneness of food and in case prolong the cooking time to achieve proper doneness. Some automatic cycles give the possibility of previously setting a cooking level lower or higher than the default (see the Doneness paragraph in the Daily Use section).



CASSEROLE AND BAKED PASTA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for pasta dishes. Do not preheat the oven before inserting food.



SWEET BAKERY

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of cake. Do not preheat the oven before inserting food.



PIZZA

This function automatically selects the best range of temperature and cooking method for all types of pizza. Do not preheat the oven before inserting food.



GENTLE STEAM MEAT / GENTLE STEAM BREAD / GENTLE STEAM FISH

The functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour 150 ml of drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. Do not preheat the oven before inserting food.

OTHER FUNCTIONS



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



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.



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.

To swap the position of the baking trays during cooking cycle can improve results for some food categories. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on a maximum of two shelves at the same time. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



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.



ECO ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. 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.



COOK 3 MENU

For cooking different foods that require the same cooking temperature on three levels at the same time. This function can be used to prepare a complete meal. To achieve best results this function have the preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.



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.



HYDRO SELF CLEAN

Selecting the icon press 1 to run hydro self clean function. The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold. Start the function only when the oven is at room temperature.



PYRO

Selecting the icon press 2 to run pyro function.

To eliminate cooking splatters from the oven cavity walls, two self-cleaning cycles at high temperatures are provided. A full cycle (Pyro) of 2h and a shorter cycle (Pyro Eco) of 1h 15' (turn the knob to set the ECO duration time).

It is possible to set a delayed start.

Before starting the Pyro function you have to open the door to remove or check the contents inside the oven cavity (accessories - including shelf guides).

We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

- Do not touch the oven during the Pyro cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing).
- Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the Pyro cycle.
- For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.
- During the Pyro function the door remains locked until the temperature inside the oven at the end of the Pyro function has returned to a lower level. Wait for the oven to cool completely before cleaning the internal surfaces.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and then press the central button to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press the central button to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTING THE POWER CONSUMPTION

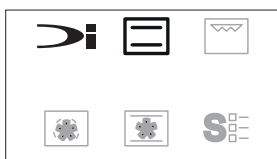
Turn On the appliance.

Turn off the appliance, and right after* keep pressed Temperature button for 5 seconds, until the display shows current power setting (i.e. "13 A" or "16 A"), blinking.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press the central button.



To select a sub-function (where available), select the main function and then press the central button to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press the central button 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.



Rotate the knob to change the value, and push the knob to confirm the selected value.

When the value is confirmed, it stops its blinking and it is shown fixed for 3s, and a long tone is played. Then the appliance goes off.

* the long button press will produce an effect only if it happens not later than 30s since the appliance entered Off (Idle) state. This is why it is needed to turn on and off the appliance and press the button immediately.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press the central button to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the knob directly.

DURATION

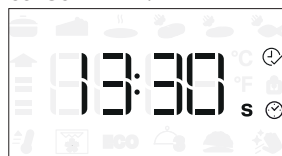


When the ☺ icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press the central button to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to start an untimed cycle press the central button to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ☺: Turn the knob to change the hour and press the central button to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

In many functions, once you have set a duration you can delay starting the function by programming its end time. Where you can set the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the ☺ icon flashes, then press the central button to confirm.



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 if compared with a cooking with preheating phase. During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press ☺ to change the cooking cycle duration. Use the rotating knob to modify the delay in waiting phase then press the central button to confirm.

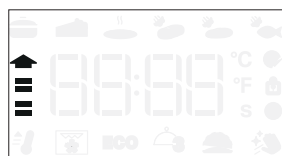
3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press ▶ to activate the function.

You can press and hold ⏻ at any time to stop the function that is currently active.

4. PREHEATING

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



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



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door to start the cycle.

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

5. END OF COOKING

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press ▶ or the central button.

While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press ⏻ and hold for at least 5 seconds.

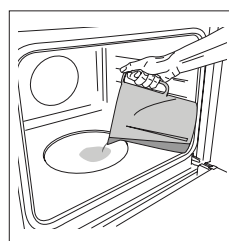


Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⏻.

GENTLE STEAM



Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with 200 ml of drinking water. Place the food in the oven.

Set and activate the function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.

Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

USEFUL TIPS

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil. When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

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

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LIGHT

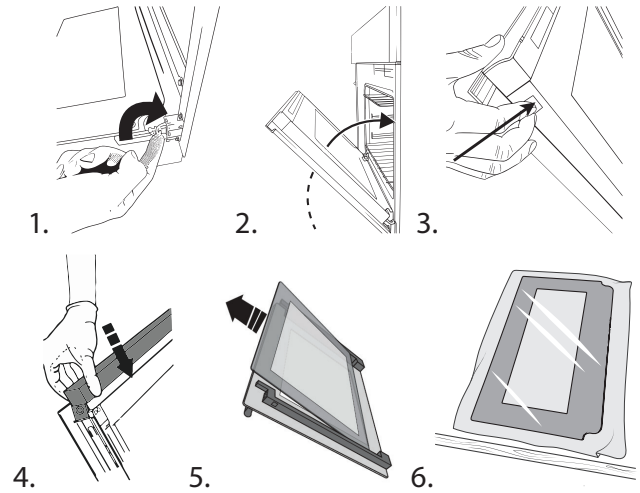
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 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.

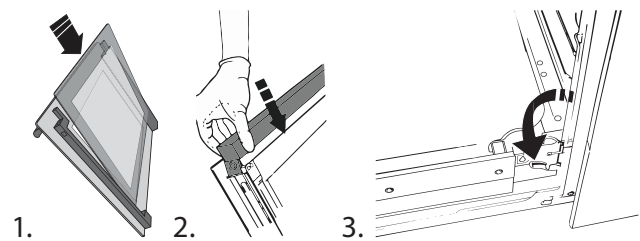
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
2. Then close the door until it stops in a safe position.
3. Simultaneously press the two retaining clips.
4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it
6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.









HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.

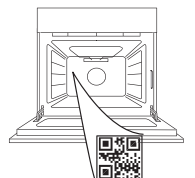


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check 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. Check if DEMO mode is active, if yes, enter in the settings menu and deactivate it.
The display shows letter 'F' followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact the Call Center and state the number following the letter 'F'.
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
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.	To exit DEMO mode, follow this procedure: Press  ,  ,  ,  ,  ,  , in sequence (6 taps in total, within 10 seconds). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

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

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

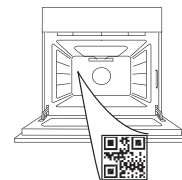




MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

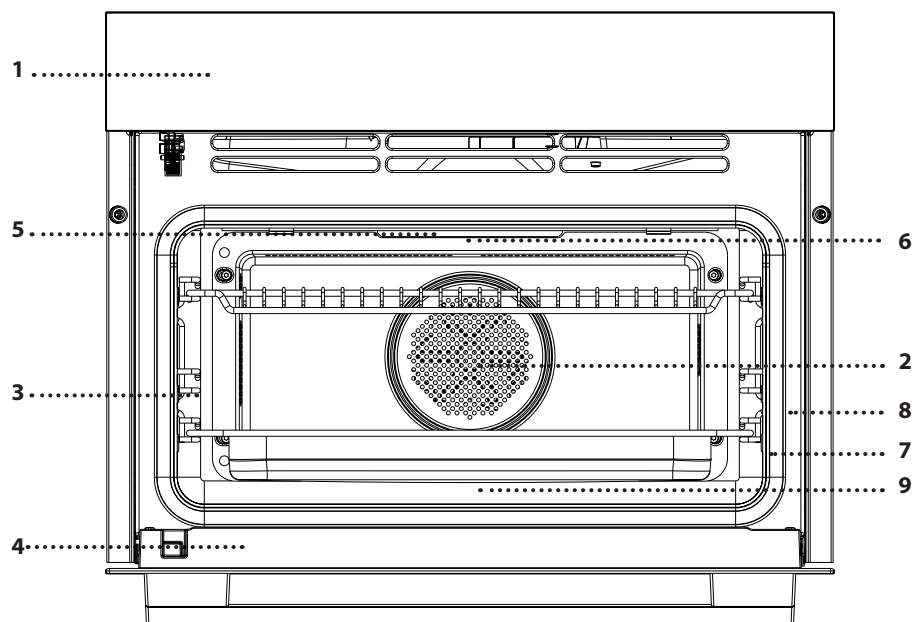
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.register10.eu

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



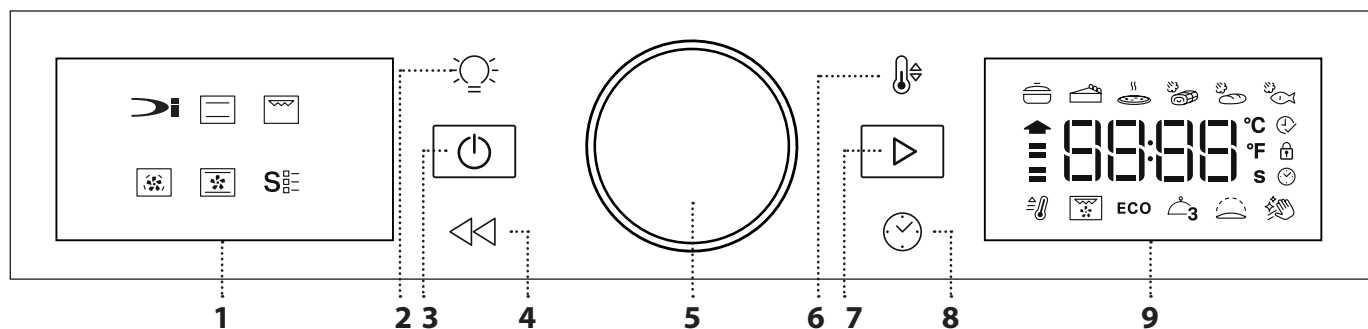
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. MARCHE/ARRÊT AMPOULE

Pour allumer et éteindre l'ampoule afin d'économiser de l'énergie lors de longs cycles de cuisson.

3. MARCHE/ARRÊT

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

4. RETOUR

Pour retourner à l'étape précédente. Une pression longue (5s) permet d'activer/désactiver la fonction Keylock.

5. BOUTON ROTATIF / BOUTON CENTRAL

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyer dessus pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et éventuellement lancer le programme de cuisson.

6. TEMPÉRATURE

Pour régler la température ou le niveau du gril.

7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

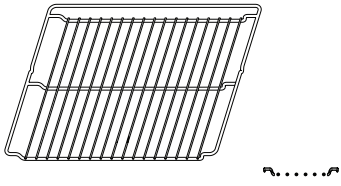
8. HEURE

Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

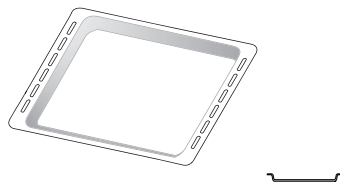
9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

ACCESSOIRES

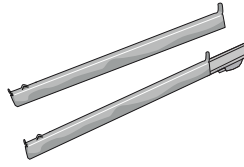
GRILLE MÉTALLIQUE



PLAQUE DE CUISSON



RAILS TÉLESCOPIQUES* (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

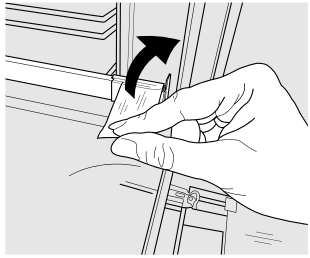


Le nombre d'accessoires peut varier en fonction du modèle acheté.

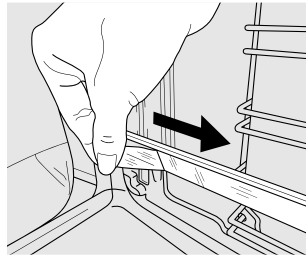
*Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

GLISSIÈRES ET SUPPORTS DE GRILLE

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des rails télescopiques.



[a]



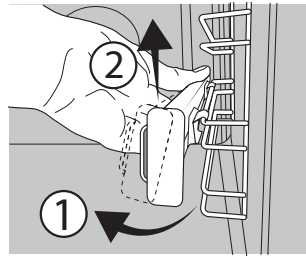
[b]

ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

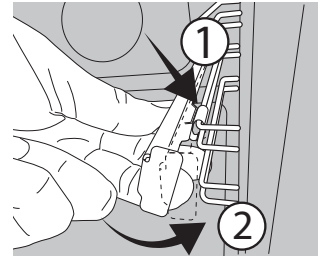
Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour détacher les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les détachant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).



[c]



[d]

DÉPOSE ET REPOSE DES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.
2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que les supports de grille sont bien insérés.

FONCTIONS

FONCTIONS DYNAMIQUES

Avec les fonctions automatiques, simplement sélectionnez le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson. Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante. En raison de la variabilité des aliments, la durée de cuisson est fixée sur une note moyenne. Nous recommandons toujours de vérifier la cuisson interne des aliments et, le cas échéant, de prolonger le temps de cuisson pour obtenir une cuisson adéquate. Certains cycles automatiques offrent la possibilité de régler préalablement un niveau de cuisson inférieur ou supérieur au niveau par défaut (voir le paragraphe Cuisson dans la section Utilisation quotidienne).

RAGOÛT ET PÂTES AU FOUR

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

BOULANGERIE SUCRÉE

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

PIZZA

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

VIANDE À LA VAPEUR DOUCE / PAIN À LA VAPEUR DOUCE / POISSON À LA VAPEUR DOUCE

Les fonctions donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez 150 ml d'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.

AUTRES FONCTIONS

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

GRIL

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

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.

La permutation de la position des plaques de cuisson pendant le cycle de cuisson peut améliorer les résultats pour certaines catégories d'aliments. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

CONVECTION FORCÉE

Pour cuire de la viande, des gâteaux fourrés ou rôtir des légumes farcis sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

FONCTIONS SPÉCIALES

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Chaleur pulsée ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.

TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

ECO CYCLE ÉCO

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. 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.

MENU COOK 3

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur trois niveaux en même temps. Cette fonction permet de préparer un repas complet. Pour obtenir les meilleurs résultats, cette fonction comporte une phase de préchauffage : attendre la fin du préchauffage pour introduire les aliments.

LEVAGE DE LA PÂTE

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

AUTONETTOYAGE HYDRAULIQUE

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 1 pour lancer la fonction d'auto-nettoyage de l'appareil. L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid. Ne lancez la fonction que lorsque le four est à température ambiante.



PYRO

En sélectionnant l'icône, appuyez sur 2 pour lancer la fonction pyro.

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson sur les parois de la cavité du four, deux cycles d'auto-nettoyage à haute température sont prévus. Un cycle complet (Pyro) de 2h et un cycle plus court (Pyro Eco) de 1h 15' (tourner le bouton pour régler la durée ECO). Il est possible de programmer un démarrage différé. Avant de lancer la fonction Pyro, vous devez ouvrir la porte pour retirer ou vérifier le contenu de la cavité du four (accessoires - y compris les guides de grilles). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

- Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro. Tenez les enfants et les animaux éloignés du four pendant et après (jusqu'à ce que la pièce ait fini de s'aérer).
- Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
- Pour des résultats de nettoyage optimums, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.
- Pendant la fonction Pyro, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four, à la fin de la fonction Pyro, soit redescendue à un niveau inférieur. Attendez que le four soit complètement refroidi avant de nettoyer les surfaces internes.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.

Veuillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut. Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

2. RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

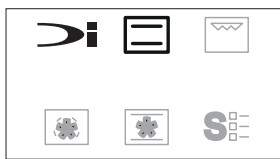
Allumez l'appareil.

Éteignez l'appareil, et juste après* maintenez appuyé le bouton Température pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'écran affiche le réglage actuel de la puissance (c'est-à-dire « 13 A » ou « 16 A »), en clignotant.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez-en une et appuyez sur le bouton central.



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur le bouton central pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionnez une fonction et appuyez sur le bouton central 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.



Tournez le bouton pour modifier la valeur et poussez le bouton pour confirmer la valeur sélectionnée.

Lorsque la valeur est confirmée, elle cesse de clignoter et s'affiche de manière fixe pendant 3 secondes, et une longue tonalité est émise. Puis l'appareil s'éteint.

* La pression longue sur le bouton ne produira un effet que si elle se produit au plus tard 30 secondes après que l'appareil est entré dans l'état d'arrêt (Idle). C'est pourquoi il est nécessaire d'allumer et d'éteindre l'appareil et d'appuyer immédiatement sur le bouton.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez 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 « Convection forcée »). Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRIL



Lorsque le voyant °C clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur le bouton central pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.



Veuillez noter : Une fois la fonction en cours, vous pouvez changer la température ou le niveau du grill en appuyant sur ou simplement en tournant le bouton.

DURÉE



Lorsque le voyant ☺ clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur le bouton central pour confirmer. Il n'est pas nécessaire de régler le temps de cuisson. Si vous souhaitez lancer un cycle non minuté, appuyez sur le bouton central pour confirmer et lancer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ☺ : Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez régler l'heure de fin, l'écran affiche l'heure à laquelle la fonction doit se terminer tandis que l'icône ☺ clignote, puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.



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



Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs par rapport à une cuisson avec une phase de préchauffage. Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyer sur ☺ pour modifier la durée du cycle de cuisson. Utilisez le bouton rotatif pour modifier le délai de la phase d'attente puis appuyez sur le bouton central pour confirmer.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur ▶ pour lancer la fonction.

Vous pouvez appuyer sur ☺ à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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



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

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

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

5. FIN DE CUISSON

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

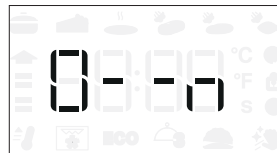


Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur ▶ ou sur le bouton central.

Pendant que le cycle de cuisson programmée est en cours, le temps de cuisson sera réduit en tenant compte le temps pendant lequel la porte a été ouverte dans le but d'obtenir les meilleurs résultats.

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur ◀ pendant au moins 5 secondes.

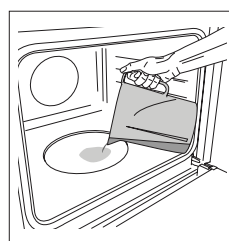


Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur ☺.

VAPEUR DOUCE



Lorsque le four est froid uniquement, remplissez la cavité avec 200 ml d'eau potable. Enfourez le plat.

Réglez et activez la fonction : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.

Veillez noter : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

CONSEILS UTILES

CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium. Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

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

DESSERTS

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

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et

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

Pour contrôler si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit. Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.

Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement. Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

PIZZA

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE PÂTE

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils

pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.
- S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.
- 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.

REEMPLACER L'AMPOULE

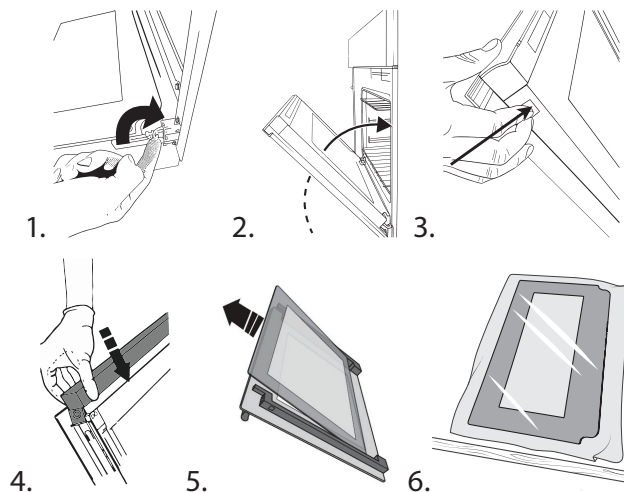
- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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.

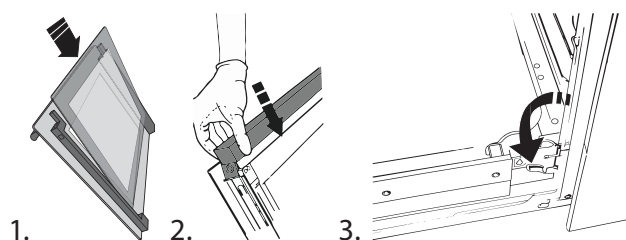
NETTOYAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE DE LA PORTE

1. Ouvrez complètement la porte du four et activez le dispositif d'arrêt des charnières des deux côtés.
2. Fermez ensuite la porte jusqu'à ce qu'elle s'arrête dans une position sûre.
3. Appuyer simultanément sur les deux clips de maintien.
4. Retirez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.
5. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains et retirez-la.
6. Placez-la sur une surface douce avant de la nettoyer. Ne retirez pas le verre intermédiaire de l'ensemble de la porte.



COMMENT REPOSITIONNER LA VITRE DE LA PORTE

1. Après avoir été nettoyée, la vitre intérieure est insérée dans l'ensemble de la porte, la face brillante orientée vers la cavité du four.
2. Insérez le bord supérieur de la porte et appuyez doucement jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
3. Enlevez la butée de charnière des deux côtés, puis fermez la porte.



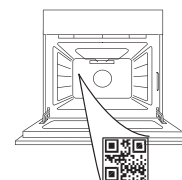
DÉPANNAGE

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. Vérifiez si le mode DEMO est actif. Si c'est le cas, entrez dans le menu des paramètres et désactivez-le.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Contactez le Centre d'Appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le Centre d'Appel
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Ventilateur de refroidissement actif.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
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.	Pour quitter le mode DEMO, suivez cette procédure : Appuyez successivement sur , , , , , (6 pressions au total, en l'espace de 10 secondes). Vous entendrez un signal sonore indiquant que l'opération s'est déroulée avec succès. L'horloge clignote en attendant le réglage de l'heure. À ce stade, le four est prêt à être utilisé.



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

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



Bauknecht

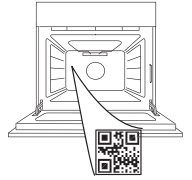


400020004189


DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

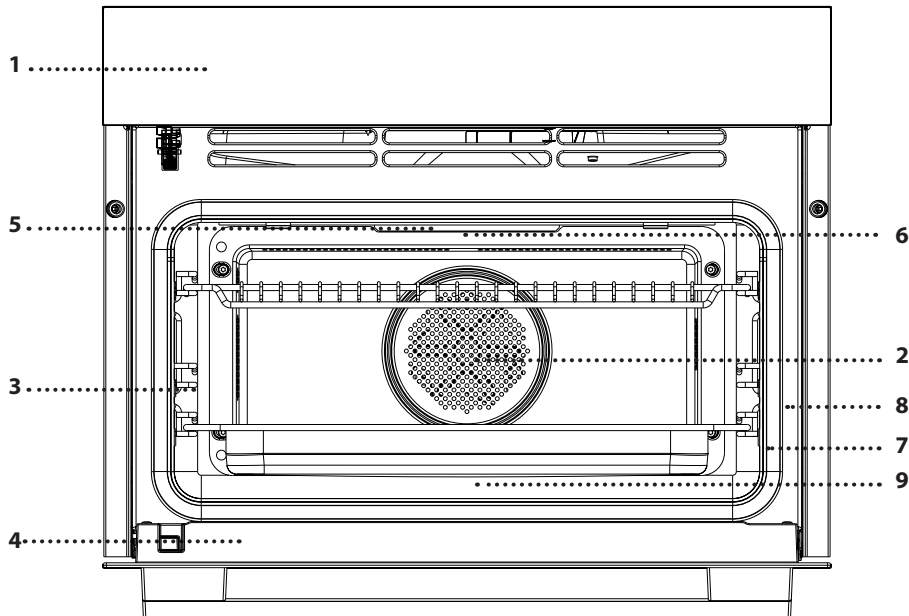
Voor verdere assistentie kunt u uw product registreren op www.register10.eu

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



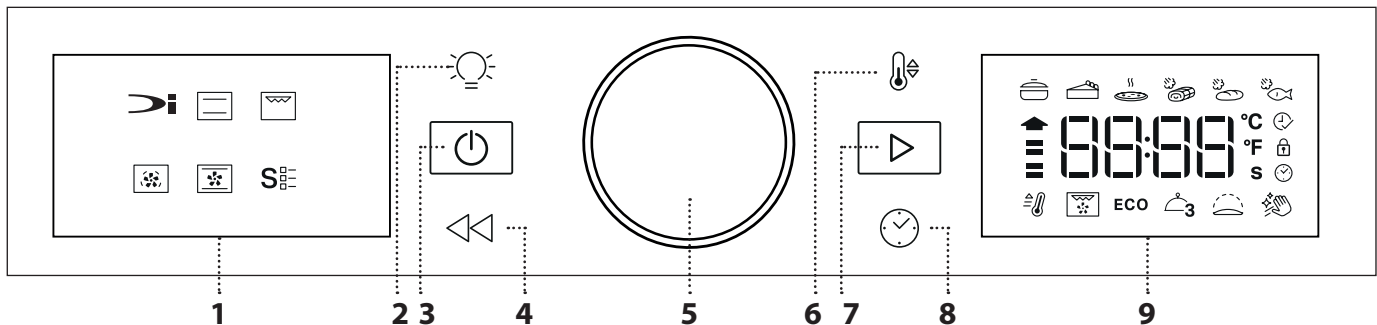
Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Holteventilator (niet zichtbaar) en circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
3. Roostergeleiders (het niveau staat aangegeven op de voorkant van de oven)
4. Deur
5. Bovenste verwarmingselement/grill
6. Lamp
7. Insteekplaats vleessonde (indien aanwezig) (if present)
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



1. LINKERDISPLAY

2. LAMP AAN/UIT

Voor het in- en uitschakelen van de lamp om energie te besparen tijdens lange bereidingscycli.

3. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

4. TERUG

Om terug te gaan naar de vorige stap. Door lang indrukken (5 sec.) wordt de vergrendelingsfunctie in-/uitgeschakeld.

5. DRAAIKNOP / KNOP CENTRAAL

Draai aan de knop om door de functies te bladeren en om alle bereidingsparameters aan te passen. Druk erop om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen of te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

6. TEMPERATUUR

Om de temperatuur of het grillniveau aan te passen.

7. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen.

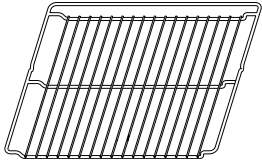
8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

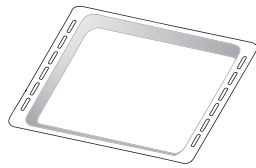
9. RECHTER DISPLAY

ACCESSOIRES

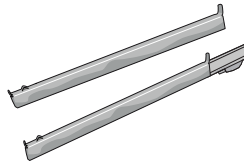
ROOSTER



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS* (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

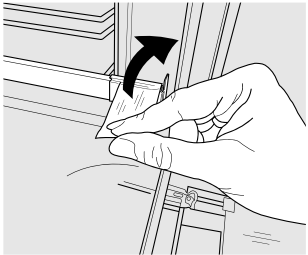


Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

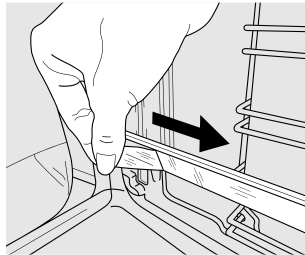
*Bij de Consumentenservice kunt u andere accessoires apart aanschaffen.

SCHUIFFRAILS EN LADDERREKKEN

Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.



[a]



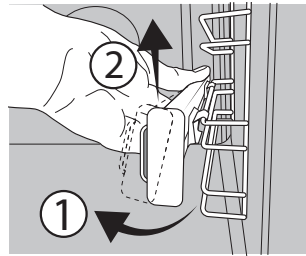
[b]

DE SCHUIFFRAIL VERWIJDEREN [c]

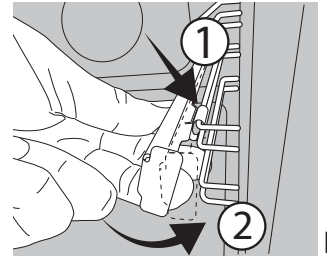
Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).



[c]



[d]

DE ROOSTERGELEIDERS VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.
2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de holte om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

FUNCTIES

DYNAMISCHE FUNCTIES

Met de dynamische functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert. Om deze functie optimaal te benutten volgt u de aanwijzingen in de betreffende bereidingstabel. Vanwege de variatie in voedsel wordt de bereidingstijd vastgesteld op een gemiddelde waarde. We raden altijd aan om de interne gaarheid van voedsel te controleren en in dat geval de bereidingstijd te verlengen om de juiste gaarheid te bereiken. Sommige automatische cycli bieden de mogelijkheid om vooraf een bereidingsniveau in te stellen dat lager of hoger is dan de standaardwaarde (zie de paragraaf Gaarheid in het hoofdstuk Dagelijks gebruik).



OVENSCHOTEL EN PASTA UIT DE OVEN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZOETE BAKWAREN

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



PIZZA

Met deze functie wordt automatisch het beste temperatuurbereik en de beste bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.



ZACHTE STOOM VLEES / ZACHTE STOOM BROOD / ZACHTE STOOM VIS

De -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet 150ml-drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.

ANDERE FUNCTIES



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. 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.



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.

De positie van de bakplaten veranderen tijdens de bereidingscyclus kan de resultaten voor sommige categorieën voedsel verbeteren. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



CONVECTIEBAKKEN

Voor het bereiden van vlees, het bakken van taarten met vullingen of het roosteren van gevulde groenten op maximaal twee niveaus tegelijk. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



SPECIALE FUNCTIES



SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Hetelucht"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming voordat u de etenswaren in de oven plaatst.



TURBOGRILL

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



ECO ECO-CYCLUS

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. 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.



COOK 3 MENU

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op drie verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan worden gebruikt om een volledige maaltijd te bereiden. Voor de beste resultaten heeft deze functie een voorverwarmingsfase: Wacht tot het einde van het voorverwarmen voor u het voedsel plaatst.



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.



ZELFREINIGING

Als u het pictogram selecteert, drukt u op 1 om de hydro-zelfreinigingsfunctie uit te voeren. Door de werking van de stoom die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt, kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is. Start de functie alleen als de oven op kamertemperatuur is.



PYROLYSE

Selecteer het pictogram en druk op 2 om de pyrofunctie uit te voeren.

Om spetters van de wanden van de ovenholte te voorkomen, zijn er twee zelfreinigingscycli op hoge temperaturen voorzien. Een volledige cyclus (Pyro) van 2u en een kortere cyclus (Pyro Eco) van 1u 15' (draai aan de knop om de ECO-duur in te stellen).

Het is mogelijk om een uitgestelde start in te stellen.

Voordat u de Pyro-functie start, moet u de deur openen om de inhoud uit de ovenholte (accessoires - inclusief plankgeleiders) te verwijderen of te controleren. Het is raadzaam om de snellere cyclus gewoonlijk te gebruiken en de volledige cyclus alleen te gebruiken als de oven erg vuil is.

- Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het luchten.
- De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de pyro-cyclus.
- Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.
- Tijdens de pyro-functie blijft de deur vergrendeld totdat de temperatuur in de oven aan het einde van de Pyro-functie is teruggekeerd naar een lager niveau. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u de binnenkant reinigt.

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet.



Op het display gaan de twee cijfers die het uur aangeven knipperen: Draai aan de knop om de uren in te stellen en druk op de centrale knop om te bevestigen.



Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Draai aan de knop om de minuten in te stellen en druk op de centrale knop om te bevestigen.

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen. Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

2. INSTELLING ENERGIEVERBRUIK

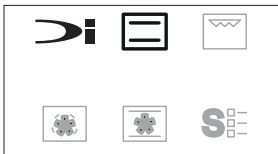
Zet het apparaat aan;

Schakel het apparaat uit en houd direct daarna* gedurende 5 seconden de temperatuurknop ingedrukt, totdat op het display de huidige stroominstelling (d.w.z. "13 A" of "16 A") knippert.

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer er een en druk op de draaiknop.



Om een subfunctie te selecteren (indien aanwezig), selecteert u de hoofdfunctie en drukt u vervolgens op de centrale knop om te bevestigen en naar het functiemenu te gaan.



Draai aan de knop om de subfuncties op het rechter display te bekijken. Selecteer er een en druk op de draaiknop om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Het display toont achtereenvolgens de instellingen die gewijzigd kunnen worden.



Draai aan de knop om de waarde te wijzigen en druk op de knop om de geselecteerde waarde te bevestigen. Wanneer de waarde is bevestigd, stopt het knipperen en wordt deze 3 seconden lang vast weergegeven en klinkt er een lange toon. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

* Lang indrukken van de knop heeft alleen effect als dit niet later gebeurt dan 30 seconden nadat het apparaat in de uitstand (Idle) is gekomen. Daarom is het nodig om het apparaat in en uit te schakelen en onmiddellijk op de knop te drukken.

3. 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 "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C-pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op de centrale knop om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk). U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



Let op: Als de functie is gestart, kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op te drukken of de knop te draaien.

DUUR



Wanneer het ☺-pictogram knippert op de display, gebruik dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op de centrale knop om te bevestigen.

U hoeft de bereidingstijd niet in te stellen als u een cyclus zonder tijd wilt starten. Druk op de centrale knop om te bevestigen en de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ☺ te drukken: Draai aan de knop om de uren te wijzigen en druk op de centrale knop om te bevestigen.

HET EINDE VAN DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een duur hebt ingesteld, het starten van de functie uitstellen door de eindtijd te programmeren. Waar u de eindtijd kunt instellen, toont het display de tijd waarop de functie naar verwachting zal eindigen terwijl het pictogram ☺ knippert, druk vervolgens op de centrale knop om te bevestigen.



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: Als u een verlate bereidingsstarttijd programmeert, wordt de voorverwarmfase van de over overgeslagen. De oven bereikt de door u gewenste temperatuur geleidelijk, en dat betekent dat de bereidingstijden iets langer zullen zijn in vergelijking met een bereiding met voorverwarmingsfase. Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op ☺ om de duur van het bereidingsprogramma te wijzigen. Gebruik de draaiknop om de vertraging in de wachtfase aan te passen en druk vervolgens op de centrale knop om te bevestigen.

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, drukt u op ▶ om de functie te activeren.

U kunt op elk gewenst moment ⏏ ingedrukt houden om de functie die momenteel actief is te stoppen.

4. VOORVERWARMEN

Een aantal functies hebben een fase voor het voorverwarmen van de oven: Zodra de functie gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft.



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

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 onderbreken worden onderbroken.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

U kunt de gewenste temperatuur altijd wijzigen door de knop te draaien.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Om de bereidingstijd te verlengen zonder de instellingen te wijzigen, draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op ▶ of de centrale knop.

Wanneer er een geprogrammeerde bereidingscyclus aan de gang is wordt de bereidingstijd verlengd, afhankelijk van hoe lang de deur was geopend, voor het verkrijgen van de beste resultaten.

. TOETSVERGRENDING

Houd << ten minste 5 seconden ingedrukt om de toetsen te vergrendelen.

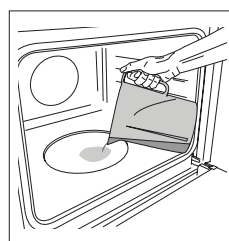


Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld.

Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met ⏏ worden uitgeschakeld.

ZACHTE STOOM



Pas als de oven koud is, vult u het reliëf van de holte met 200 ml drinkwater.

Plaats het gerecht in de oven.

Stel de -functie in en activeer deze:

Open de deur voorzichtig aan het einde van de bereiding en laat de stoom langzaam ontsnappen.

Let op: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken met stoom.

NUTTIGE TIPS

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Turbohetelucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het te bereiden vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Houd er rekening mee dat er tijdens dit proces stoom kan ontstaan. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere plaathoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur. Open de deur voorzichtig want er kan stoom naar buiten komen.

Geadviseerd wordt om een druippan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere plaathoogtes selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

Om te controleren of de taart gaar is steekt u een houten prikker in het midden van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.

Als het gebak "opzwelt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken". Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkrumelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

PIZZA

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na twee derde van de bereidingsduur de mozzarella over de pizza.

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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. Afdrogen 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.
- Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingsresultaten.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen.

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.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

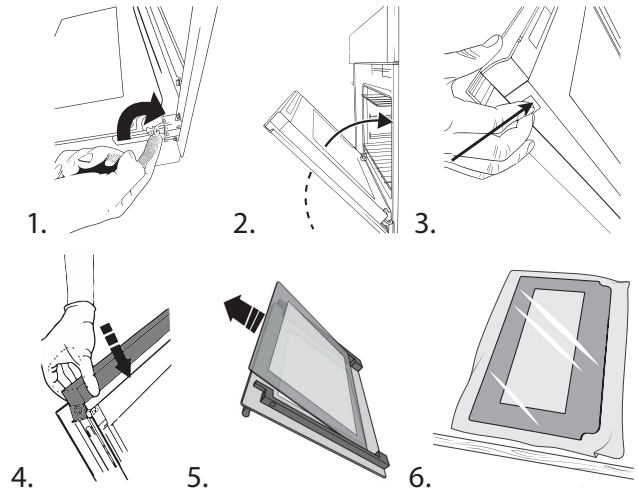
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

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.

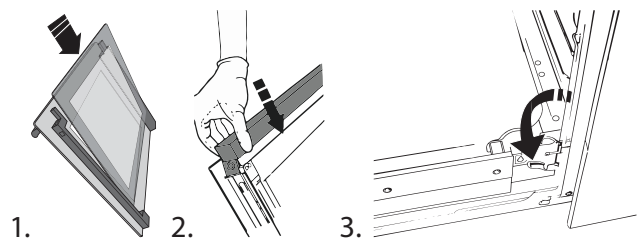
HET BINNENGLAS VAN DE DEUR REINIGEN

1. Open de oven deur volledig en activeer de scharnierstopper aan beide zijden.
2. Sluit vervolgens de deur tot deze in een veilige positie stopt.
3. Druk tegelijkertijd op de twee bevestigingsklemmen.
4. Verwijder de bovenrand van de deur door deze naar u toe te trekken.
5. Til het binnenglas op, houd het stevig vast met beide handen en verwijder het
6. Leg het op een zacht oppervlak voordat u het schoonmaakt. Verwijder het tussenliggende glas niet van de deur.



HET DEURGLAS OPNIEUW PLAATSEN

1. Plaats het binnenglas na het reinigen in de deur met de glanzende kant naar de ovenholte.
2. Plaats de bovenrand van de deur en druk zachtjes tot deze vastklikt
3. Verwijder de scharnierstop aan beide zijden en sluit de deur.



PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	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. Controleer of de DEMO-modus actief is. Zo ja, ga dan naar het instellingenmenu en schakel deze modus uit.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een getal of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het getal na de letter 'F'.
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Contact opnemen met callcenter
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of houd open of wacht totdat het koelproces klaar is.
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.	Volg deze procedure om de DEMO-modus te verlaten: Druk achtereenvolgens op (in totaal 6 keer tikken, binnen 10 seconden). U hoort een pieptoon als de bewerking is geslaagd. De klok knippert in afwachting van de uurinstelling. De oven is nu klaar voor gebruik.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- De QR-code in uw apparaat gebruiken
- Op onze website docs.bauknecht.eu
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.

