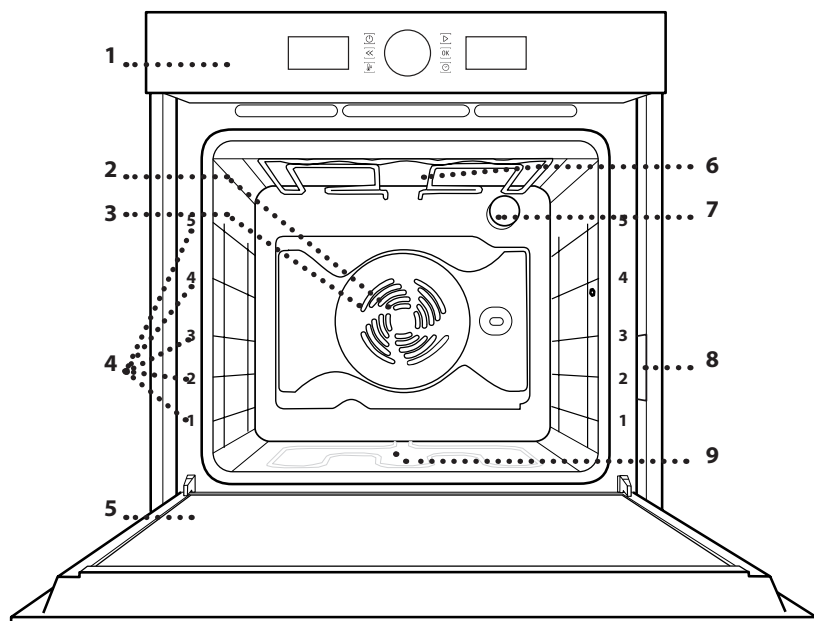


# PRODUCT DESCRIPTION



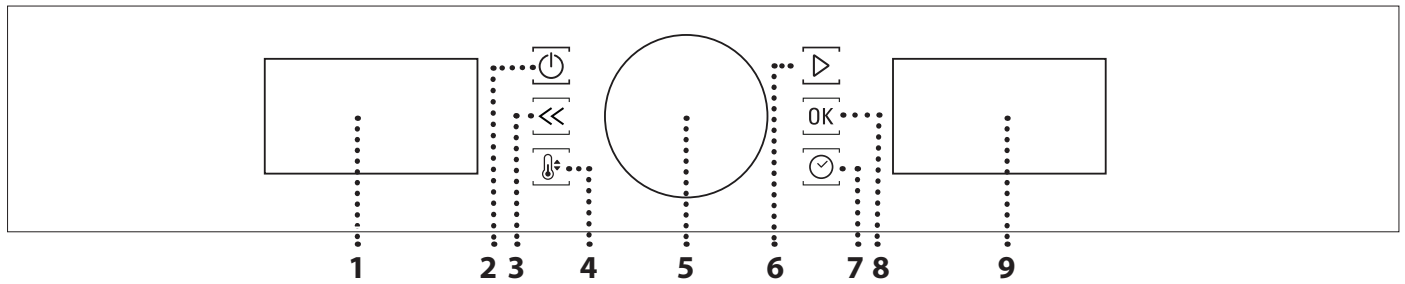
1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

Please note:

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption. Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

# CONTROL PANEL



## 1. LEFT-HAND DISPLAY

### 2. ON / OFF

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

### 3. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

## 4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

### 5. KNOB

For selecting menu items and changing or adjusting the settings of a function.

### 6. START

For starting functions and confirming settings.

## 7. TIME

For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

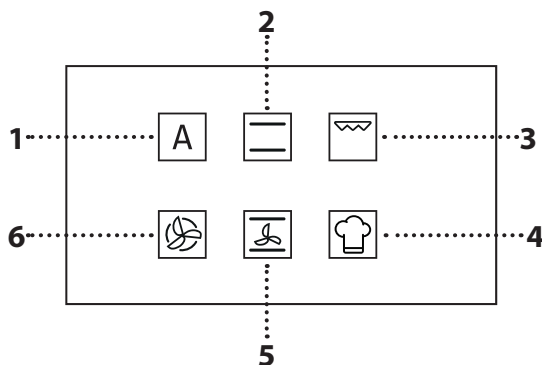
### 8. CONFIRM

For confirming an item you have selected or the settings for a function.

## 9. RIGHT-HAND DISPLAY

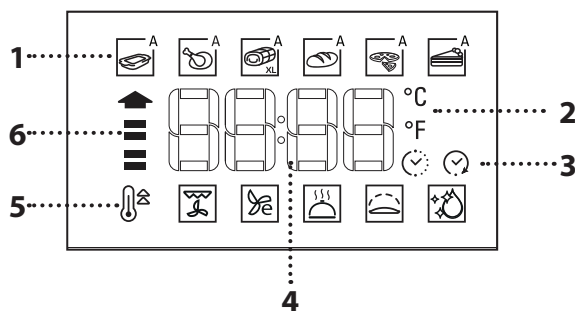
# DESCRIPTION OF DISPLAYS

## LEFT HAND DISPLAY



1. Automatic functions
2. Conventional function
3. Grill function
4. Special functions
5. Convection bake function
6. Forced air function

## RIGHT HAND DISPLAY

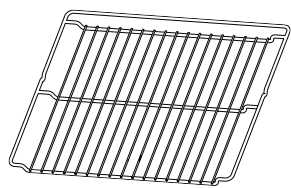


1. Automatic functions cluster
2. Unit of measurement temperature
3. Time options (duration, start delay)
4. Digital display (shows, for example: the clock, all function values or settings)
5. Special functions cluster
6. Preheating phase indication



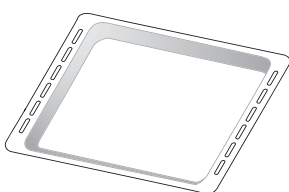
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



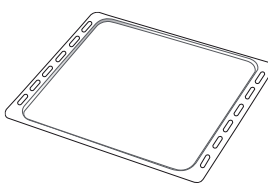
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



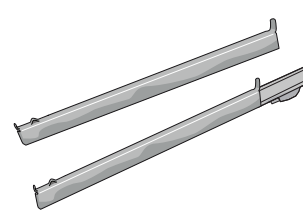
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



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

## SLIDING RUNNERS

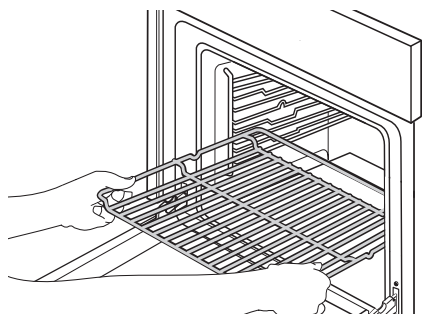


These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven.

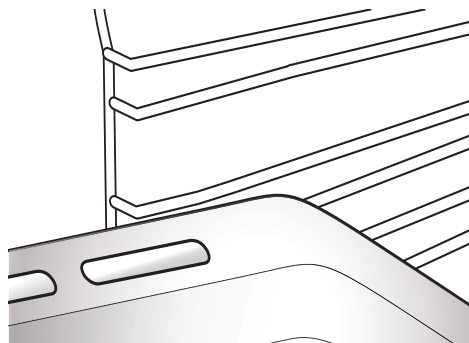
The number of accessories may vary depending on which model is purchased.  
Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

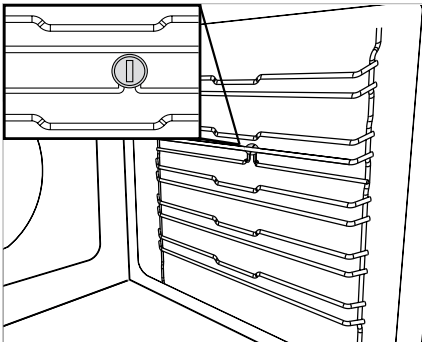


**2.** Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

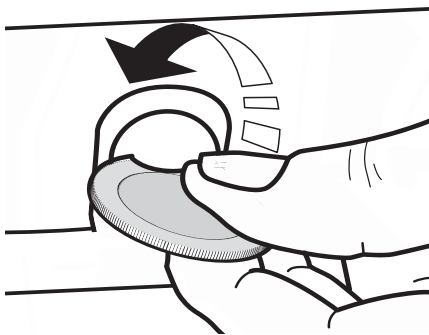


# REMOVE AND REINSTALL THE LATERAL GRIDS

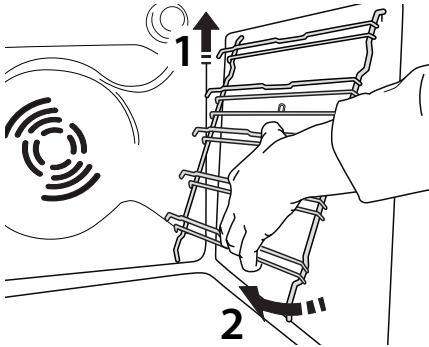
**1.** The lateral grids can be equipped with two fixing screws for optimum stability.



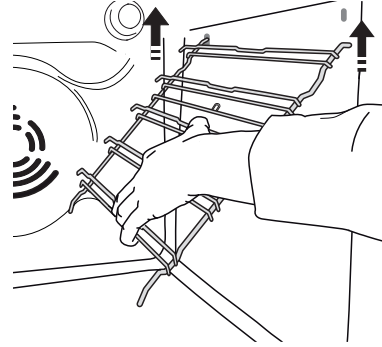
**2.** Remove the screws on both sides with the aid of a coin or a tool.



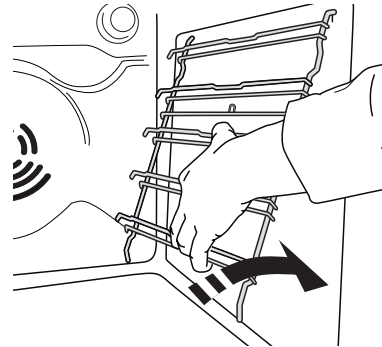
**3.** To remove the shelf guides, lift the guides up (1) and then gently pull the lower part out its seating (2): the shelf guides can now be removed.



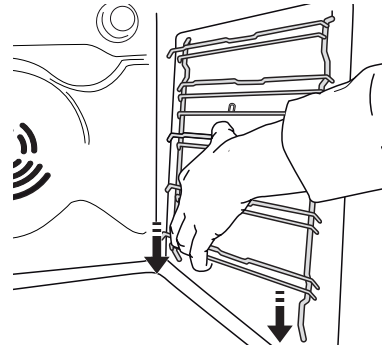
**4.** To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating.



**5.** Keeping them held up, slide them into the cooking compartment.



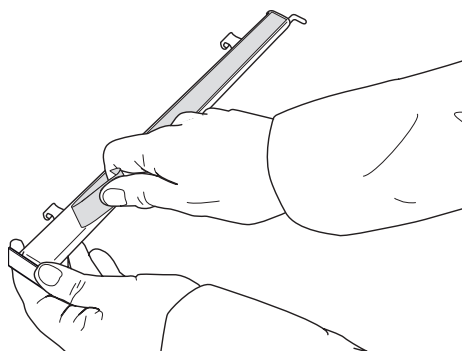
**6.** Lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.



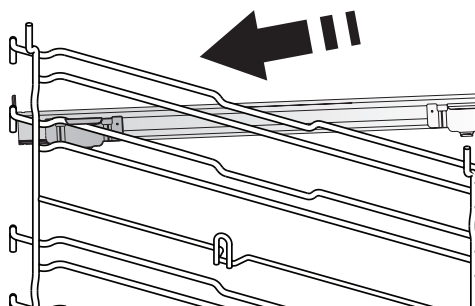
# FITTING THE SLIDING RUNNERS

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

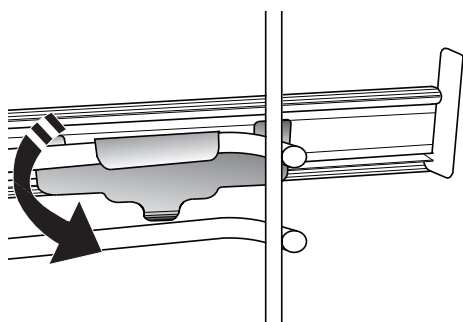
1. Take the protective plastic off the sliding runners.



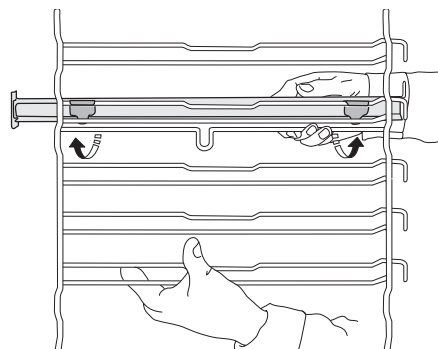
2. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. (fig. A); lower the other clip into position.



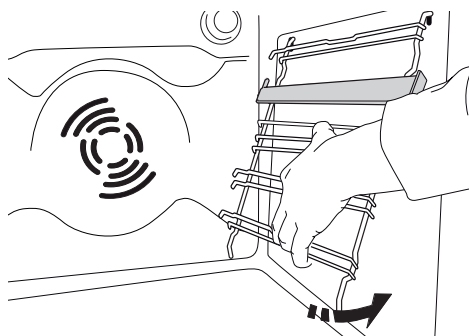
3. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely.



4. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level. The sliding runners can be fitted on any level.



5. Reposition the shelf guides.



6. Rest the accessories on the sliding runners.



# FUNCTIONS

A

## AUTOMATIC FUNCTIONS



### <sup>A</sup> CASSEROLE

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any preparation based on pasta (lasagna, cannelloni, ecc). The temperature may be modified in a given range to perfectly fit different recipes and personal tastes. Use the 3rd shelf. The oven doesn't have to be preheated.



### <sup>A</sup> MEAT

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for roasting any type of meat (poultry, beef, veal, pork, lamb, ecc). The temperature may be modified in a given range to perfectly fit different recipes and personal tastes. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. Use the 3rd shelf. The oven doesn't have to be preheated before cooking.



### <sup>A</sup> MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out. Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven doesn't have to be preheated before cooking.



### <sup>A</sup> BREAD

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of bread (baguettes, small breads, sandwich loaf, ecc). The temperature may be modified in a given range to perfectly fit different recipes and personal tastes. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven doesn't have to be preheated.



### <sup>A</sup> PIZZA

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any type of pizza (thin pizza, homestyle pizza, focaccia, ecc). The temperature may be modified in a given range to perfectly fit different recipes and personal tastes. Use the 2nd shelf. The oven doesn't have to be preheated.



### <sup>A</sup> PASTRY CAKES

The function automatically selects the best cooking mode and temperature for baking any sweet preparation (biscuits, leavened cakes, fruit tarts, ecc). The temperature may be modified in a given range to perfectly fit different recipes and personal tastes. Use the 2nd or 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. Preheat the oven before placing food inside.



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is advisable to place food on the 4th or 5th shelf. 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. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.



### 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. Use the 3rd level to cook on one shelf only, 1st and 4th level to cook on two shelves, 1st, 3rd, 5th level to cook on three shelves. Wait the end of preheating before placing food inside the oven.



### CONVECTION BAKE

For cooking meat and cakes with juicy fillings (savoury or sweet) on single shelf. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.



## SPECIAL FUNCTIONS



### FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. To preheat the oven rapidly. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function. Wait the end of preheating before placing food inside.



### TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). Position the food on the middle shelves. We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position it on the 1st or 2nd level, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking, the oven door must remain closed.



### ECO FORCED AIR\*

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



### KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place the food on the middle shelf.



### RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



### DIAMOND CLEAN

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.

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

# HOW TO USE THE OVEN



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

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### 1. SET 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 press **OK** to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press **OK** 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. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold **⏸** for at least 5 seconds.



Turn the selection knob to select the unit of measurement, then press **OK** to confirm.



Turn the selection knob to select the rated current, then press **OK** to confirm.

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

### 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").

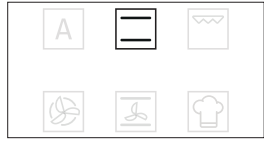
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

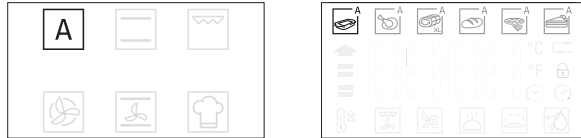
# DAILY USE

## 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 .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press  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  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.

### TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press  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 .

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  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 .

### SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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

Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  to confirm and start the function.

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



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

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



### 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 pause 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 and start cooking by pressing .

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 .

### . AUTOMATIC FUNCTIONS

#### TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature.

While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



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.

### . SPECIAL FUNCTIONS

#### DIAMOND CLEAN

To activate the "Diamond Clean" function, with the oven cold, distribute 200 ml of water on the bottom of the oven cavity, then close the oven door.

Access special functions  and turn the knob to select  from menu. then press  to confirm.

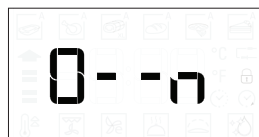
Press  to start immediately the cleaning cycle, or press  to set the end time/start delayed.

At the end of the cycle, let the oven colling down and remove any residual water in the oven and start cleaning using a sponge moistened with hot water (cleaning could be compromised if delayed by more than 15 minutes).

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

### . 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 .



# USEFUL TIPS

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook various different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

## 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 position the cake tins on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

To check whether a leavened cake is fully 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 dessert 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.

Desserts with moist fillings (cheesecake or fruit pies) require the use of 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.

## PROVING

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.

## MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked.

For roast meat, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. 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.

To collect the cooking juices, place a drip tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                  | FUNCTION                                                                            | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leavened cakes</b>                                   |    | —        | 160 - 180        | 30 - 90         | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                         |    | Yes      | 160 - 180        | 30 - 90         | 4  1                                                                                              |
| <b>Filled cakes</b><br>(cheesecake, strudel, apple pie) |    | —        | 160 - 200        | 30 - 85         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                         |    | Yes      | 160 - 200        | 35 - 90         | 4  1                                                                                              |
| <b>Biscuits / Tartlets</b>                              |    | —        | 170 - 180        | 15 - 45         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                         |    | Yes      | 160 - 170        | 20 - 45         | 4  1                                                                                              |
|                                                         |    | Yes      | 160 - 170        | 20 - 45 ***     | 5  3  1        |
| <b>Choux buns</b>                                       |    | —        | 180 - 200        | 30 - 40         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                         |    | Yes      | 180 - 190        | 35 - 45         | 4  1                                                                                              |
|                                                         |    | Yes      | 180 - 190        | 35 - 45 ***     | 5  3  1        |
| <b>Meringues</b>                                        |    | Yes      | 90               | 110 - 150       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                         |    | Yes      | 90               | 130 - 150       | 4  1                                                                                              |
|                                                         |   | Yes      | 90               | 140 - 160 ***   | 5  3  1  |
| <b>Pizza</b> (Thin, thick, focaccia)                    |  | —        | 220 - 250        | 20 - 40         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                         |  | Yes      | 220 - 240        | 20 - 40         | 4  1                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 220 - 240        | 25 - 50 ***     | 5  3  1  |
| <b>Bread loaf</b> 0.5 kg                                |  | —        | 180 - 220        | 50 - 70         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Small bread</b>                                      |  | —        | 180 - 220        | 30 - 50         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Bread</b>                                            |  | Yes      | 180 - 200        | 30 - 60         | 4  1                                                                                          |
| <b>Frozen pizza</b>                                     |  | —        | 250              | 10 - 20         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                         |  | Yes      | 250              | 10 - 20         | 4  1                                                                                          |
| <b>Savoury pies</b><br>(vegetable pie, quiche)          |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 60         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 60         | 4  1                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 45 - 70 ***     | 5  3  1  |
| <b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>              |  | Yes      | 190 - 200        | 20 - 30         | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 20 - 40         | 4  1                                                                                          |
|                                                         |  | Yes      | 180 - 190        | 20 - 40 ***     | 5  3  1  |
| <b>Lasagne / Flans</b>                                  |  | —        | 190 - 200        | 40 - 65         | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Baked pasta / Cannelloni</b>                         |  | —        | 190 - 200        | 25 - 45         | 3                                                                                                                                                                                  |

| RECIPE                                                                                         | FUNCTION                                                                            | PREHEAT. | TEMPERATURE (°C)   | DURATION (Min.) | SHELF AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lamb / Veal / Beef / Pork</b> 1 kg                                                          |    | —        | 190 - 200          | 60 - 90         |                                                                                                                                                                                |
| <b>Roast pork with crackling</b> 2 kg                                                          |    | —        | 170                | 110 - 150       |                                                                                                                                                                                |
| <b>Chicken / Rabbit / Duck</b> 1 kg                                                            |    | —        | 200 - 230          | 50 - 80 **      |                                                                                                                                                                                |
| <b>Turkey / Goose</b> 3 kg                                                                     |    | —        | 190 - 200          | 90 - 150        |                                                                                                                                                                                |
| <b>Baked fish / en papillote</b> (fillets, whole)                                              |    | Yes      | 180 - 200          | 40 - 60         |                                                                                                                                                                                |
| <b>Stuffed vegetables</b><br>(tomatoes, courgettes, aubergines)                                |    | Yes      | 180 - 200          | 50 - 60         |                                                                                                                                                                                |
| <b>Toast</b>                                                                                   |    | —        | 3 (High)           | 3 - 6           |                                                                                                                                                                                |
| <b>Fish fillets / Steaks</b>                                                                   |    | —        | 2 (Mid)            | 20 - 30 *       |                                                                                             |
| <b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>                                             |    | —        | 2 - 3 (Mid - High) | 15 - 30 *       |                                                                                             |
| <b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg                                                                  |    | —        | 2 (Mid)            | 55 - 70 **      |                                                                                             |
| <b>Roast beef rare</b> 1 kg                                                                    |    | —        | 2 (Mid)            | 35 - 50 **      |                                                                                                                                                                                |
| <b>Leg of lamb / Shanks</b>                                                                    |    | —        | 2 (Mid)            | 60 - 90 **      |                                                                                                                                                                                |
| <b>Roast potatoes</b>                                                                          |   | —        | 2 (Mid)            | 35 - 55 **      |                                                                                                                                                                               |
| <b>Vegetable gratin</b>                                                                        |  | —        | 3 (High)           | 10 - 25         |                                                                                                                                                                              |
| <b>Lasagna &amp; Meat</b>                                                                      |  | Yes      | 200                | 50 - 100 ***    |                                                                                         |
| <b>Meat &amp; Potatoes</b>                                                                     |  | Yes      | 200                | 45 - 100 ***    |                                                                                         |
| <b>Fish &amp; Vegetables</b>                                                                   |  | Yes      | 180                | 30 - 50 ***     |                                                                                         |
| <b>Complete meal: Fruit tart</b> (level 5)/<br><b>lasagne</b> (level 3)/ <b>meat</b> (level 1) |  | Yes      | 190                | 40 - 120 ***    |    |
| <b>Stuffed roasting joints</b>                                                                 |  | —        | 200                | 80 - 120 ***    |                                                                                                                                                                              |
| <b>Cuts of meat</b><br>(rabbit, chicken, lamb)                                                 |  | —        | 200                | 50 - 100 ***    |                                                                                                                                                                              |

\* Turn food halfway through cooking.

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

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

| FUNCTIONS           |  |  |  |   |  |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Conventional                                                                        | Grill                                                                               | Turbo Grill                                                                         | Forced Air                                                                            | Convection Bake                                                                       | Eco Forced Air                                                                        |
| AUTOMATIC FUNCTIONS |  |  |  |   |  |  |
|                     | Casserole                                                                           | Meat                                                                                | Maxi Cooking                                                                        | Bread                                                                                 | Pizza                                                                                 | Pastry / Cakes                                                                        |
| ACCESSORIES         |  |  |  |  |  |                                                                                       |
|                     | Wire shelf                                                                          | Oven tray or cake tin on wire shelf                                                 | Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf                                  | Drip tray / Baking tray                                                               | Drip tray with 500 ml of water                                                        |                                                                                       |

# TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

| RECIPE              | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | shelf | TEMP. (°C) | DURATION (Min.) | ACCESSORIES* AND NOTES                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Shortbread          |    | -       | 3     | 150        | 35 - 50         | Drip tray / baking tray                                            |
|                     |    | Yes     | 3     | 150        | 25 - 40         | Drip tray / baking tray                                            |
|                     |    | Yes     | 1 - 4 | 150        | 25 - 35         | Shelf 4: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray           |
| Small cakes         |    | -       | 3     | 170        | 25 - 35         | Drip tray / baking tray                                            |
|                     |    | Yes     | 3     | 160        | 20 - 30         | Drip tray / baking tray                                            |
|                     |    | Yes     | 1 - 4 | 160        | 25 - 35         | Shelf 4: baking tray<br>Shelf 1: drip tray / baking tray           |
| Fatless sponge cake |    | -       | 2     | 170        | 30 - 40         | Cake tin on wire shelf                                             |
|                     |    | Yes     | 2     | 160        | 30 - 40         | Cake tin on wire shelf                                             |
|                     |    | Yes     | 1 - 4 | 160        | 35 - 45         | Shelf 4: tortiera su griglia<br>Shelf 1: tortiera su griglia       |
| 2 Apple pies        |  | -       | 2     | 185        | 70 - 90         | Cake tin on wire shelf                                             |
|                     |  | Yes     | 2     | 175        | 70 - 90         | Cake tin on wire shelf                                             |
|                     |  | Yes     | 1 - 4 | 175        | 75 - 95         | Shelf 4: cake tin on wire shelf<br>Shelf 1: cake tin on wire shelf |
| Toast               |  | -       | 5     | 3 (High)   | 4 - 6           | Wire shelf                                                         |
| Hamburgers          |  | -       | 5     | 3 (High)   | 18 - 30         | Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)            |
|                     |                                                                                     |         |       |            |                 | Shelf 4: drip tray with water                                      |

\* You can obtain any accessories that are not supplied from our After-sales service.

**The indications in the table are without use of sliding runners. Do the tests without these.**

**Energy efficiency class (according to standard IEC 60350-1):** to carry out the test, use the specific table.

Preheating the empty oven (according to IEC 60350-1): test "CONVENTIONAL", "FORCED AIR", "FAST PREHEAT" functions.

Please note: Pastry function uses upper and lower heating elements only, without forced air circulation. It doesn't require preheating.

| FUNCTIONS |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Pastry Cakes                                                                        | Convection bake                                                                     | Forced Air                                                                            | Grill                                                                                 |

---

# CLEANING

---

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

**Carry out the required operations with the oven cold.**

**Disconnect the oven from the power supply.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Activate the "Diamond Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven .

## 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.

# MAINTENANCE

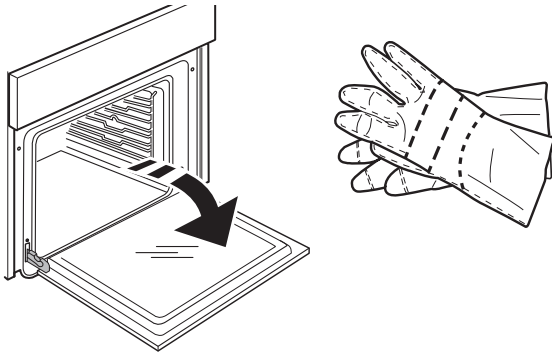
Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

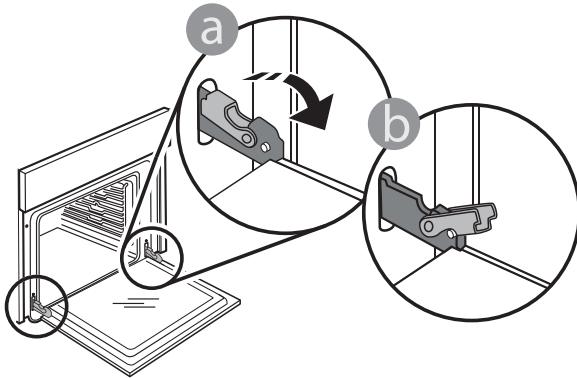
Disconnect the oven from the power supply.

## REMOVING THE DOOR

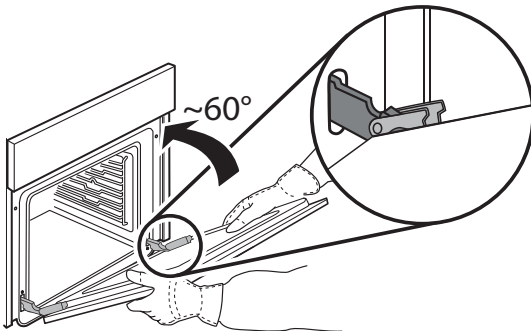
1. Open the door fully.



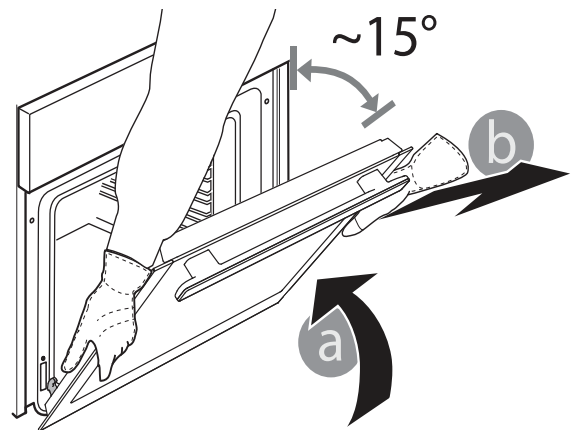
2. Lower the catches as far as possible.



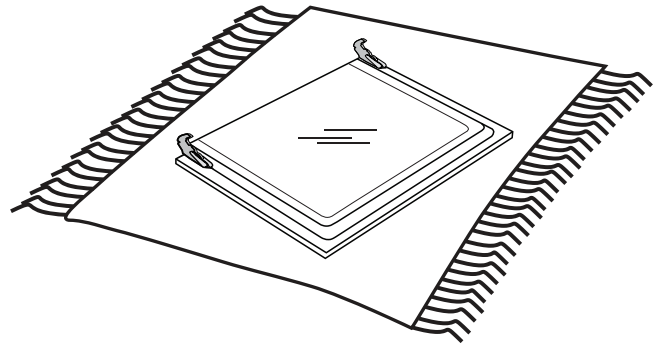
3. Close the door as much as you can.



4. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating.

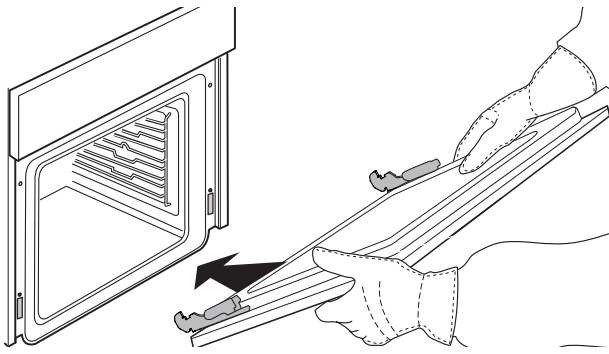


5. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

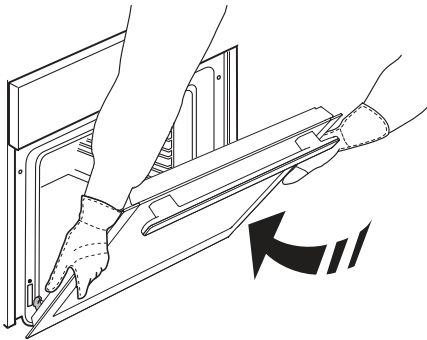


# REFITTING THE DOOR

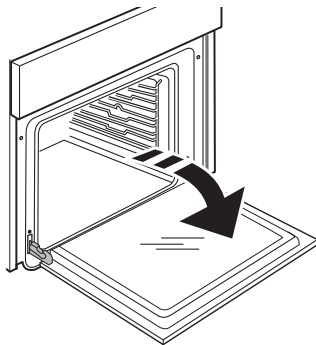
- 1.** Move the door towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating.



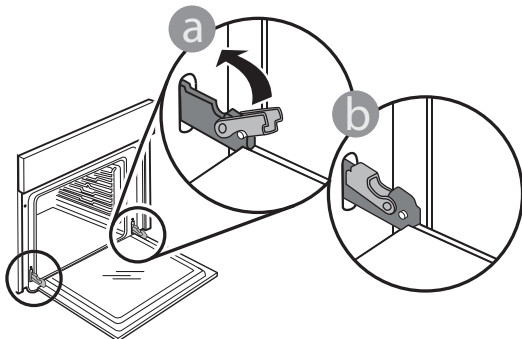
- 2.** Secure the upper part into its seating.



- 3.** Lower the door and then open it fully.

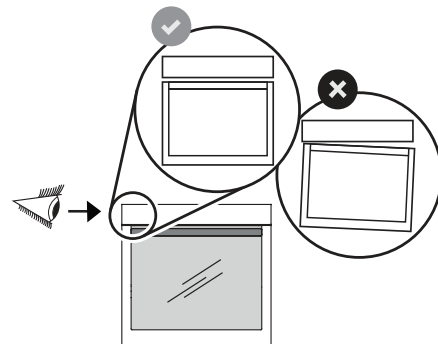
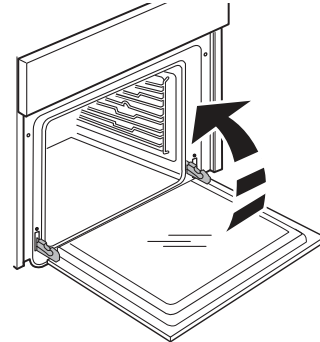


- 4.** Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



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

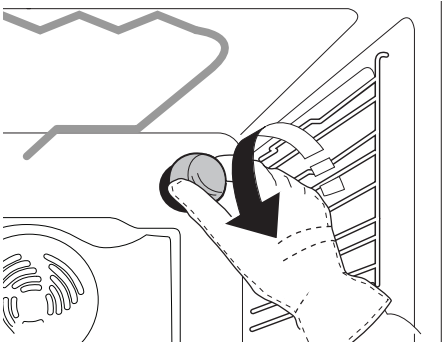
- 6.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.





# REPLACING THE 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 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C incandescent bulbs, or 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.

# TROUBLESHOOTING

Any problems that arise or faults that occur can often be resolved easily.  
Before contacting the After-sales Service, check the following table to see whether you can resolve the problem yourself.  
If the problem persists, contact your nearest After-sales Service Centre.



**Read the safety instructions carefully before carrying out any of the following work**

| PROBLEM                                                | POSSIBLE CAUSE                                | REMEDY                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                               | Power cut.                                    | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply.<br>Turn off the oven and restart it to see if the problem persists. |
|                                                        | Disconnection from the mains.                 |                                                                                                                                                                                   |
|                                                        | Malfunction.                                  |                                                                                                                                                                                   |
| The oven is not heating up.                            | Function selected.                            | Select a different function. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.                                                                                       |
|                                                        | Door open.                                    | Close the door and see if the fault persists.                                                                                                                                     |
| The time is flashing.                                  | Power cut.                                    | You need to reset the time: Follow the instructions given in the "Using the appliance for the first time" section.                                                                |
| The display shows the letter "F" followed by a number. | Fault.                                        | Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                              |
| The door will not close properly.                      | The safety catches are in the wrong position. | Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Maintenance" section.                     |

| PROBLEM                                                  | POSSIBLE CAUSE                                                               | REMEDY                                                                             |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Cooking will not start and/or an audible signal sounds.  | The selected function is not compatible with the action you wish to perform. | Select the function again. Remove and then reinsert the meat probe.                |
| The light switches off during cooking.                   | "Eco forced air" function selected.                                          | Select a different function.                                                       |
| The light is not working.                                | The bulb needs replacing.                                                    | Follow the instructions for replacing the bulb given in the "Maintenance" section. |
| The oven is making noises, even when it is switched off. | Cooling fan active.                                                          | Open the door or wait until the cooling process has finished.                      |

# PRODUCT FICHE

 **www** A complete product specification, including the energy efficiency ratings for this oven, can be consulted at and downloaded from our website **www.bauknecht.eu**

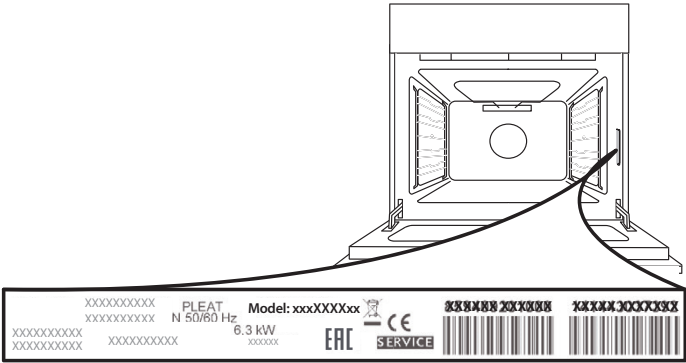
## AFTER-SALES SERVICE

### BEFORE CONTACTING THE CUSTOMER SUPPORT SERVICE:

1. Check whether you can resolve the problem yourself using any of the measures described in the Troubleshooting table.
2. Turn off the oven and restart it to see if the problem persists.

### IF THE FAULT PERSISTS AFTER HAVING PERFORMED ALL OF THE NECESSARY CHECKS, CONTACT YOUR NEAREST AFTER-SALES SERVICE CENTRE.

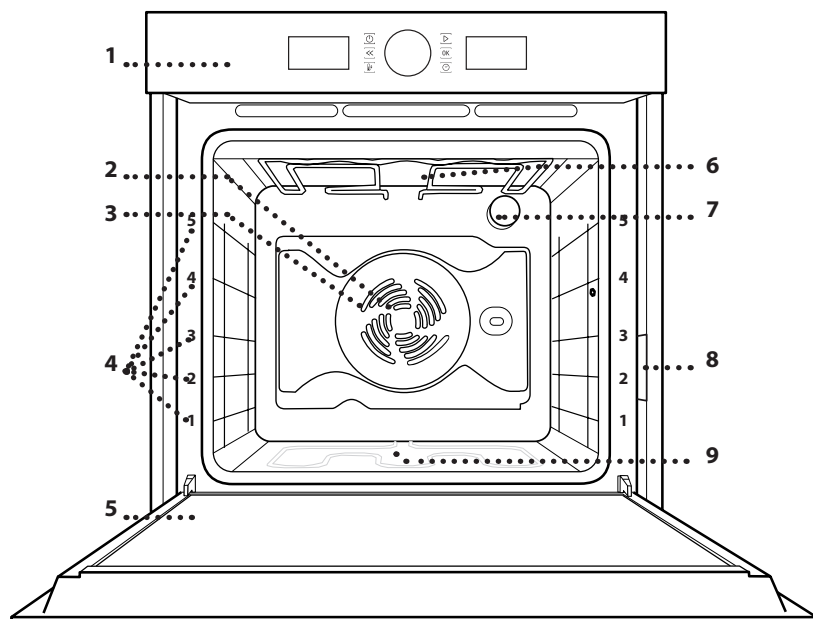
- To receive assistance, call the number given on the warranty leaflet enclosed with the product or follow the instructions on our website. Be prepared to provide:
- a brief description of the fault;
  - The exact type of model of your product
  - The assistance code (the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product; this can be seen on the right-hand inside edge when the oven door is open).
  - The assistance code is also provided in your warranty leaflet.
  - your full address;
  - a contact telephone number.



Please note: If repairs are required, contact an authorised service centre that is guaranteed to use original spare parts and perform repairs correctly.

Please refer to the enclosed warranty leaflet for more information on the warranty.

# PRODUKT- BESKRIVELSE

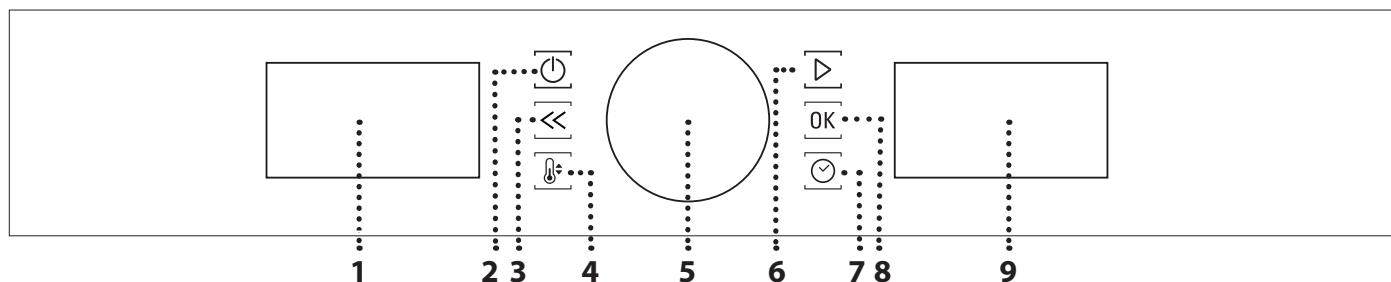


1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme  
(ikke synligt)
4. Skinner  
(niveauet vises på ovnens forside)
5. Ovn dør
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationsskilt  
(må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement  
(ikke synligt)

**Bemærk:**

Ventilatoren aktiveres muligvis ofte under tilberedningen. Dette sker for at reducere energiforbruget. Når tilberedningen er fuldført, og ovnen er slukket, fortsætter ventilatoren muligvis med at køre i et vist tidsrum. Hvis ovnlågen åbnes under tilberedningen, deaktiveres varmelegemerne.

# BETJENINGSPANEL



## 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. TÆND / SLUK

Bruges til at tænde og slukke for ovnen og når som helst stoppe en aktiv funktion.

### 3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til den forrige menu under konfiguration af indstillingerne.

## 4. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

### 5. DREJEKNAP

Bruges til at markere emner i menuerne og til at ændre eller justere en funktions indstillinger.

### 6. START

Bruges til at starte funktioner og bekræfte indstillinger.

## 7. KLOKKESLÆT

Bruges til at indstille eller ændre klokkeslættet og til at justere tilberedningstiden.

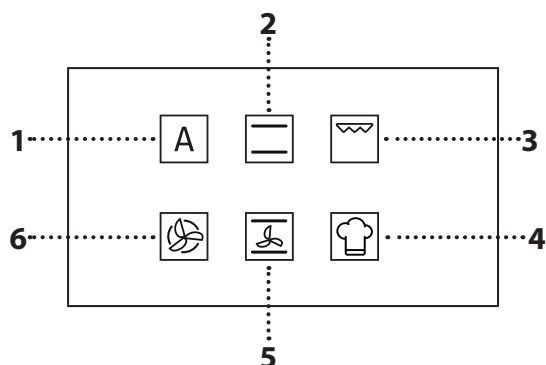
### 8. BEKRÆFT

Bruges til at bekræfte et markeret emne eller en funktions indstillinger.

## 9. HØJRE DISPLAY

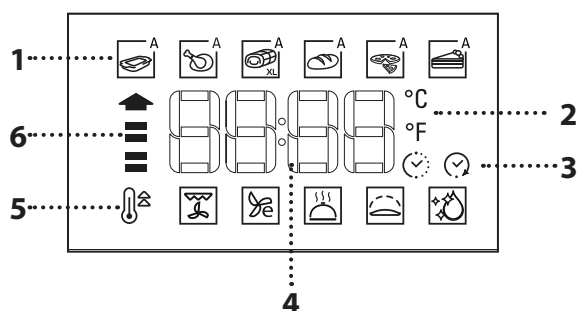
# BESKRIVELSE AF SKÆRMBILLEDER

## VENSTRE DISPLAY



1. Automatiske funktioner
2. Konventionel funktion
3. Grillfunktion
4. Specialfunktioner
5. Funktionen Varmluftsbagning
6. Varmluftfunktion

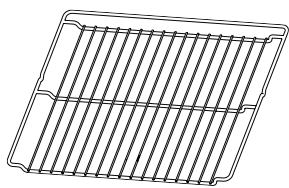
## HØJRE DISPLAY



1. Gruppen Automatiske funktioner
2. Temperaturmåleenhed
3. Tidsindstillinger (varighed, udskudt start)
4. Digitalt display (viser, for eksempel: uret, alle funktionsværdier eller indstillinger)
5. Gruppen specialfunktioner
6. Angivelse af forvarmningsfase

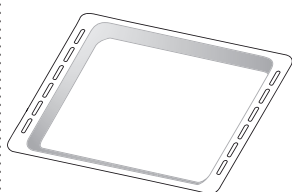
# TILBEHØR

## RIST



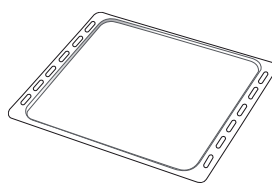
Bruges til at tilberede mad eller som støtte til pander, tærteforme og andet ovnfast kogegrej.

## DRYPBAKKE



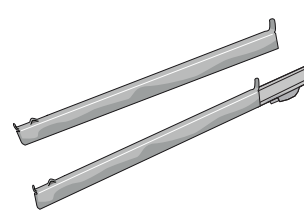
Bruges som en bradepande til at tilberede kød, fisk, grøntsager, focaccia etc., eller til at anbringe under risten for at opsamle safter.

## BAGEPLADE



Bruges til at tilberede brød og tærter, men også flæsketeg, fisk i fad, etc.

## GLIDESKINNER

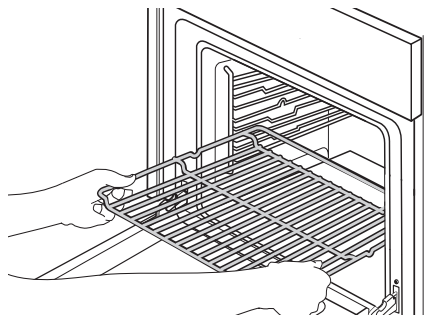


Disse gør det nemmere at anbringe tilbehør i og tage tilbehør ud af ovnen.

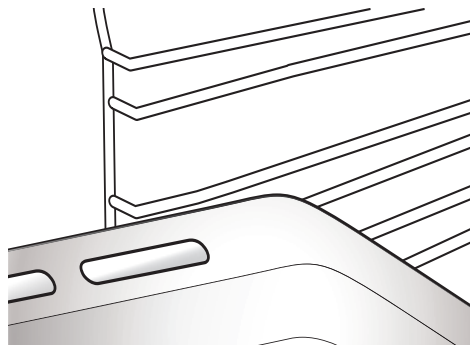
Antallet af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt.  
Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos Kundeservice.

## ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

**1.** Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.



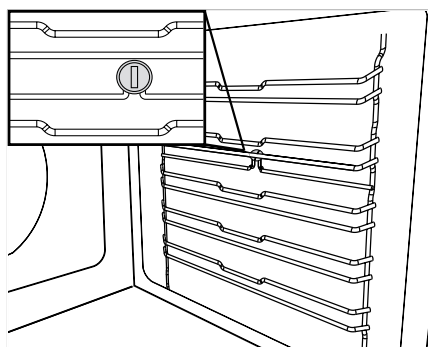
**2.** Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret, på samme måde som risten.



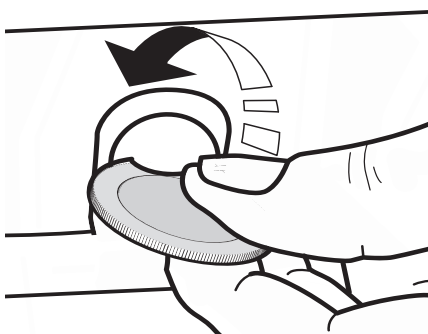


# AFMONTERING OG GENMONTERING AF SIDEGITRENE

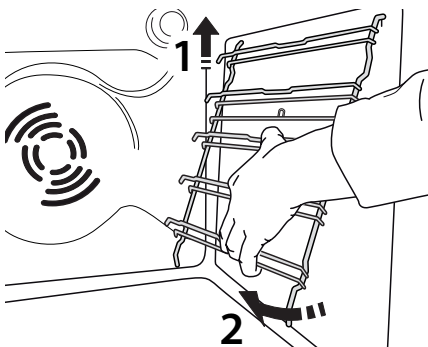
**1.** Sidegitrene kan være udstyret med to fæsteskrue for en optimal stabilitet.



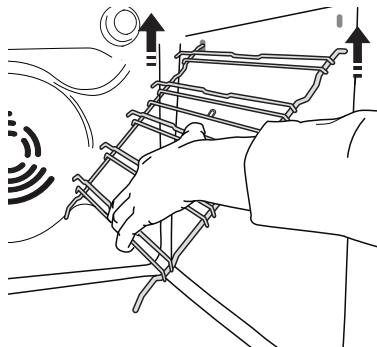
**2.** Fjern fæsteskrue i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab.



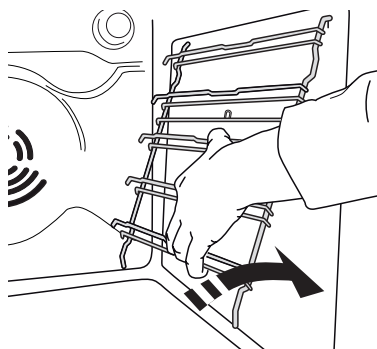
**3.** For at tage skinnerne ud, skal du løfte dem op (1) og derefter forsigtigt trække den nederste del ud af lejet (2): nu kan du tage skinnerne ud.



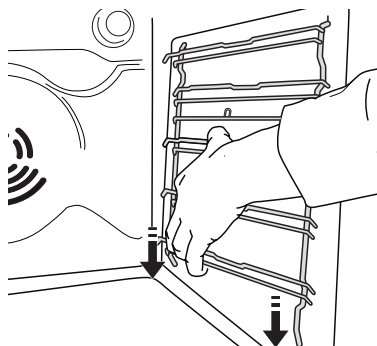
**4.** For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje.



**5.** Hold dem løftet, og lad dem glide ind i ovnrummet.



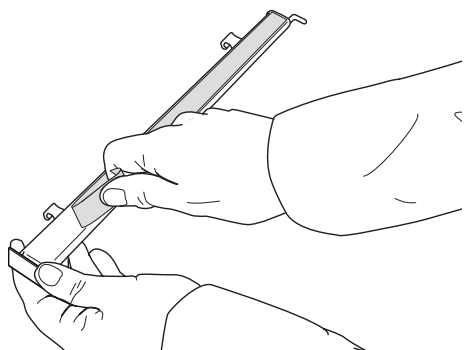
**6.** Sænk dem i position i de nederste lejer. Skru fæsteskrue i igen.



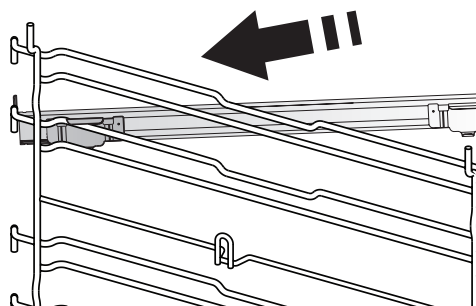
# MONTERING AF GLIDESKINNER

Bemærk: Glideskinnerne kan eventuelt allerede være monteret på skinnerne: for at fjerne dem, skal man trække udad, efter først at have frigjort den nederste klips. Sådan udtages skinnerne.

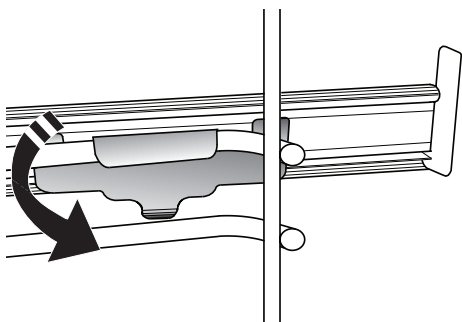
**1.** Tag den beskyttende plastik af glideskinnerne.



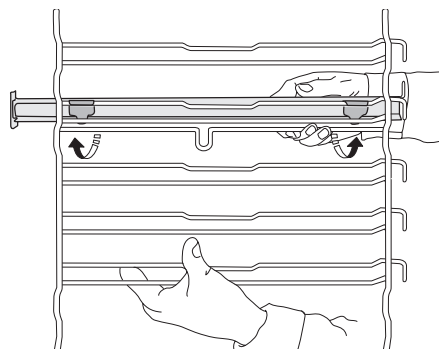
**2.** Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. (fig. A); sænk den anden klips, og skub den på plads.



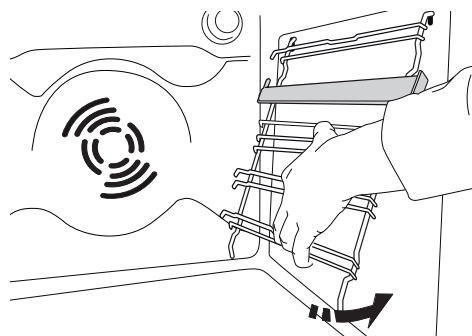
**3.** Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit.



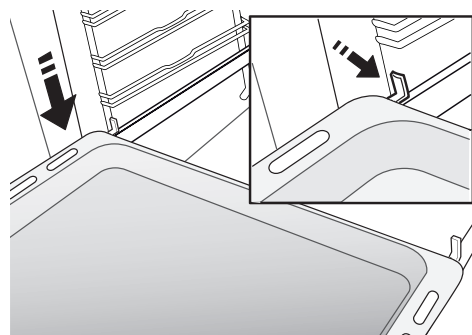
**4.** Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau. Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.



**5.** Sådan sættes skinnerne på plads igen.



**6.** Læg tilbehøret på glideskinnerne.



# FUNKTIONER

## AUTOMATISKE FUNKTIONER

### <sup>A</sup> GRYDERET

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til enhver retter som indeholder pasta (lasagne, cannelloni, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### <sup>A</sup> KØD

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til stegning af alle kødtyper (fjerkræ, oksekød, kalvekød, svinekød, lammekød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Denne funktion anvender diskontinuerlig og skånsom varmluft, så retten ikke bliver for tør. Brug 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen før tilberedningen.

### <sup>A</sup> MAXI COOKING (MAXI TILBEREDNING)

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør. Brug 1. eller 2. ribbe afhængigt af stegens størrelse. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen før tilberedningen.

### <sup>A</sup> BRØD

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver brødtype (flute, små boller, sandwichbrød, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### <sup>A</sup> PIZZA

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af enhver pizzatype (tynd pizza, hjemmelavet pizza, focaccia, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

### <sup>A</sup> BAGVÆRK OG KAGER

Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til bagning af søde sager (småkager, surdejskager, frugttærter, osv.). Temperaturen kan ændres indenfor et givet interval, så den passer perfekt til de forskellige opskrifter og personlig smag. Brug 2. eller 3. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.

## OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe. Brug 3. ribbe.  
Til tilberedning af pizza og tærter med fyld bruges derimod 1. eller 2. ribbe.  
Forvarm ovnen, før maden sættes ind.

## GRILL

Til grillstegning af bøffer, kebab og pølser, gratinering af grønsager eller brødristning.  
Det anbefales at anbringe maden på 4. eller 5. ribbe. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.  
Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.

## FORCED AIR (VARMLUFT)

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden. Brug 3. ribbe til tilberedning på én ribbe, 1. og 4. ribbe til tilberedning på to ribber og 1., 3. og 5. ribbe til tilberedning på tre ribber.  
Afvent forvarmningens afslutning, før der sættes fødevarer ind i ovnen.

## CONVECTION BAKE (VARMLUFTSBAGNING)

Til tilberedning af kød og kager med væskeholdigt fyld (salte eller søde) på én ribbe. Brug 3. ribbe. Det anbefales at forvarme ovnen inden tilberedningen.



## SPECIELLE TILBEREDNINGSFUNKTIONER



### HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen. Til hurtig forvarmning af ovnen. Efter endt forvarmning vælger ovnen automatisk den konventionelle funktion. Afvent forvarmnings afslutning, før fødevarerne sættes i.



### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Anbring maden på de midterste ribber. Vi anbefaler at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Hæld cirka en halv liter vand i dryppebakken, og anbring den på 1. eller 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Ovnlågen skal holdes lukket under tilberedningen.



### ØKO-VARMLUFT\*

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Ved brug af denne ØKO funktion vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere strømforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.



### HOLD VARM

Til at holde netop tilberedte retter varme og sprøde (f.eks.: kød, friturestegte retter, postejer). Anbring maden på midterste ribbe.



### DEJHÆVNING

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Stil dejen på 2. ribbe. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævnings kvaliteten.



### DIAMOND CLEAN

Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml vand i bunden af ovnen og aktivér kun funktionen, hvis ovnen er kold.

\* Funktion, der anvendes som reference for energieffektivitetserklæringen i overensstemmelse med forordning (EU) nr. 65/2014

# BRUG AF OVNEN



Før man anvender apparatet, skal man læse sikkerhedsanvisningerne grundigt

## FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

### 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet.



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej på justeringsknappen, for at indstille timetallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej på justeringsknappen, for at indstille minuttallet, og tryk på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Tryk og hold  trykket i mindst et sekund, mens ovnen er slukket, og gentag de ovenstående handlinger, hvis du vil ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt.

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

### 2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt kan man ændre defaultmåleenhederne, temperatur (°C) og mærkestrøm (16 A).

Tryk og hold  trykket, for slukket ovn, i mindst 5 sekunder.



Drej på vælgeknappen for at vælge måleenheden og tryk så på **OK**, for at bekræfte.



Drej på vælgeknappen for at vælge den nominelle strøm og tryk så på **OK**, for at bekræfte.

Bemærk: Ovnen er programmeret til at bruge et elektrisk effektniveau, som er kompatibelt med en husstands forsyningsnet på over 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruger mindre effekt, skal du reducere denne værdi (13 A).

### 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: det er helt normalt.

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Varmluftsbagning").

Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.

Bemærk: Det anbefales at udlufte rummet, efter du bruger apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUG

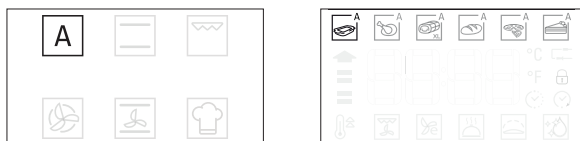
## 1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen.

Drej på knappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



Man kan vælge en underfunktion (om forudset), ved at vælge hovedfunktionen og herefter trykke på , for at bekræfte og fortsætte til funktionsmenuen.



Drej på knappen, for at se de disponible underfunktioner på displayet til højre. Markér en og tryk på , for at bekræfte.

## 2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den.

Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.

### TEMPERATUR/GRILLNIVEAU



Drej på knappen, når ikonet °C/°F blinker på displayet, for at ændre værdien og tryk herefter på , for at bekræfte og (om muligt) fortsætte med at ændre de efterfølgende indstillinger.

Man kan også indstille grillniveauet (3 = højt, 2 = medium, 1 = lavt) på samme tid.



Bemærk: Når funktionen er startet kan man ændre temperaturen eller grillniveauet ved at trykke på , eller ved at dreje direkte på knappen.

## VARIGHED



Når ikonet  blinker på displayet, anvendes justeringsknappen til at indstille tilberedningens varighed, og tryk så på  for at bekræfte.

Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen.

I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på : Drej på justeringsknappen, for at ændre timetallet, og tryk på , for at bekræfte.

## INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid.

Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.



Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen. Sæt retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.



Bemærk: Programmering af et udskudt starttidspunkt vil inaktivere ovnens forvarmningsfase. Ovnens vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen.

Under ventetiden kan knappen anvendes til at ændre den programmerede sluttid.

Tryk på  eller , for at ændre indstillingen af temperatur og tilberedningstid. Tryk, når du er færdig, på , for at bekræfte.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.



### 3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

Når du har anvendt de indstillinger, du har brug for, trykker du på  for at aktivere funktionen.

Du kan til enhver tid trykke og holde  trykket, for at stille den aktive funktion i pausetilstand.

### 4. FORVARME

Visse funktioner har en forvarmningsfase: Når funktionen er startet angiver displayet den forvarmningsfase, som er blevet aktiveret.



Når denne fase er afsluttet, lyder der et hørbart signal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur.



Åbn herefter lågen, stil retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på .

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket negativt.

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil pausere den.

Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ønskes oparbejdet, ved hjælp af knappen.

### 5. ENDT TILBEREDNING

Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

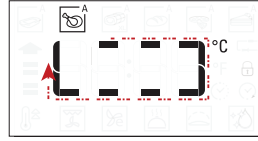


Tilberedningstiden kan forlænges uden at ændre indstillingerne, ved at dreje på knappen, for at indstille en ny tilberedningstid, og trykke på .

### . AUTOMATISKE FUNKTIONER

#### TEMPERATURGENOPRETTELSE

Hvis temperaturen i ovnen falder under en tilberedningscyklus, fordi lågen er blevet åbnet, aktiveres der automatisk en specialfunktion, for at genetablere den oprindelige temperatur. Mens temperaturen genetaberes, vises der en "slange" animation på displayet, indtil den indstillede temperatur er oparbejdet.



Under en programmeret tilberedningscyklus forlænges tilberedningstiden, i henhold til hvor længe lågen stod åben, for at sikre det bedste resultat.

### . SPECIALFUNKTIONER

#### DIAMOND CLEAN

Hæld 200 ml vand i bunden af ovnrummet for kold ovn, og luk herefter lågen, for at aktivere funktionen "Diamond rengøring".

Tag adgang til specialfunktionerne  og drej på knappen, for at vælge  i menuen. Tryk herefter på , for at bekræfte.

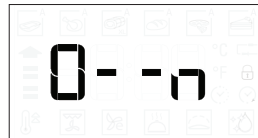
Tryk på , for straks at starte rengøringscyklussen, eller tryk på , for at indstille sluttid/udskudt start.

Lad ovnen køle af og fjern alt overskydende vand i ovnen, når cyklussen er fuldført, og begynd derefter at vaske af med en svamp, der er fugtet med varmt vand (rengøringseffekten kan blive forringet, hvis der ventes mere end 15 minutter).

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

### . NØGLELÅS

Tryk og hold  trykket i mindst 5 sekunder, for at blokere tastaturet.



Gentag proceduren for at oplås tastaturet.

Bemærk: Tastblokeringen kan også aktiveres under tilberedningen.

Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen .

# NYTTIGE TIPS

## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning.

Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør.

Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt.

Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

"Varmluft"-funktionen giver dig mulighed for at tilberede forskellige madvarer samtidigt (som f.eks. fisk og grøntsager) på forskellige ribber.

Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

## DESSERT

Tilbered desserter med den konventionelle funktion på én ribbe.

Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist.

Ved tilberedninger på flere ribber skal funktionen "Forced Air" anvendes, og tærteformene skal anbringes på forskellige riste for at lette cirkulationen af varm luft.

Brug en tandstikker til at kontrollere, om tærten er færdigbagt. Den er bagt, hvis tandstikkeren er tør.

Hvis der anvendes bradepander med slip-let belægning, må formenes kanter ikke smøres, da dette kan medføre, at bagværket ikke hæver ensartet.

Hvis emnet "hæver" under bagning, bør du anvende en lavere temperatur næste gang, og måske bør du tilsætte mindre væske eller røre blandingen mere blidt.

Brug funktionen "Convection Bake", når der tilberedes desserter med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter).

Hvis tærtens bund er for fugtig, skal der anvendes en ribbe på et lavere niveau. Drys tærtebunden med rasp eller knust kiks, før fyldet kommes på.

## PIZZA

Smør bradepanden let, så pizzaen får en sprød bund. Fordel mozzarellaosten på pizzaen, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

## DEJHÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen.

Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C).

Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

## KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet.

Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået.

Ved grilning af kød anbringes en dryppebakke med en halv liter vand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.



# TILBEREDNINGSTABEL

| OPSKRIFT                                                  | FUNKTION                                                                            | FORVARM. | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (Min.) | RIBBE OG TILBEHØR                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kager med hævemiddel</b>                               |    | -        | 160 - 180       | 30 - 90         | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                           |    | Ja       | 160 - 180       | 30 - 90         | 4  1                                                                                              |
| <b>Bagværk med fyld</b><br>(oste- og æbletærter, strudel) |    | -        | 160 - 200       | 30 - 85         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                           |    | Ja       | 160 - 200       | 35 - 90         | 4  1                                                                                              |
| <b>Småkager / Tarteletter</b>                             |    | -        | 170 - 180       | 15 - 45         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                           |    | Ja       | 160 - 170       | 20 - 45         | 4  1                                                                                              |
|                                                           |    | Ja       | 160 - 170       | 20 - 45 ***     | 5  3  1        |
| <b>Vandbakkelse</b>                                       |    | —        | 180 - 200       | 30 - 40         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                           |    | Ja       | 180 - 190       | 35 - 45         | 4  1                                                                                              |
|                                                           |    | Ja       | 180 - 190       | 35 - 45 ***     | 5  3  1        |
| <b>Marengs</b>                                            |    | Ja       | 90              | 110 - 150       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                           |   | Ja       | 90              | 130 - 150       | 4  1                                                                                            |
|                                                           |  | Ja       | 90              | 140 - 160 ***   | 5  3  1  |
| <b>Pizza</b> (Tynd, tyk, focaccia)                        |  | -        | 220 - 250       | 20 - 40         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                           |  | Ja       | 220 - 240       | 20 - 40         | 4  1                                                                                          |
|                                                           |  | Ja       | 220 - 240       | 25 - 50 ***     | 5  3  1  |
| <b>Formbrød</b> 0,5 kg                                    |  | -        | 180 - 220       | 50 - 70         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Kuvertbrød</b>                                         |  | -        | 180 - 220       | 30 - 50         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Brød</b>                                               |  | Ja       | 180 - 200       | 30 - 60         | 4  1                                                                                          |
| <b>Frossen pizza</b>                                      |  | -        | 250             | 10 - 20         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                           |  | Ja       | 250             | 10 - 20         | 4  1                                                                                          |
| <b>Krydrede tærter</b><br>(grønsagstærter, quiche)        |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 60         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                           |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 60         | 4  1                                                                                          |
|                                                           |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 70 ***     | 5  3  1  |
| <b>Vol-au-vent / butterdejssnitter</b>                    |  | Ja       | 190 - 200       | 20 - 30         | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                           |  | Ja       | 180 - 190       | 20 - 40         | 4  1                                                                                          |
|                                                           |  | Ja       | 180 - 190       | 20 - 40 ***     | 5  3  1  |
| <b>Lasagne / Postejer</b>                                 |  | -        | 190 - 200       | 40 - 65         | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pastaretter i ovn / Cannelloni</b>                     |  | -        | 190 - 200       | 25 - 45         | 3                                                                                                                                                                                  |

| OPSKRIFT                                                                   | FUNKTION                                                                            | FORVARM. | TEMPERATUR (°C)   | VARIGHED (Min.) | RIBBE OG TILBEHØR                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lam / Kalv / Okse / Svin 1 kg                                              |    | -        | 190 - 200         | 60 - 90         |    |
| Flæskesteg med sprød svær 2 kg                                             |    | -        | 170               | 110 - 150       |    |
| Kylling / Kanin / And 1 kg                                                 |    | -        | 200 - 230         | 50 - 80 **      |    |
| Kalkun / Gås 3 kg                                                          |    | -        | 190 - 200         | 90 - 150        |    |
| Ovnstegt fisk/en papillote (fileter, hel)                                  |    | Ja       | 180 - 200         | 40 - 60         |    |
| Fyldte grøntsager (tomater, courgetter, auberginer)                        |    | Ja       | 180 - 200         | 50 - 60         |    |
| Toast                                                                      |    | —        | 3 (Høj)           | 3 - 6           |    |
| Fiskekoteletter/-fileter                                                   |    | -        | 2 (Mid)           | 20 - 30 *       |    |
| Medisterpølse / grillspyd / spareribs / hakkebøf                           |    | -        | 2 - 3 (Mid – Høj) | 15 - 30 *       |    |
| Stegt kylling 1-1,3 kg                                                     |    | -        | 2 (Mid)           | 55 - 70 **      |    |
| Oksesteg, rød 1 kg                                                         |    | -        | 2 (Mid)           | 35 - 50 **      |    |
| Lammekølle / skank                                                         |    | -        | 2 (Mid)           | 60 - 90 **      |    |
| Steg kartofler                                                             |   | -        | 2 (Mid)           | 35 - 55 **      |   |
| Grønsagsgratin                                                             |  | -        | 3 (Høj)           | 10 - 25         |  |
| Lasagne og kød                                                             |  | Ja       | 200               | 50 - 100 ***    |  |
| Kød og kartofler                                                           |  | Ja       | 200               | 45 - 100 ***    |  |
| Fisk & Grønsager                                                           |  | Ja       | 180               | 30 - 50 ***     |  |
| Komplet måltid: Frugttærte (niveau 5)/ lasagne (niveau 3) / kød (niveau 1) |  | Ja       | 190               | 40 - 120 ***    |  |
| Farserede stege                                                            |  | -        | 200               | 80 - 120 ***    |  |
| Udskåret kød (kanin, kylling, lam)                                         |  | -        | 200               | 50 - 100 ***    |  |

\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

|                        |                                                                                                              |                                                                                                                            |                                                                                                                                              |                                                                                                                   |                                                                                                                      |                                                                                                                       |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONER             | <br>Over-/undervarme      | <br>Grill                               | <br>Turbo Grill                                           | <br>Varmluft                  | <br>Varmluftsbagning            | <br>Øko-varmluft                 |
| AUTOMATISKE FUNKTIONER |  <sup>A</sup><br>Gryderet |  <sup>A</sup><br>Kød                    |  <sup>A</sup><br>Maxi Cooking                             |  <sup>A</sup><br>Brød         |  <sup>A</sup><br>Pizza          |  <sup>A</sup><br>Bagværk / Kager |
| TILBEHØR               | <br>Rist                  | <br>Ovnfast fad eller tærteform på rist | <br>Dryppebakke / bradepande<br>eller ovnfast fad på rist | <br>Dryppebakke / bradepande | <br>Dryppebakke med 500 ml vand |                                                                                                                       |

# AFPRØVEDE OPSKRIFTER

Udarbejdet til certificeringsmyndighederne i henhold til standard IEC 60350-1

| OPSKRIFT                                            | FUNKTION                                                                            | FORVARMNING | Ribbe | TEMP. (°C) | VARIGHED (Min.) | TILBEHØR* OG BEMÆRKNINGER                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Småkager af mørdej                                  |    | -           | 3     | 150        | 35 - 50         | Dryppebakke / bageplade                                                 |
|                                                     |    | Ja          | 3     | 150        | 25 - 40         | Dryppebakke / bageplade                                                 |
|                                                     |    | Ja          | 1 - 4 | 150        | 25 - 35         | Ribbe 4: bageplade<br>Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade                  |
| Mindre kager                                        |    | -           | 3     | 170        | 25 - 35         | Dryppebakke / bageplade                                                 |
|                                                     |    | Ja          | 3     | 160        | 20 - 30         | Dryppebakke / bageplade                                                 |
|                                                     |    | Ja          | 1 - 4 | 160        | 25 - 35         | Ribbe 4: bageplade<br>Ribbe 1: Dryppebakke / Bageplade                  |
| Lagkagebunde uden fedtstoffer (Fatless sponge cake) |    | -           | 2     | 170        | 30 - 40         | Tærteform på rist                                                       |
|                                                     |    | Ja          | 2     | 160        | 30 - 40         | Tærteform på rist                                                       |
|                                                     |   | Ja          | 1 - 4 | 160        | 35 - 45         | Ribbe 4: Tærteform på rist<br>Ribbe 1: Tærteform på rist                |
| 2 æbletærter                                        |  | -           | 2     | 185        | 70 - 90         | Tærteform på rist                                                       |
|                                                     |  | Ja          | 2     | 175        | 70 - 90         | Tærteform på rist                                                       |
|                                                     |  | Ja          | 1 - 4 | 175        | 75 - 95         | Ribbe 4: Tærteform på rist<br>Ribbe 1: Tærteform på rist                |
| Toast                                               |  | -           | 5     | 3 (Høj)    | 4 - 6           | Rist                                                                    |
| Hamburgere                                          |  | -           | 5     | 3 (Høj)    | 18 - 30         | Ribbe 5: Rist (vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået) |
|                                                     |                                                                                     |             |       |            |                 | Ribbe 4: Dryppebakke med vand                                           |

\* Du kan anskaffe ethvert tilbehør, som ikke medleveres fra vores serviceafdeling.

**Indikationerne i tabellen er uden brug af glideskinner. Afprøv resultaterne uden disse.**

**Energieffektivitetsklasse (i henhold til norm IEC 60350-1):** brug den specifikke tabel for at foretage testen.

Forvarmning af den tomme ovn (i henhold til IEC 60350-1): Test funktionerne "KONVENTIONEL", "VARMLUFT", "HURTIG OPVARMNING".

Bemærk: Funktionen til bagværk anvender kun de øvre og nedre varmeelementer, uden forceret luftcirkulation. Den kræver ikke forvarmning.

|            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONER |  |  |  |  |
|            | Bagværk og kager                                                                    | Convection bake (Varmluftsbagning)                                                  | Varmluft                                                                              | Grill                                                                                 |

# RENGØRING

Anvend ikke damprensere.

Brug beskyttelseshandsker under alle procedurer. Foretag de nødvendige

procedurer med kold ovn.

Tag stikket ud af stikkontakten. Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/

ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

## UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Hvis de er meget snavsede, tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel. Afslut med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende eller slibende rengøringsmidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

## INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. For at tørre eventuel tør kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp.
- Aktivér funktionen "Diamond Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader.
- Rengør glaslågen med et egnet flydende rengøringsmiddel.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.
- Grillens øvre varmeelement kan sænkes, for at lette rengøringen af ovnens øvre panel.

## TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt.

Rester af fødevarer kan fjernes med en opvaskebørste eller en svamp.

# VEDLIGEHODELSE

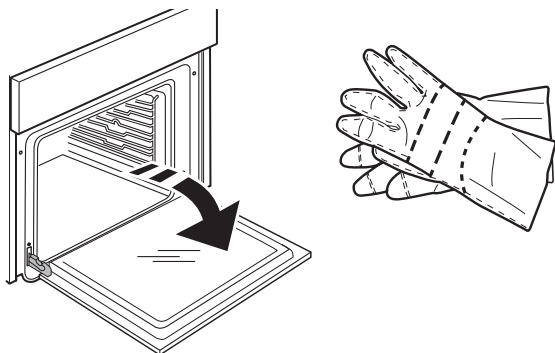
Brug beskyttelseshandsker under alle handlingerne.

Foretag de nødvendige procedurer for kold ovn.

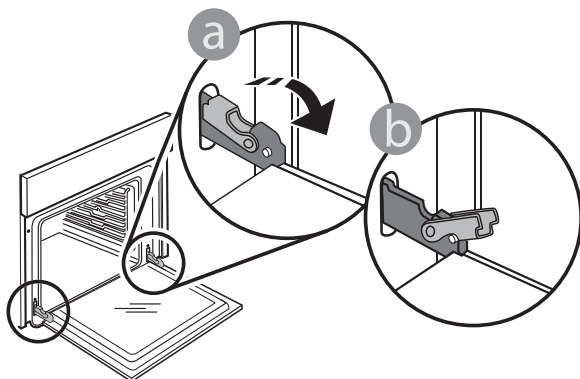
Tag stikket ud af stikkontakten.

## AFTAGNING AF OVNLÅGEN

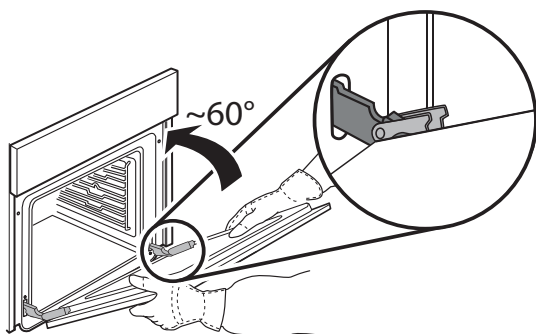
1. Luk ovnlågen helt op.



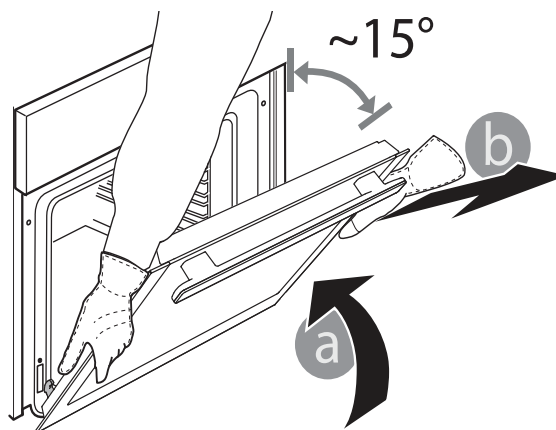
2. Sænker spærhagerne så langt som muligt.



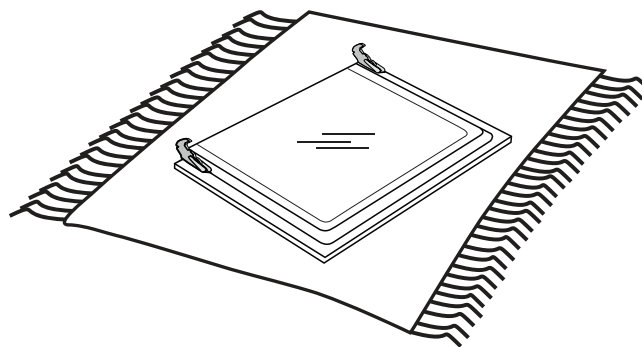
3. Luk lågen, så meget du kan.



4. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet.

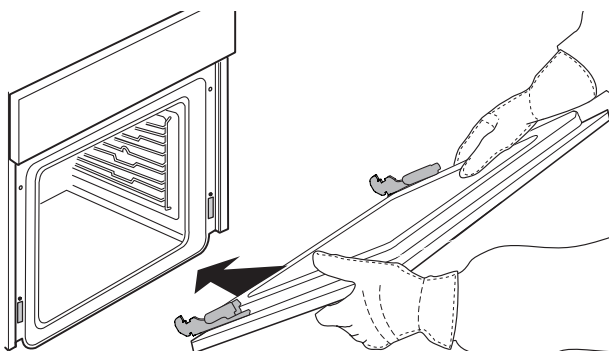


5. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

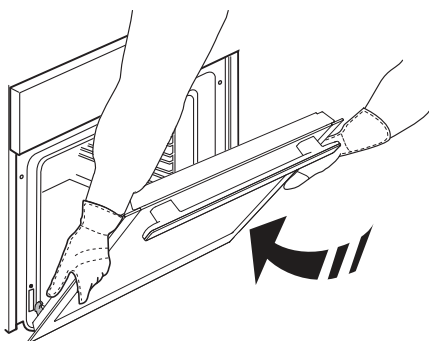


# GENMONTERING AF LÅGE

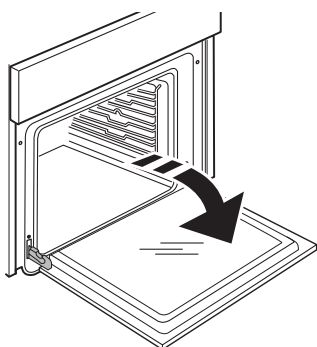
**1.** Bevæger lågen mod ovnen, og indregulerer hængslerne med deres lejer.



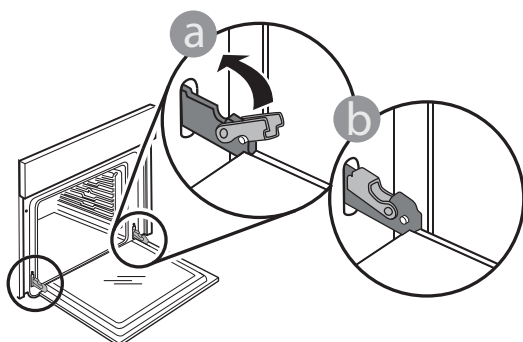
**2.** Fastgør den øvre del i dens leje.



**3.** Sænk lågen, og åbn den helt.

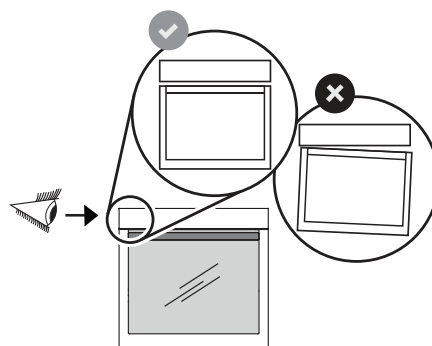
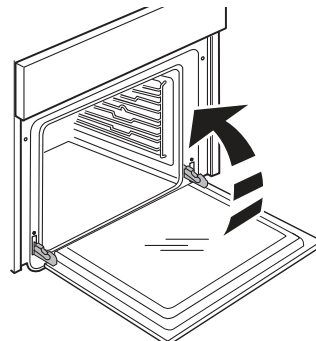


**4.** Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



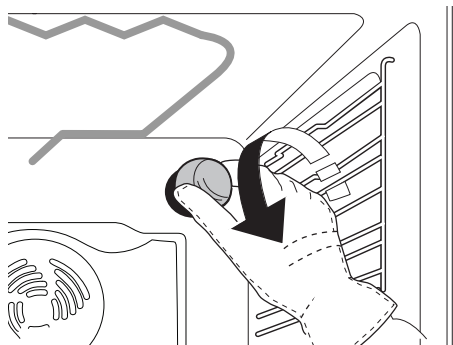
**5.** Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæstelementerne er i den korrekte position.

**6.** Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke fungerer rigtigt.



# UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.



3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C glødepærer eller 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet (Rådets forordning EF 244/2009).

Pærerne kan købes hos eftersalgs-serviceafdelingen.

- Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

# FEJLFINDING

Man kan ofte nemt løse de problemer eller fejl, der måtte forekomme. Kontrollér, om du selv kan løse problemet vha. den nedenstående tabel, før du kontakter serviceafdelingen. Hvis problemet stadig er til stede, kontaktes det nærmeste servicecenter.



**Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før du udføre de nedenstående handlinger**

| PROBLEM                                                 | MULIG ÅRSAG                                                 | LØSNING                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                    | Ingen strøm.<br>Afbrydelse fra lysnettet.<br>Funktionsfejl. | Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst.          |
| Ovnen opvarmes ikke.                                    | Valgt funktion.                                             | Vælg en anden funktion. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.                                                             |
|                                                         | Lågen er åben.                                              | Luk lågen og kontrollér, om fejlen vedvarer.                                                                                                                 |
| Tidsangivelsen blinker.                                 | Ingen strøm.                                                | Det er nødvendigt at genindstille klokkeslættet: Følg anvisningerne i afsnittet "Første gang apparatet bruges".                                              |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer. | Fejl.                                                       | Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".                                                                   |
| Lågen lukker ikke korrekt.                              | Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.           | Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Vedligeholdelse". |



| PROBLEM                                                      | MULIG ÅRSAG                                                             | LØSNING                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tilberedningen starter ikke og/eller der høres et lydsignal. | Den valgte funktion er ikke kompatibel med den handling, du vil udføre. | Markér funktionen igen. Fjern og sæt stegetermometeret i igen.            |
| Lyset slukker under tilberedningen.                          | Valgt "Eco forced air" funktion.                                        | Vælg en anden funktion.                                                   |
| Lyset fungerer ikke.                                         | Pæren skal skiftes ud.                                                  | Følg anvisningerne om udskiftning af pæren i afsnittet "Vedligeholdelse". |
| Ovnen udsender støj, selv når den er slukket.                | Aktiv køleblæser.                                                       | Åbn lågen eller vent til afkølingsprocessen er færdig.                    |

# OPLYSNINGSSKEMA

 En komplet produktspecifikation for denne ovn, inklusiv energiattest, står til rådighed og kan downloades fra vores website **www.bauknecht.eu**

## SERVICE- AFDELING

### FØR SERVICEAFDELINGEN KONTAKTES:

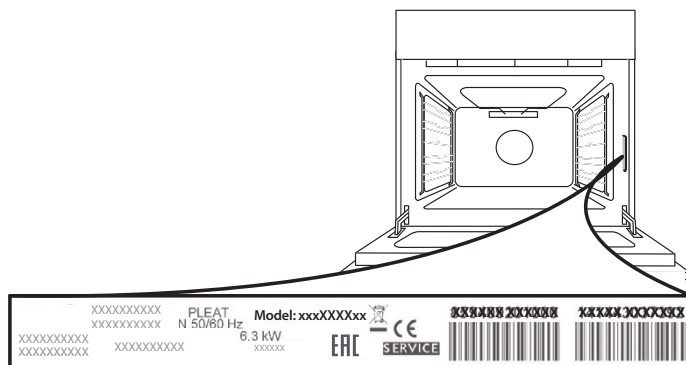
**1.** Kontrollér, om du kan løse problemet selv vha. et af de beskrevne tiltag i tabellen Fejlfinding.

**2.** Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om problemet er løst.

### KONTAKT DET NÆRMESTE SERVICECENTER, HVIS FEJLEN STADIG VARER VED, EFTER AT MAN HAR FORETAGET ALLE DE NØDVENDIGE KONTROLLER.

Ring til det anførte telefonnummer på garantihæftet, der er vedlagt produktet, eller følg anvisningerne på vores website, for at modtage assistance. Vær forberedt på, at du skal opgive:

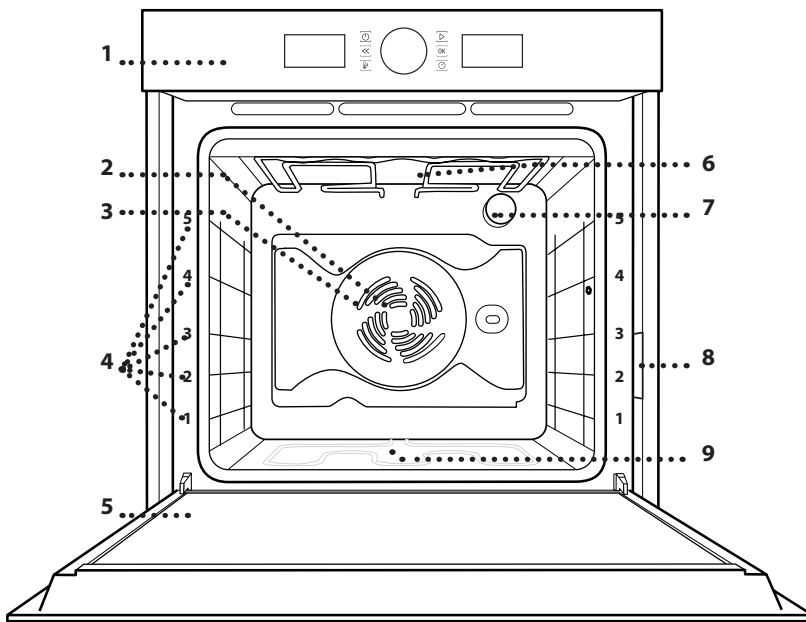
- En kort beskrivelse af fejlen;
- Dit produkts nøjagtige modeltype
- Assistancekoden (det nummer, som står efter ordet SERVICE på identifikationsskiltet på produktet; dette kan ses for åben ovnlåge og sidder på den indre kant i højre side).
- Assistancekoden står også i dit garantihæfte.
- Fulde navn og adresse
- et kontakttelfonnummer.



Bemærk: Kontakt et autoriseret servicecenter, hvis der er behov for reparation, for at sikre brug af originale reservedele og korrekt udførte reparationer.

Indhent venligst flere oplysninger om garantien i det medfølgende garantihæfte.

# PRODUKT- BESCHREIBUNG

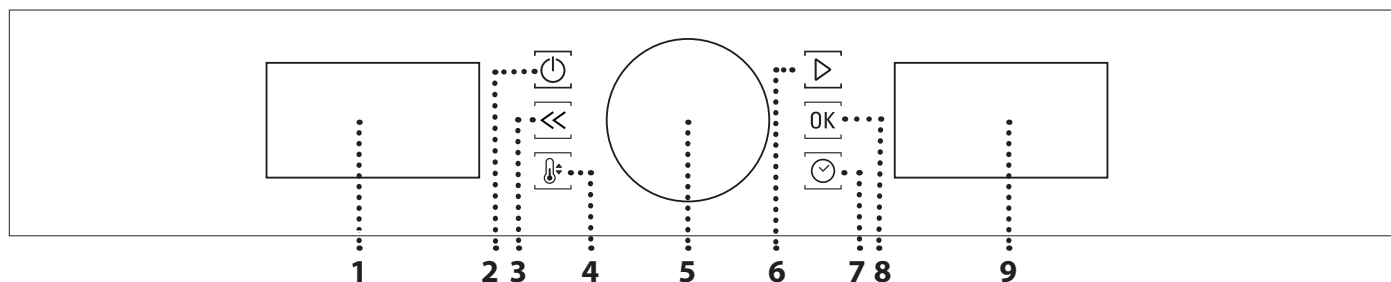


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement  
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter  
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild  
(nicht entfernen)
9. Bodenheizelement  
(nicht sichtbar)

Bitte beachten:

Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse zeitweise zuschalten, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen. Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

# BEDIENTAFEL



## 1. LINKES DISPLAY

### 2. EIN/AUS

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

### 3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü bei der Konfiguration der Einstellungen.

## 4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

### 5. DREHKNOPF

Zur Auswahl der Menüpunkte und zum Ändern und Anpassen der Einstellungen einer Funktion.

### 6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

## 7. ZEIT

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

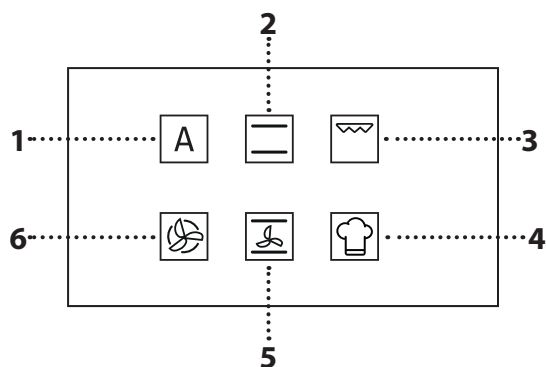
### 8. BESTÄTIGEN

Zur Bestätigung eines ausgewählten Menüpunkts oder der Einstellungen für eine Funktion.

## 9. RECHTES DISPLAY

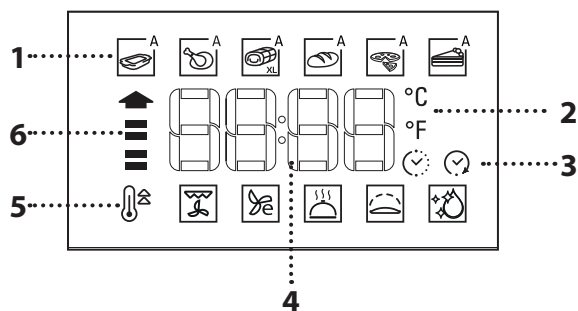
# BESCHREIBUNG DER DISPLAYS

## LINKES DISPLAY



1. Automatikfunktionen
2. Funktion Ober-/Unterhitze
3. Grill-Funktion
4. Sonderfunktionen
5. Umluft-Funktion
6. Heißluft-Funktion

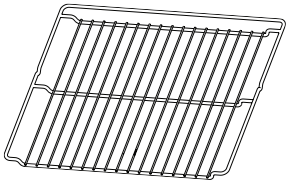
## RECHTES DISPLAY



1. Automatikfunktionen-Cluster
2. Temperaturmaßeinheit
3. Zeitoptionen (Dauer, Startverzögerung)
4. Digitales Display (zeigt zum Beispiel: die Uhr, alle Funktionswerte oder Einstellungen)
5. Sonderfunktionen-Cluster
6. Vorheizphase Anweisung

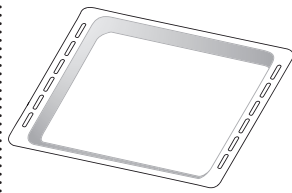
# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



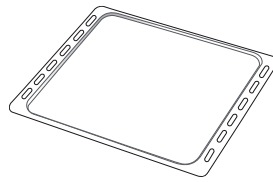
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



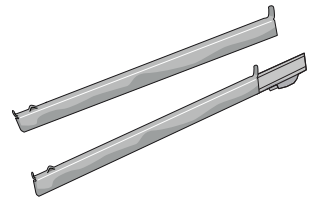
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE

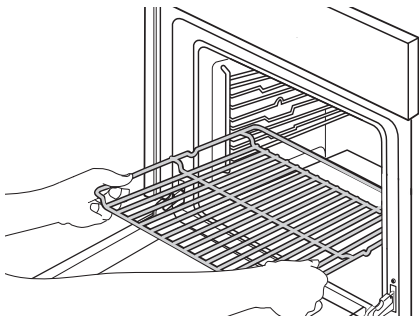


Dies erleichtert das Einsetzen von Zubehörteilen in den Ofen und ihr Entfernen aus dem Ofen.

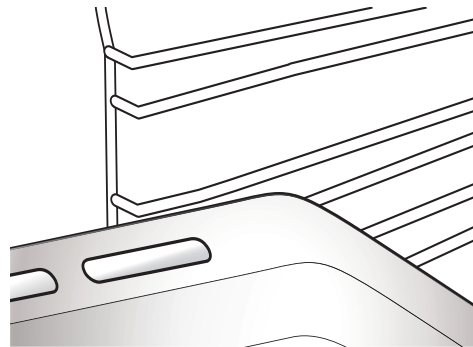
Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.  
Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

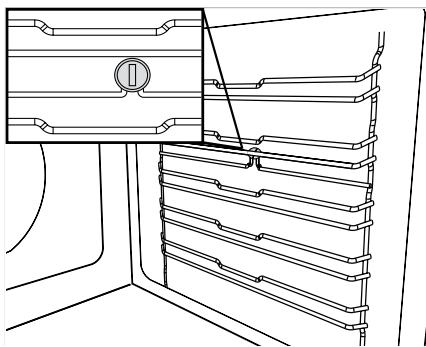


**2.** Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

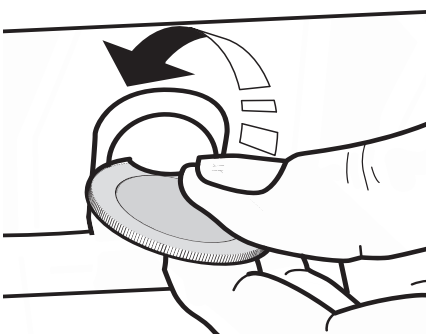


# SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN

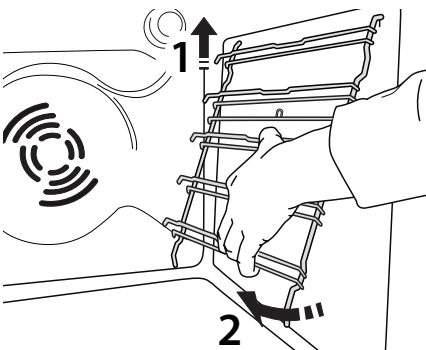
**1.** Für optimale Stabilität können die beiden Seitengitter mit zwei Schrauben befestigt sein.



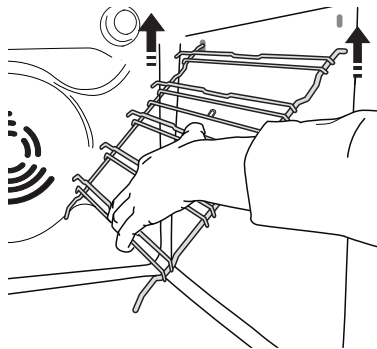
**2.** Entfernen Sie die beiden Schrauben mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers.



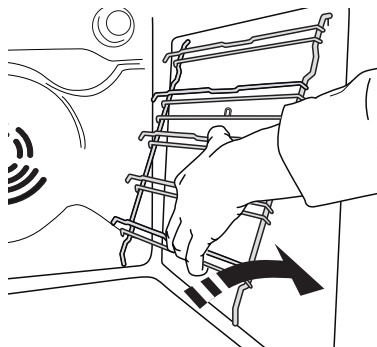
**3.** Zur Entfernung der Seitengitter, die Gitter (1) anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seiner Halterung (2) ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.



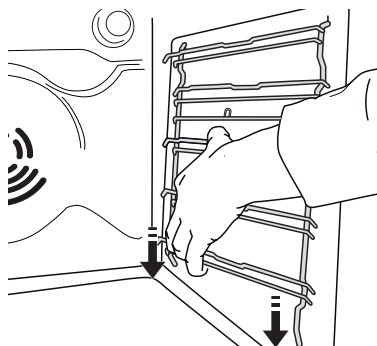
**4.** Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen.



**5.** Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben.



**6.** Und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.

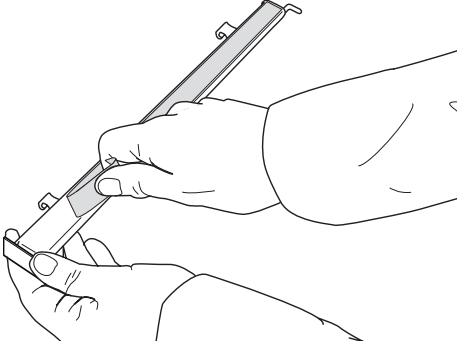


# ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

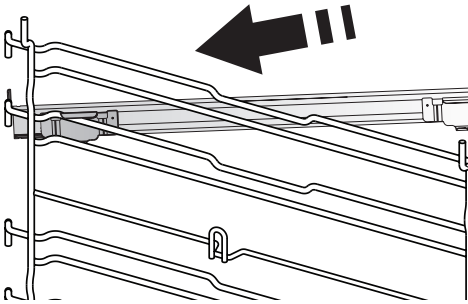
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

Entnahme der Seitengitter.

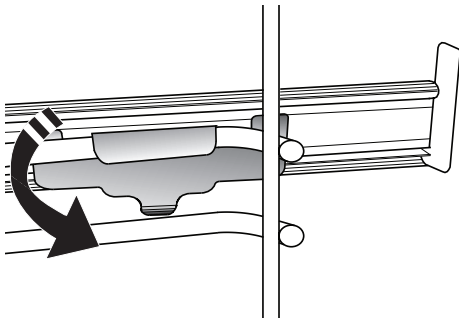
- 1. Den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.**



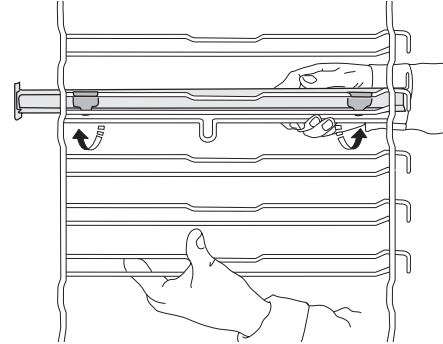
- 2. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. (Abb. A); Den anderen Clip in seine Position absenken.**



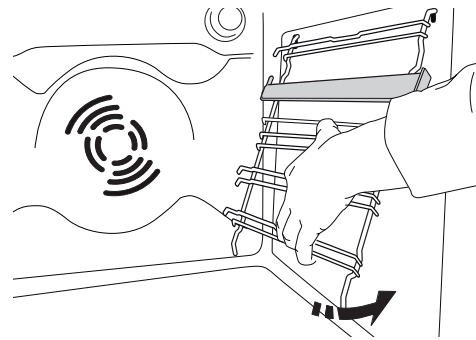
- 3. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können.**



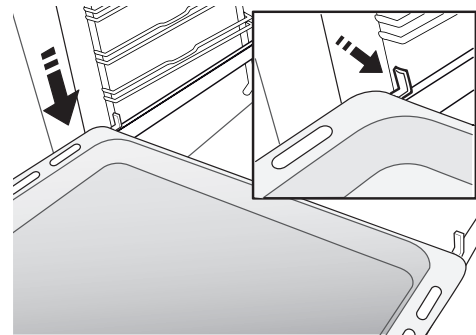
- 4. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen. Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.**



- 5. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.**



- 6. Legen Sie die Zubehörteile auf die Backauszüge.**



## A AUTOMATIKFUNKTIONEN

### A AUFLAUF

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Teigwaren aus (Lasagne, Cannelloni usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A FLEISCH

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

### A MAXI GAREN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet. Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

### A BROT

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A PIZZA

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A BACKWAREN/TORTEN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Süßspeisen aus (Kekse, Hefekuchen, Obstkuchen usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.

### GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Einschubebene zu geben. 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. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

### HEISSLUFT

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

### UMLUFT

Zum Garen von Fleisch und Backen von (salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.





## SONDERFUNKTIONEN



### SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.



### GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Einschubebenen. Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.



### ECO HEISSLUFT\*

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



### WARMHALTEN

Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B.: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.



### AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.



### DIAMOND CLEAN

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.

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

# BEDIENUNG DES OFENS

**!** Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

## ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

### 1. ZEIT EINSTELLEN

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



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, 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. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

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

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

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



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



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

### TEMPERATUR/GRILLSTUFE



Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend  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  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  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

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

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern und  zur Bestätigung drücken.

### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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

Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol  blinkt.



Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit  bestätigen und die Funktion starten. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

 oder  drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

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

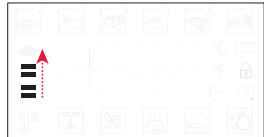
### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von  unterbrochen 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 Garvorgang durch Drücken von  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.

### .AUTOMATIKFUNKTIONEN

#### WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen.

Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

### SONDERFUNKTIONEN

#### DIAMOND CLEAN

Für die Aktivierung der Funktion „Diamond Clean“ bei kaltem Ofen, 200 ml Wasser auf dem Boden des Backofeninnenraums verteilen, dann die Backofentür schließen.

Die Sonderfunktionen  aufrufen und den Knopf zur Auswahl  aus dem Menü drehen, dann zur Bestätigung  drücken.

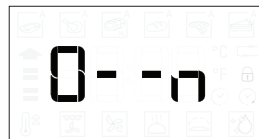
 drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder  drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

Nach Zyklusende, den Backofen abkühlen lassen, eventuell im Backofen verbliebenes Wasser entfernen und den Ofen mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm reinigen (die Reinigung führt möglicherweise nicht zum gewünschten Ergebnis, wenn sie um mehr als 15 Minuten verzögert wird).

Bitte beachten: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

### . 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.

# HILFREICHE TIPPS

## LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig.

Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Heißluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden.

Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

## DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen.

Für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion wählen und die Kuchenformen auf verschiedene Ebenen stellen, 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 Nachtisch 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.

Desserts mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) erfordern die Umluftfunktion.

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.

## GEHEN LASSEN

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.

## 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. 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.

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

# GARTABELLE

| REZEPT                                                        | FUNKTION                                                                            | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min)   | ROST UND ZUBEHÖRTEILE                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hefekuchen</b>                                             |    | -          | 160 - 180       | 30 - 90       | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |    | Ja         | 160 - 180       | 30 - 90       | 4  1                                                                                              |
| <b>Gefüllter Kuchen</b><br>(Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |    | -          | 160 - 200       | 30 - 85       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                               |    | Ja         | 160 - 200       | 35 - 90       | 4  1                                                                                              |
| <b>Plätzchen / Törtchen</b>                                   |    | -          | 170 - 180       | 15 - 45       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                               |    | Ja         | 160 - 170       | 20 - 45       | 4  1                                                                                              |
|                                                               |    | Ja         | 160 - 170       | 20 - 45 ***   | 5  3  1        |
| <b>Beignets</b>                                               |    | -          | 180 - 200       | 30 - 40       | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                               |    | Ja         | 180 - 190       | 35 - 45       | 4  1                                                                                              |
|                                                               |    | Ja         | 180 - 190       | 35 - 45 ***   | 5  3  1        |
| <b>Meringue</b>                                               |    | Ja         | 90              | 110 - 150     | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                               |   | Ja         | 90              | 130 - 150     | 4  1                                                                                          |
|                                                               |  | Ja         | 90              | 140 - 160 *** | 5  3  1  |
| <b>Pizza</b> (dünn, dick, Focaccia)                           |  | -          | 220 - 250       | 20 - 40       | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |  | Ja         | 220 - 240       | 20 - 40       | 4  1                                                                                          |
|                                                               |  | Ja         | 220 - 240       | 25 - 50 ***   | 5  3  1  |
| <b>Brotlaib</b> 0.5 kg                                        |  | -          | 180 - 220       | 50 - 70       | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Brötchen</b>                                               |  | -          | 180 - 220       | 30 - 50       | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Brot</b>                                                   |  | Ja         | 180 - 200       | 30 - 60       | 4  1                                                                                          |
| <b>Tiefkühlpizza</b>                                          |  | -          | 250             | 10 - 20       | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |  | Ja         | 250             | 10 - 20       | 4  1                                                                                          |
| <b>Salzige Kuchen</b><br>(Gemüsekuchen, Quiche)               |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 60       | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 60       | 4  1                                                                                          |
|                                                               |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 70 ***   | 5  3  1  |
| <b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>     |  | Ja         | 190 - 200       | 20 - 30       | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                               |  | Ja         | 180 - 190       | 20 - 40       | 4  1                                                                                          |
|                                                               |  | Ja         | 180 - 190       | 20 - 40 ***   | 5  3  1  |
| <b>Lasagne / Kuchen</b>                                       |  | -          | 190 - 200       | 40 - 65       | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Nudelaufbau / Cannelloni</b>                               |  | -          | 190 - 200       | 25 - 45       | 3                                                                                                                                                                                  |



| REZEPT                                                                                                                              | FUNKTION                                                                            | VORHEI-<br>ZEN. | TEMPERATUR (°C)      | DAUER<br>(Min) | ROST UND<br>ZUBEHÖRTEILE                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lamm, Kalb, Rind, Schwein</b> 1 kg                                                                                               |    | –               | 190 – 200            | 60 - 90        |    |
| <b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg                                                                                               |    | –               | 170                  | 110 – 150      |    |
| <b>Hähnchen / Kaninchen / Ente</b> 1 kg                                                                                             |    | –               | 200 – 230            | 50 - 80 **     |    |
| <b>Truthahn / Gans</b> 3 kg                                                                                                         |    | –               | 190 – 200            | 90 - 150       |    |
| <b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filets, ganz)                                                                                       |    | Ja              | 180 – 200            | 40 – 60        |    |
| <b>Gefülltes Gemüse</b><br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)                                                                          |    | Ja              | 180 – 200            | 50 – 60        |    |
| <b>Toast</b>                                                                                                                        |    | –               | 3 (hoch)             | 3 – 6          |    |
| <b>Fischfilets/Steaks</b>                                                                                                           |    | –               | 2 (mittel)           | 20 – 30 *      |    |
| <b>Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>                                                                             |    | –               | 2- 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 *      |    |
| <b>Brathähnchen</b> 1 – 1,3 kg                                                                                                      |    | –               | 2 (mittel)           | 55 – 70 **     |    |
| <b>Roastbeef englisch</b> 1 kg                                                                                                      |    | –               | 2 (mittel)           | 35 - 50 **     |    |
| <b>Lammkeule / Schweinshaxe</b>                                                                                                     |    | –               | 2 (mittel)           | 60 – 90 **     |    |
| <b>Bratkartoffeln</b>                                                                                                               |   | –               | 2 (mittel)           | 35 – 55 **     |   |
| <b>Gemüsegratin</b>                                                                                                                 |  | -               | 3 (hoch)             | 10 – 25        |  |
| <b>Lasagne, Fleisch</b>                                                                                                             |  | Ja              | 200                  | 50 – 100 ***   |  |
| <b>Fleisch &amp; Kartoffeln</b>                                                                                                     |  | Ja              | 200                  | 45 – 100 ***   |  |
| <b>Fisch &amp; Gemüse</b>                                                                                                           |  | Ja              | 180                  | 30 – 50 ***    |  |
| <b>Komplette Mahlzeit: Obsttorte</b><br>(Einschubebene 5)/<br><b>Lasagne</b> (Einschubebene 3)/ <b>Fleisch</b><br>(Einschubebene 1) |  | Ja              | 190                  | 40 – 120 ***   |  |
| <b>Gefüllte Bratenstücke</b>                                                                                                        |  | -               | 200                  | 80 – 120 ***   |  |
| <b>Fleischstücke</b><br>(Kaninchen, Hähnchen, Lamm)                                                                                 |  | –               | 200                  | 50 – 100 ***   |  |

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

| FUNKTIONEN          |  |  |  |  |  |  |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Ober-/Unterhitze                                                                    | Grill                                                                               | Grill + Heißluft                                                                    | Heißluft                                                                             | Umluft                                                                                | Eco Heißluft                                                                          |
| AUTOMATIKFUNKTIONEN |  |  |  |  |  |  |
|                     | Auflauf                                                                             | Fleisch                                                                             | Maxi Garen                                                                          | Brot                                                                                 | Pizza                                                                                 | Backwaren/Torten                                                                      |
| ZUBEHÖRTEILE        |  |  |  |  |  |  |
|                     | Ofenrost                                                                            | Ofenform oder Kuchenform auf Rost                                                   | Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost                                           | Fettpfanne / Backblech                                                               | Fettpfanne mit 500 ml Wasser                                                          |                                                                                       |

# ERPROBTE REZEPTE

für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1 zusammengestellt

| REZEPT                                                            | FUNKTION                                                                            | VORHEI-<br>ZEN | Einschube-<br>bene | TEMP. (°C) | DAUER (Min) | ZUBEHÖRTEILE* UND ANMERKUNGEN                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mürbeteigkek-<br/>se</b>                                       |    | –              | 3                  | 150        | 35 - 50     | Fettpfanne / Backblech                                                             |
|                                                                   |    | Ja             | 3                  | 150        | 25 - 40     | Fettpfanne / Backblech                                                             |
|                                                                   |    | Ja             | 1 - 4              | 150        | 25 - 35     | Einschubebene 4: Backblech<br>Ebene 1: Fettpfanne / Backblech                      |
| <b>Kleingebäck</b>                                                |    | -              | 3                  | 170        | 25 - 35     | Fettpfanne / Backblech                                                             |
|                                                                   |    | Ja             | 3                  | 160        | 20 - 30     | Fettpfanne / Backblech                                                             |
|                                                                   |    | Ja             | 1 - 4              | 160        | 25 - 35     | Einschubebene 4: Backblech<br>Ebene 1: Fettpfanne / Backblech                      |
| <b>Fettfreier<br/>Biskuitkuchen<br/>(Fatless sponge<br/>cake)</b> |    | -              | 2                  | 170        | 30 - 40     | Kuchenform auf Rost                                                                |
|                                                                   |    | Ja             | 2                  | 160        | 30 - 40     | Kuchenform auf Rost                                                                |
|                                                                   |   | Ja             | 1 - 4              | 160        | 35 - 45     | Einschubebene 4: Kuchenform<br>auf Rost<br>Einschubebene 1: Kuchenform<br>auf Rost |
| <b>2 Apfelkuchen</b>                                              |  | –              | 2                  | 185        | 70 - 90     | Kuchenform auf Rost                                                                |
|                                                                   |  | Ja             | 2                  | 175        | 70 - 90     | Kuchenform auf Rost                                                                |
|                                                                   |  | Ja             | 1 - 4              | 175        | 75 - 95     | Ebene 4: Kuchenform auf Rost<br>Ebene 1: Kuchenform auf Rost                       |
| <b>Toast</b>                                                      |  | -              | 5                  | 3 (hoch)   | 4 - 6       | Ofenrost                                                                           |
| <b>Hamburger</b>                                                  |  | –              | 5                  | 3 (hoch)   | 18 - 30     | Ebene 5: Rost (Gargut nach<br>halber Garzeit wenden)                               |
|                                                                   |                                                                                     |                |                    |            |             | Einschubebene 4: Fettpfanne mit<br>Wasser                                          |

\* Sie können alle nicht mitgelieferten Zubehörteile über unseren Kundendienst erhalten.

**Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Backauszüge verwendet. Führen Sie die Tests ohne diese durch.**

**Energieeffizienzklasse (in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1):** Zur Durchführung der Prüfung die entsprechende Tabelle verwenden.

Vorheizen des Ofens (gemäß IEC 60350-1): Testen Sie die Funktionen "OBER-/UNTERHITZE", "HEISSLUFT", "SCHNELLES VORHEIZEN".

Bitte beachten: Die Gebäck-Funktion verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft. Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

|            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONEN |  |  |  |  |
|            | Backwaren/Torten                                                                    | Umluft                                                                              | Heißluft                                                                              | Grill                                                                                 |



# REINIGUNG

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.**

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

## 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 aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

## ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind.

Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

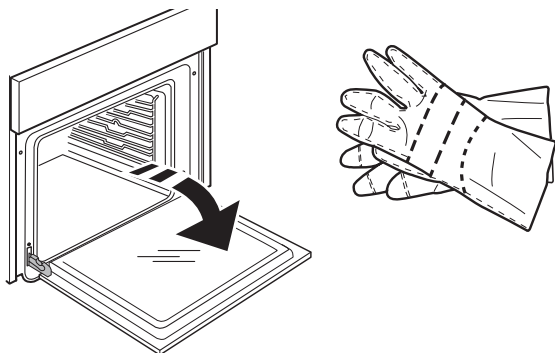
Bei allen Vorgängen  
Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei  
kaltem Ofen durchführen.

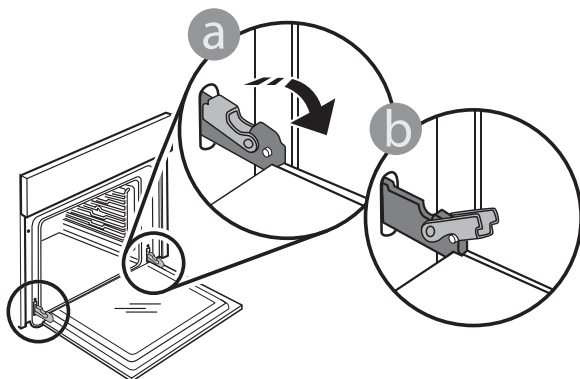
Trennen Sie den Ofen von der  
Stromversorgung.

## AUSBAU DER TÜR

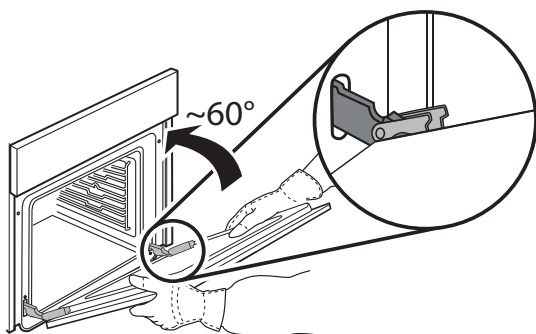
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.



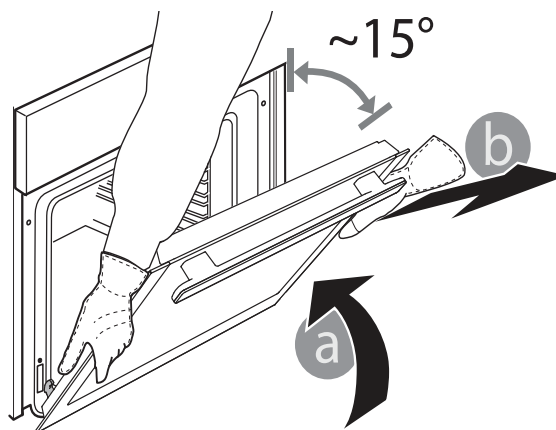
2. Die Haken so weit wie möglich senken.



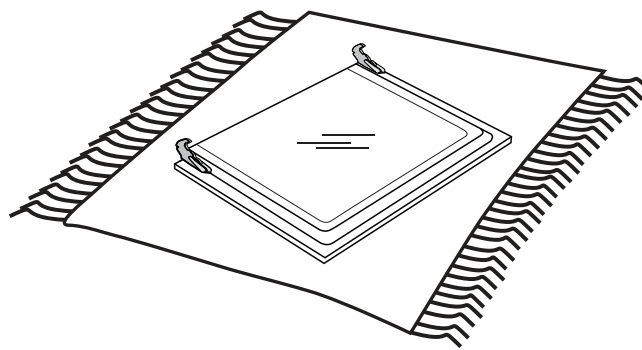
3. Die Tür so weit wie möglich schließen.



4. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.  
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst.

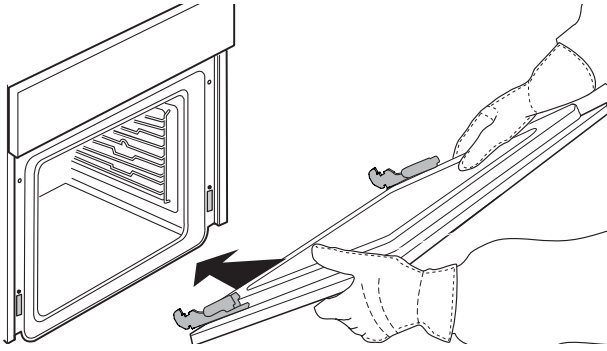


5. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

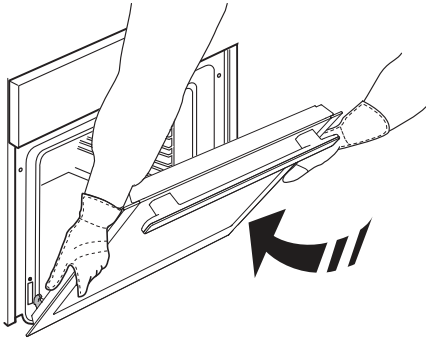


# ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

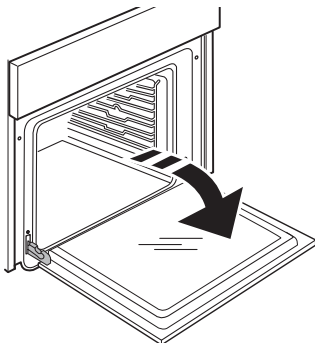
**1.** Die Tür zum Ofen bewegen, die Scharnierhaken mit ihren Sitzen ausrichten.



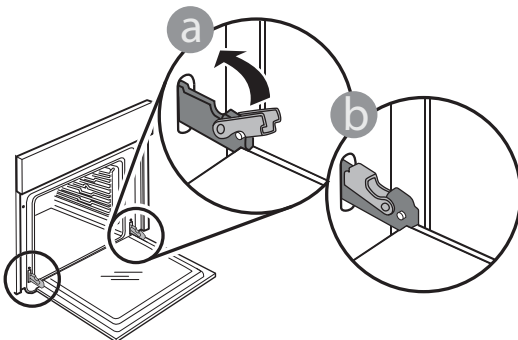
**2.** Den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.



**3.** Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

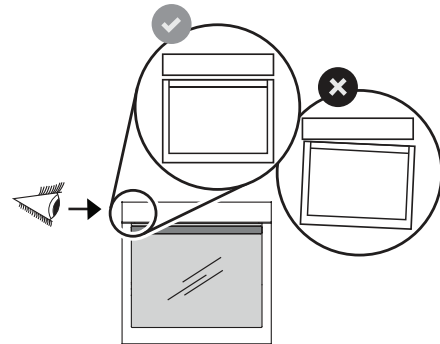
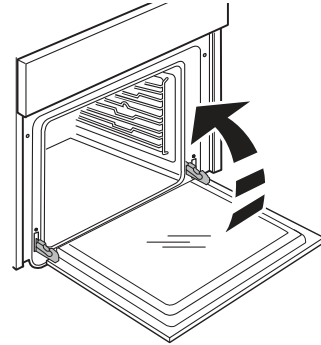


**4.** Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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

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

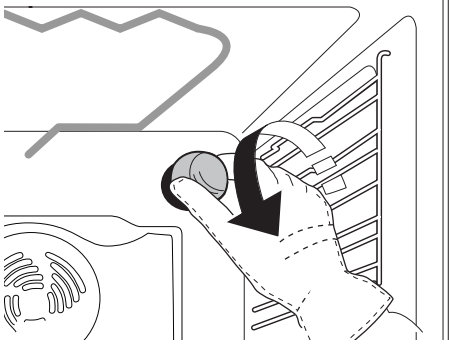


---

# AUSWECHSELN DER 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 Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°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.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Auftretende Probleme oder Fehler können oft einfach behoben werden.

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sehen Sie in der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selber lösen können.

Sollte die Störung weiterhin bestehen, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst.



**Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Durchführung der folgenden Aufgaben sorgfältig durch**

| STÖRUNG                                                | MÖGLICHE URSACHE                                               | BEHEBUNG DER STÖRUNG                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen funktioniert nicht.                           | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung.<br>Störung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.            |
| Der Ofen heizt nicht.                                  | Funktion ausgewählt.<br>Tür offen.                             | Eine andere Funktion auswählen. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.<br>Die Tür schließen und überprüfen, ob das Problem weiterhin besteht. |
| Die Zeit blinkt.                                       | Stromausfall.                                                  | Sie müssen die Zeit zurücksetzen: Die Anweisungen in dem Abschnitt „Erste Inbetriebnahme des Geräts“ befolgen.                                                                                         |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an. | Störung.                                                       | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.                                                                                                           |
| Die Tür schließt nicht richtig.                        | Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.      | Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Wartung“ befolgen.                      |

| STÖRUNG                                                         | MÖGLICHE URSACHE                                                          | BEHEBUNG DER STÖRUNG                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Garen startet nicht und/oder ein akustisches Signal ertönt. | Die ausgewählte Funktion ist nicht mit der gewünschten Aktion kompatibel. | Wählen Sie die Funktion erneut aus. Den Kerntemperaturfühler entfernen und erneut einsetzen. |
| Die Beleuchtung schaltet sich während dem Garvorgang aus.       | „ECO Heißluft“ Funktion ausgewählt.                                       | Eine andere Funktion auswählen.                                                              |
| Das Licht funktioniert nicht.                                   | Die Glühbirne muss ausgetauscht werden.                                   | Die Anweisungen zum Austausch der Glühbirne im Abschnitt „Wartung“ befolgen.                 |
| Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.         | Kühlgebläse aktiviert.                                                    | Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.                             |

# TECHNISCHE DATEN

 Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite **www.bauknecht.eu** heruntergeladen werden

## KUNDENDIENST

### VOR DEM KONTAKTIEREN DES KUNDENDIENSTES:

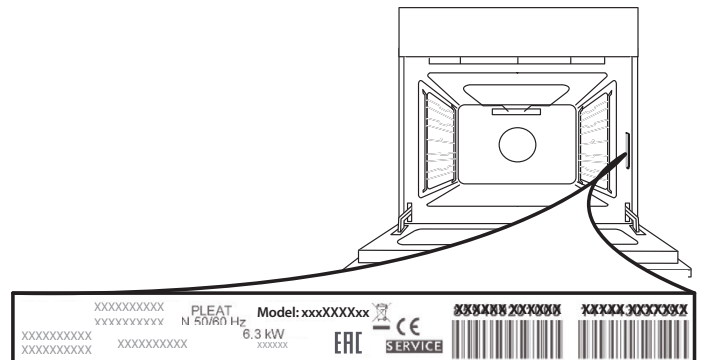
**1.** Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in der Tabelle „Lösen von Problemen“ selbst lösen können.

**2.** Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

**FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHRE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.**

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

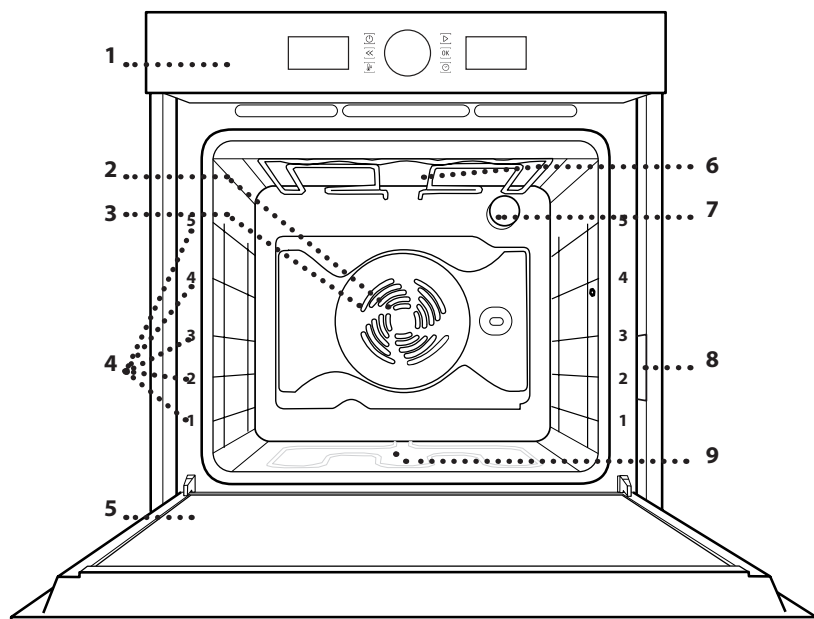
- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt; dies ist auf der rechten Seite in der Ecke sichtbar, wenn die Ofentür geöffnet ist).
- Der Kundendienstcode befindet sich auch in Ihrem Garantieheft.
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.



Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

**Nota:**

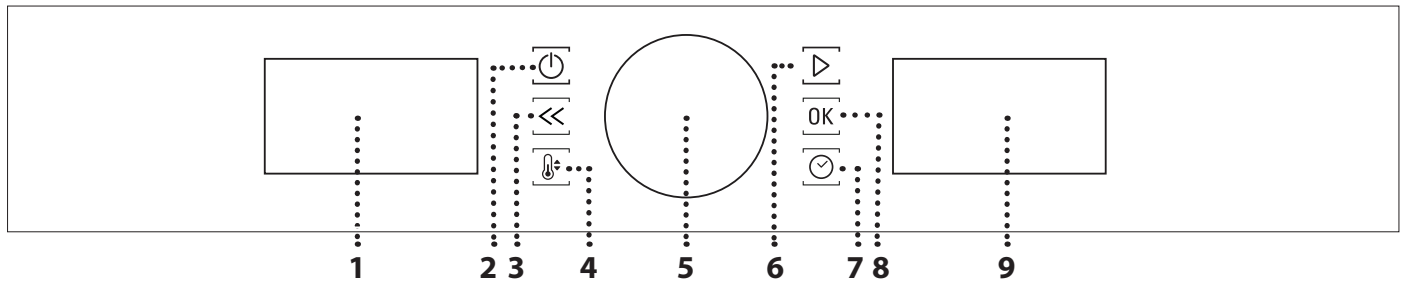
Es posible que el ventilador de refrigeración se active de vez en cuando durante la cocción para reducir el consumo energético.

Cuando la cocción ha terminado y el horno se ha apagado, el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante un rato.

Si la puerta del horno se abre durante la cocción, las resistencias se apagan.



# PANEL DE CONTROL



## 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

### 2. ENCENDER/APAGAR

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

### 3. ATRÁS

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

## 4. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

## 5. SELECTOR

Para seleccionar elementos del menú y cambiar o ajustar la configuración de una función.

## 6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

## 7. TIEMPO

Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

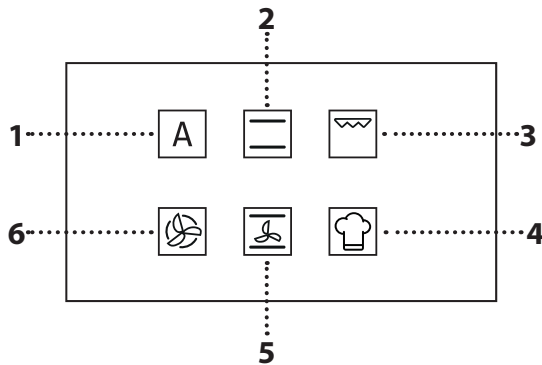
## 8. CONFIRMAR

Para confirmar un elemento seleccionado o la configuración de una función.

## 9. PANTALLA DE LA DERECHA

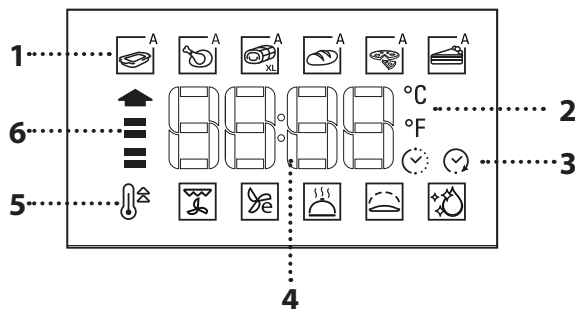
# DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS

## PANTALLA DE LA IZQUIERDA



1. Funciones automáticas
2. Función convencional
3. Función grill
4. Funciones Especiales
5. Función horno de convección
6. Función aire forzado

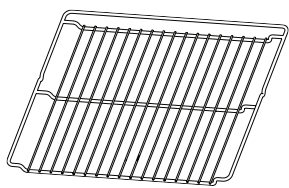
## PANTALLA DE LA DERECHA



1. Grupo de funciones automáticas
2. Unidad de medida temperatura
3. Opciones de tiempo (duración, inicio diferido)
4. Pantalla digital (muestra, por ejemplo: el reloj, todos los valores o configuraciones de la función)
5. Grupo de funciones especiales
6. Indicador de la fase de precalentamiento

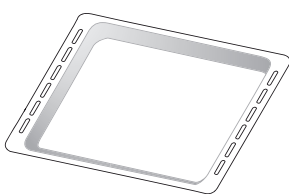
# ACCESORIOS

## REJILLA



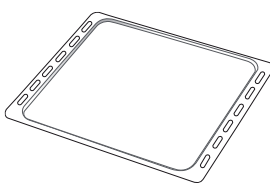
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



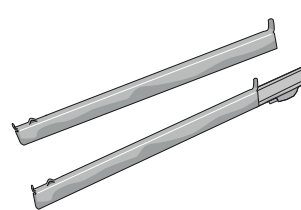
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



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

## GUÍAS DESLIZANTE

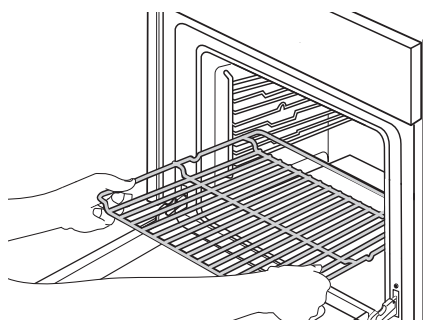


Para colocar y sacar accesorios del horno más fácilmente.

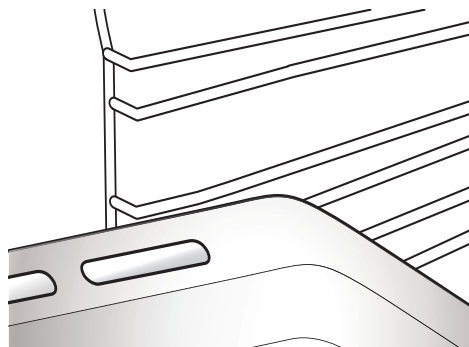
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.  
Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

**1.** Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola por las guías y asegúrese de que el lado con el borde elevado quede mirando hacia arriba.

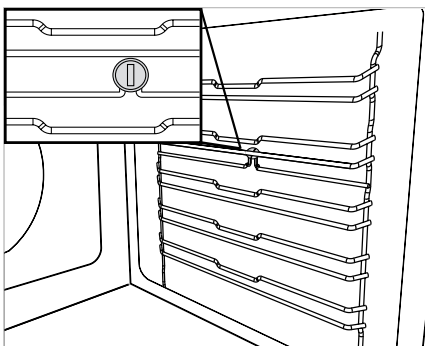


**2.** Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

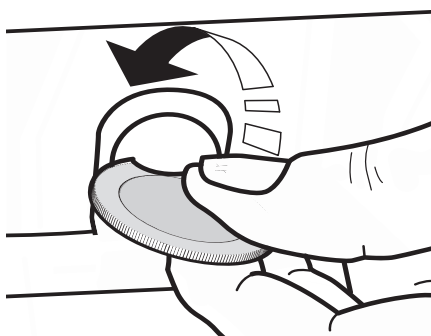


# EXTRAER Y RECOLOCAR LAS REJILLAS LATERALES

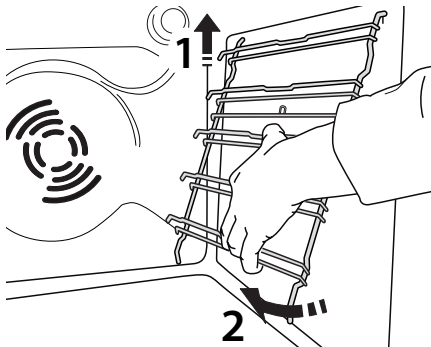
**1.** Las rejillas laterales pueden equiparse con dos tornillos de fijación para una estabilidad óptima.



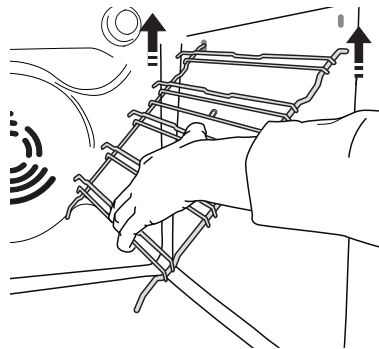
**2.** Quite los tornillos situados a ambos lados con la ayuda de una moneda o una herramienta.



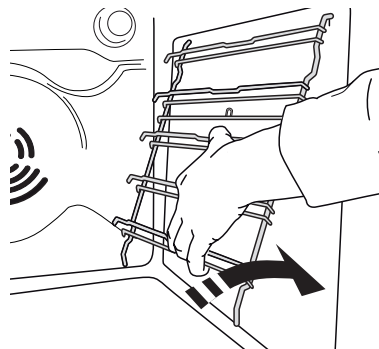
**3.** Para extraer las guías para estantes, levántelas (1) y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento (2): ahora puede extraer las guías.



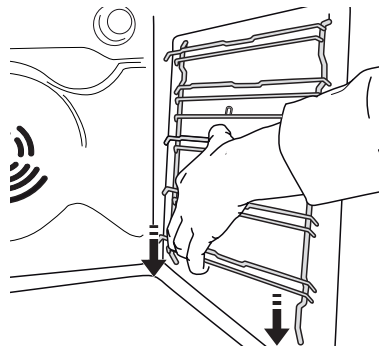
**4.** Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior.



**5.** Manteniéndolas levantadas, deslícelas en el compartimento de cocción.



**6.** Bájelas y colóquelas dentro del alojamiento inferior. Coloque de nuevo los tornillos de fijación.

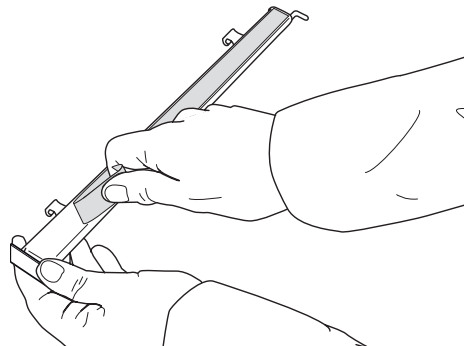


# MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

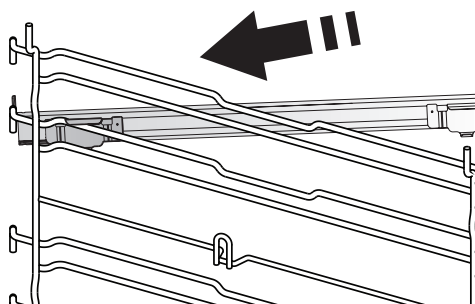
Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en las guías para estantes: para quitarlas, tire hacia afuera, y se quitará el cierre inferior.

Extraiga las guías para estantes.

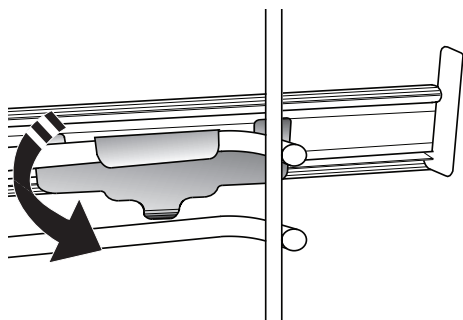
1. Quite la protección de plástico de las guías deslizantes.



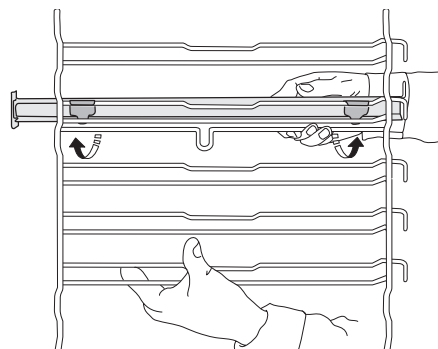
2. Fije el cierre superior de la corredera a la guía para estantes y deslícela hasta el tope. (fig. A); baje el otro cierre hasta su posición.



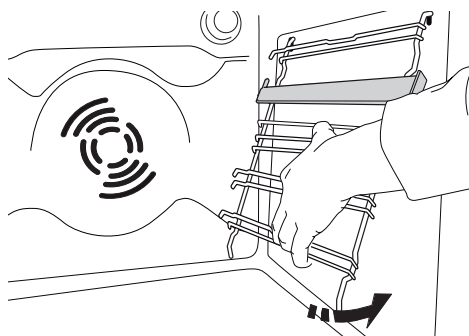
3. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente.



4. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel. Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.



5. Vuelva a colocar las guías para estantes.



6. Coloque los accesorios en las guías deslizantes.



# FUNCIONES

A

## FUNCIONES AUTOMÁTICAS



### CAZUELA

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma y temperatura de cocción para cualquier plato preparado a base de pasta (lasañas, canelones, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 3er estante. No es necesario precalentar el horno.



### CARNE

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para asar cualquier tipo de carne (aves de corral, buey, ternera, cerdo, cordero, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado. Utilice el 3er estante. No es necesario precalentar el horno antes de la cocción.



### MAXI-COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso. Utilice el 1.º o el 2.º nivel según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno antes de la cocción.



### PAN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocer cualquier tipo de pan (baguettes, panecillos, pan de molde, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º o el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno.



### PIZZA

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocer cualquier tipo de pizza (pizza de masa fina, pizza estilo casero, focaccia, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.



### TARTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para hornear cualquier tipo de preparación dulce (galletas, bizcochos, tartas de frutas, etc.). La temperatura se puede modificar dentro de un cierto rango para ajustarse perfectamente a las diferentes recetas y gustos personales. Utilice el 2º o el 3º nivel. No es necesario precalentar el horno.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilice el 3er estante. Para cocinar pizza, así como tartas saladas y dulces con relleno líquido, utilice el 1º o el 2º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.



### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratín o tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4.º o 5.º nivel. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.



### AIRE FORZADO

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Utilice el 3.º nivel para cocinar en un solo nivel, el 1.º y el 4.º para cocinar en dos niveles y el 1.º, el 3.º y el 5.º para cocinar en tres niveles. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos en el horno.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne y tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un único estante. Utilice el 3er estante. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.



## FUNCIONES ESPECIALES



### PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Sirve para precalentar el horno rápidamente. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función convencional. Espere a que termine el precalentado antes de introducir los alimentos.



### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Coloque los alimentos en los estantes centrales. Le recomendamos utilizar la bandeja pastelera para recoger los jugos de la cocción: colóquela en el 1<sup>er</sup> o 2<sup>o</sup> nivel añadiendo medio litro de agua aproximadamente. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.



### ECO AIRE FORZADO\*

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



### MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej: carnes, fritos o tartaletas). Coloque los alimentos en el estante central.



### FERMENTAR MASAS

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Poner la masa en el 2<sup>o</sup> estante. No es necesario precalentar el horno. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



### DIAMOND CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) N° 65/2014

# CÓMO USAR EL HORNO



**Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad**

## PRIMER USO

### 1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer la hora y pulse **OK** para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

**Nota:** Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado  durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

### 2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse **OK** para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse **OK** para confirmar.

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

### 3. CALENTAR EL HORNO

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

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección").

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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



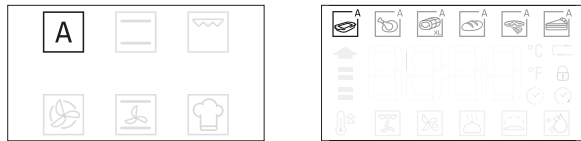
# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse  para confirmar.

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible). También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.

### DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

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

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando la hora de finalización. Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

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



### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

### 4. PRECALENTANDO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

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

Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

### 5. FINAL DE COCCIÓN

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



Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

### . FUNCIONES AUTOMÁTICAS

#### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original.

Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

### . FUNCIONES ESPECIALES

#### DIAMOND CLEAN

Para activar la función "Diamond Clean", con el horno frío, distribuya 200 ml de agua en el fondo de la cavidad del horno y cierre la puerta.

Acceda a las funciones especiales  y gire el selector para seleccionar  del menú. Luego, pulse  para confirmar.

Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse  para establecer el tiempo final/inicio diferido.

Al final del ciclo, deje que el horno se enfríe, elimine el agua que pueda quedar en el horno y efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (si retrasa esta operación más de 15 minutos, podría comprometer el resultado de la limpieza).

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

### . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pirex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo estante.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada.

Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de «Aire forzado» y disponga los moldes de tarta en diferentes estantes para facilitar la circulación del aire caliente.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte los bordes con mantequilla, ya que es posible que el bizcocho no suba uniformemente por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de frutas) utilice la función «Horno de convección».

Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un nivel más bajo y salpique la base con migas de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

## PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

## LEUDAR

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

## CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar.

En el caso de los asados, es conveniente añadir caldo en la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se coloca la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA                                                                | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (Min.) | REJILLAS Y ACCESORIOS                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tartas</b>                                                         |    | -           | 160 - 180        | 30 - 90         | 2/3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |    | Sí          | 160 - 180        | 30 - 90         | 4  1                                                                                              |
| <b>Tartas rellenas</b><br>(tarta de queso, strudel, tarta de manzana) |    | -           | 160 - 200        | 30-85           | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Sí          | 160-200          | 35-90           | 4  1                                                                                              |
| <b>Galletas/tartaletas</b>                                            |    | -           | 170 - 180        | 15 - 45         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Sí          | 160-170          | 20-45           | 4  1                                                                                              |
|                                                                       |    | Sí          | 160-170          | 20-45 ***       | 5  3  1        |
| <b>Lionesas</b>                                                       |    | -           | 180 - 200        | 30 - 40         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Sí          | 180-190          | 35-45           | 4  1                                                                                              |
|                                                                       |    | Sí          | 180-190          | 35-45 ***       | 5  3  1        |
| <b>Merengues</b>                                                      |    | Sí          | 90               | 110-150         | 3                                                                                                                                                                                    |
|                                                                       |    | Sí          | 90               | 130-150         | 4  1                                                                                              |
|                                                                       |   | Sí          | 90               | 140-160 ***     | 5  3  1  |
| <b>Pizza</b> (fina, gruesa, focaccia)                                 |  | -           | 220-250          | 20-40           | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Sí          | 220-240          | 20-40           | 4  1                                                                                          |
|                                                                       |  | Sí          | 220-240          | 25-50 ***       | 5  3  1  |
| <b>Pan de molde</b> 0.5 kg                                            |  | -           | 180-220          | 50 - 70         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Panecillo</b>                                                      |  | -           | 180-220          | 30 - 50         | 2                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pan</b>                                                            |  | Sí          | 180-200          | 30-60           | 4  1                                                                                          |
| <b>Pizza congelada</b>                                                |  | -           | 250              | 10 - 20         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Sí          | 250              | 10 - 20         | 4  1                                                                                          |
| <b>Tartas saladas</b><br>(tarta de verdura, quiche)                   |  | Sí          | 180 - 190        | 45 - 60         | 2                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Sí          | 180-190          | 45 - 60         | 4  1                                                                                          |
|                                                                       |  | Sí          | 180-190          | 45-70 ***       | 5  3  1  |
| <b>Volovanes/Canapés de hojaldre</b>                                  |  | Sí          | 190 - 200        | 20 - 30         | 3                                                                                                                                                                                  |
|                                                                       |  | Sí          | 180-190          | 20-40           | 4  1                                                                                          |
|                                                                       |  | Sí          | 180-190          | 20 - 40 ***     | 5  3  1  |
| <b>Lasañas, Pasteles</b>                                              |  | -           | 190 - 200        | 40 - 65         | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Pasta al horno, Canelones</b>                                      |  | -           | 190 - 200        | 25 - 45         | 3                                                                                                                                                                                  |

| RECETA                                                                                           | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C)     | DURACIÓN (Min.) | REJILLAS Y ACCESORIOS                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cordero/Tenera/Buey/Cerdo</b> 1 kg                                                            |    | -           | 190 - 200            | 60 - 90         | 3                                                                                                                                                                                    |
| <b>Cerdo asado con torreznos</b> 2 kg                                                            |    | -           | 170                  | 110 - 150       | 2                                                                                                                                                                                    |
| <b>Pollo, conejo, pato</b> (1 kg)                                                                |    | -           | 200 - 230            | 50 - 80 **      | 3                                                                                                                                                                                    |
| <b>Pavo, oca</b> (3 kg)                                                                          |    | -           | 190 - 200            | 90 - 150        | 2                                                                                                                                                                                    |
| <b>Pescado al horno / en papillote</b> (filetes, entero)                                         |    | Sí          | 180 - 200            | 40 - 60         | 3                                                                                                                                                                                    |
| <b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)                                      |    | Sí          | 180-200              | 50 - 60         | 2                                                                                                                                                                                    |
| <b>Tostada</b>                                                                                   |    | -           | 3 (Alta)             | 3 - 6           | 5                                                                                                                                                                                    |
| <b>Filetes de pescado/de carne</b>                                                               |    | -           | 2 (Medio)            | 20 - 30 *       | 4  3                                                                                              |
| <b>Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas</b>                                         |    | -           | 2 - 3 (Medio – Alto) | 15 - 30 *       | 5  4                                                                                              |
| <b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg                                                                      |    | -           | 2 (Medio)            | 55 - 70 **      | 2  1                                                                                              |
| <b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg                                                                    |    | -           | 2 (Medio)            | 35 - 50 **      | 3                                                                                                                                                                                    |
| <b>Pierna de cordero, cerdo</b>                                                                  |   | -           | 2 (Medio)            | 60 - 90 **      | 3                                                                                                                                                                                   |
| <b>Patatas al horno</b>                                                                          |  | -           | 2 (Medio)            | 35 - 55 **      | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Verduras al gratín</b>                                                                        |  | -           | 3 (alto)             | 10-25           | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Lasañas y carnes</b>                                                                          |  | Sí          | 200                  | 50 - 100 ***    | 4  1                                                                                          |
| <b>Carnes y patatas</b>                                                                          |  | Sí          | 200                  | 45 - 100 ***    | 4  1                                                                                          |
| <b>Pescado y verduras</b>                                                                        |  | Sí          | 180                  | 30 - 50 ***     | 4  1                                                                                          |
| <b>Menú completo: Tarta de frutas</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1) |  | Sí          | 190                  | 40 - 120 ***    | 5  3  1  |
| <b>Piezas de carne rellenas asadas</b>                                                           |  | -           | 200                  | 80 - 120 ***    | 3                                                                                                                                                                                  |
| <b>Trozos de carne</b> (conejo, pollo, cordero)                                                  |  | -           | 200                  | 50 - 100 ***    | 3                                                                                                                                                                                  |

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

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

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

|                       |                                                                                                     |                                                                                                                               |                                                                                                                                                     |                                                                                                                      |                                                                                                                              |                                                                                                           |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCIONES             | <br>Convencional | <br>Grill                                  | <br>Turbo Grill                                                  | <br>Aire forzado                  | <br>Horno de convección                 | <br>Eco aire forzado |
| FUNCIONES AUTOMÁTICAS | <br>Cazuela      | <br>Carne                                  | <br>Maxi Cocción                                                 | <br>Pan                           | <br>Pizza                               | <br>Tartas dulces    |
| ACCESORIOS            | <br>Rejilla      | <br>Bandeja de horno o molde sobre rejilla | <br>Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla | <br>Grasera / Bandeja pastelera | <br>Bandeja de goteo con 500 ml de agua |                                                                                                           |

# RECETAS PROBADAS

Cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60350-1

| RECETA                         | FUNCIÓN                                                                             | PRECALENTAR | nivel | TEMP. (°C) | DURACIÓN (Min.) | ACCESORIOS* Y NOTAS                                                                               |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Galletas de pastaflora         |    | -           | 3     | 150        | 35 - 50         | Grasera/bandeja pastelera                                                                         |
|                                |    | Sí          | 3     | 150        | 25 - 40         | Grasera/bandeja pastelera                                                                         |
|                                |    | Sí          | 1-4   | 150        | 25-35           | Estante 4: bandeja pastelera<br>Estante 1: grasera/bandeja pastelera                              |
| Pasteles                       |    | -           | 3     | 170        | 25 - 35         | Grasera, bandeja pastelera                                                                        |
|                                |    | Sí          | 3     | 160        | 20 - 30         | Grasera/bandeja pastelera                                                                         |
|                                |    | Sí          | 1-4   | 160        | 25-35           | Estante 4: bandeja pastelera<br>Estante 1: grasera/bandeja pastelera                              |
| Bizcochos esponjosos sin grasa |    | -           | 2     | 170        | 30 - 40         | Molde sobre rejilla                                                                               |
|                                |    | Sí          | 2     | 160        | 30-40           | Molde sobre rejilla                                                                               |
|                                |  | Sí          | 1-4   | 160        | 35 - 45         | Estante 4: molde sobre rejilla<br>Estante 1: molde sobre rejilla                                  |
| 2 tartas de manzana            |  | -           | 2     | 185        | 70-90           | Molde sobre rejilla                                                                               |
|                                |  | Sí          | 2     | 175        | 70-90           | Molde sobre rejilla                                                                               |
|                                |  | Sí          | 1-4   | 175        | 75-95           | Estante 4: Molde sobre rejilla<br>Nivel 1: Molde sobre rejilla                                    |
| Tostada                        |  | -           | 5     | 3 (alto)   | 4-6             | Rejilla                                                                                           |
| Hamburguesas                   |  | -           | 5     | 3 (Alta)   | 18-30           | Nivel 5: rejilla (dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción)<br>Estante 4: Grasera con agua |

\* Los accesorios no suministrados se pueden adquirir en el Servicio Postventa.

**Las indicaciones de la tabla corresponden a tiempos de cocción sin las guías deslizantes. Haga las pruebas sin ellas.**

**Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la norma IEC 60350-1):** utilice la tabla correspondiente para realizar las pruebas.

Precalentado del horno vacío (según la normativa IEC 60350-1): prueba de las funciones «CONVENCIONAL», «AIRE FORZADO», «PRECALENTAR».

Nota: La función pastelería solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación forzada del aire. No requiere precalentamiento.

| FUNCIONES |  |  |  |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|           | Tartas dulces                                                                       | Horno de convección                                                                 | Aire forzado                                                                          | Grill                                                                                 |

# LIMPIEZA

**No utilice aparatos de limpieza al vapor.**

**Utilice guantes de protección para todas las operaciones.**

**Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.**

**Desconecte el horno de la red eléctrica.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.
- Active la función «Diamond Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

## ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes.

Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

# MANTENIMIENTO

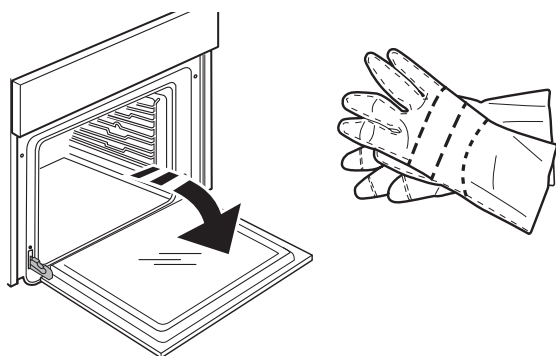
Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

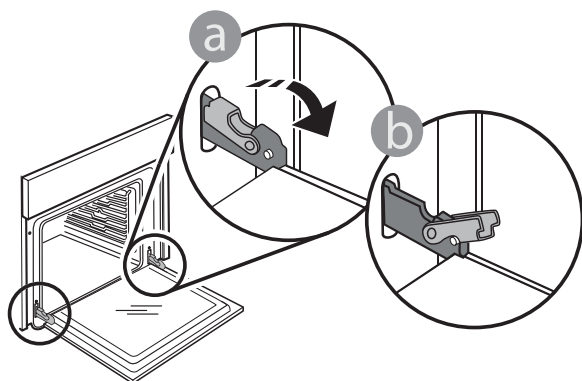
Desconecte el horno de la red eléctrica.

## EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

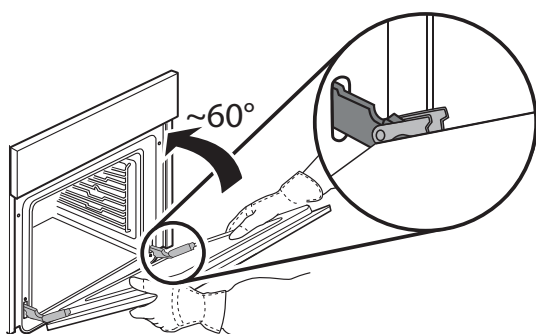
1. Abra la puerta por completo.



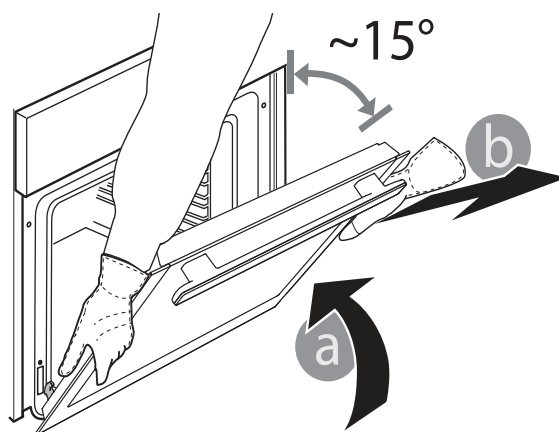
2. Baje los pestillos hasta donde pueda.



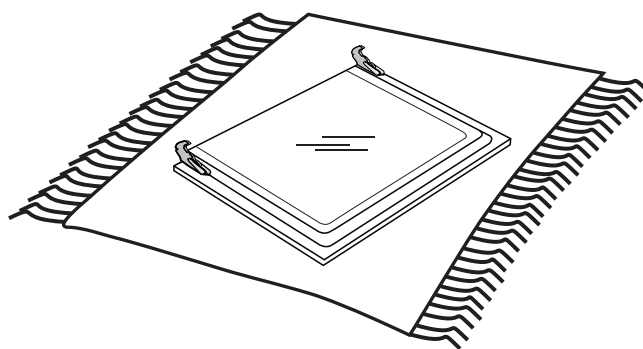
3. Cierre la puerta tanto como pueda.



4. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento.



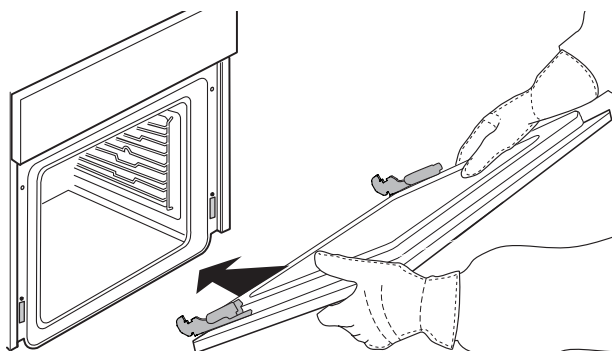
5. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



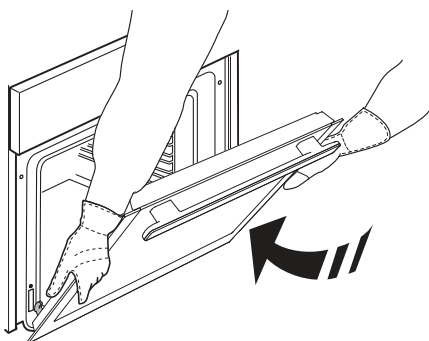


# VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

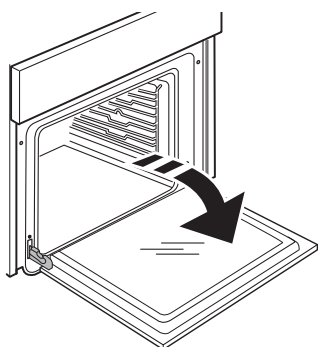
- 1.** Mueva la puerta hacia el horno alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento.



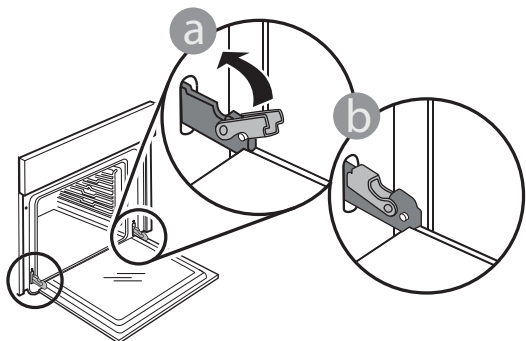
- 2.** Asegure la parte superior en su alojamiento.



- 3.** Baje la puerta y ábrala por completo.

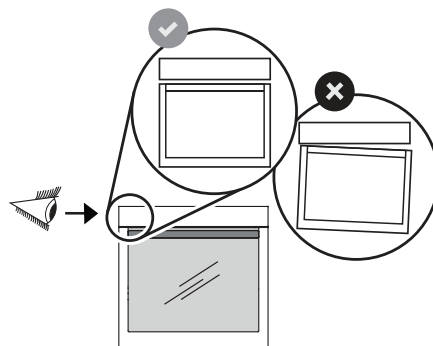
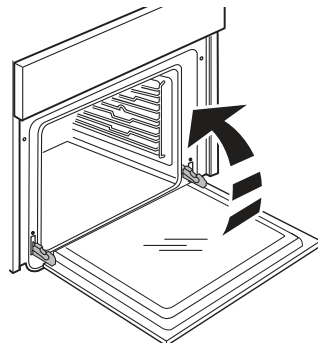


- 4.** Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



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

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

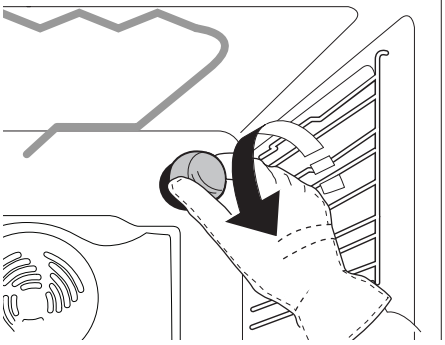




# CAMBIO DE LA BOMBILLA

**1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.

**2.** Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.



**3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C.

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

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A menudo, los problemas o fallos que se presentan se pueden resolver fácilmente.  
Antes de contactar con el Servicio Postventa, compruebe la tabla siguiente para ver si puede resolver el problema por su cuenta.  
Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio Postventa más próximo.



**Lea atentamente las instrucciones de seguridad antes de llevar a cabo cualquiera de las siguientes tareas**

| PROBLEMA                                                    | CAUSA POSIBLE                                 | ELIMINAR ERROR                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona.                                       | Corte de suministro.                          | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad.<br>Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
|                                                             | Desconexión de la red eléctrica.              |                                                                                                                                                                                                     |
|                                                             | Anomalía.                                     |                                                                                                                                                                                                     |
| El horno no se calienta.                                    | Función seleccionada.                         | Seleccione otra función. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.                                                                                     |
|                                                             | Puerta abierta.                               | Cierre la puerta y compruebe si el problema persiste.                                                                                                                                               |
| La hora parpadea.                                           | Corte de suministro.                          | Tiene que volver a configurar la hora: Siga las instrucciones de la sección «Primer uso».                                                                                                           |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número. | Fallo.                                        | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».                                                                                   |
| La puerta no cierra correctamente.                          | Los cierres de seguridad están mal colocados. | Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Mantenimiento».                   |

| PROBLEMA                                          | CAUSA POSIBLE                                                              | ELIMINAR ERROR                                                                     |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| La cocción no empieza o suena una señal acústica. | La opción seleccionada no es compatible con la acción que quiere realizar. | Vuelva a seleccionar la función. Extraiga y vuelva a insertar la sonda de carne.   |
| La luz se apaga durante la cocción.               | Función «Eco aire forzado» seleccionada.                                   | Seleccione otra función.                                                           |
| La luz no funciona.                               | Hay que cambiar la bombilla.                                               | Para cambiar la bombilla, siga las instrucciones de la sección de «Mantenimiento». |
| El horno hace ruido, incluso cuando está apagado. | Ventilador de refrigeración activado.                                      | Abra la puerta o espere a que finalice el proceso de enfriamiento.                 |

# FICHA DEL PRODUCTO

 **www** Puede consultar y descargar las especificaciones completas del producto, así como las clasificaciones de eficiencia energética de este horno desde nuestro sitio web **www.bauknecht.eu**

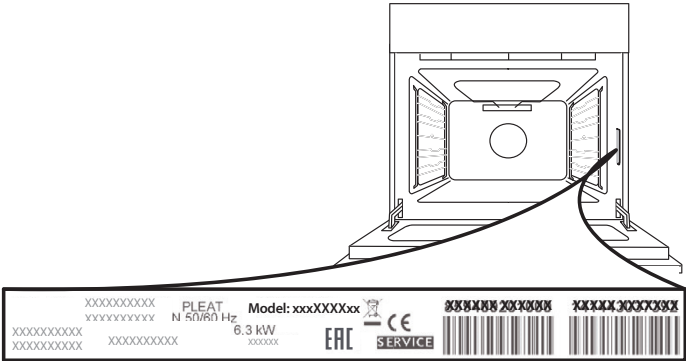
## SERVICIO POSTVENTA

### ANTES DE PONERSE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

1. Compruebe si puede resolver el problema por su cuenta mediante alguna de las medidas descritas en la tabla de Resolución de problemas.
2. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

### SI EL PROBLEMA PERSISTE TRAS HABER REALIZADO TODAS LAS COMPROBACIONES NECESARIAS, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA MÁS CERCANO.

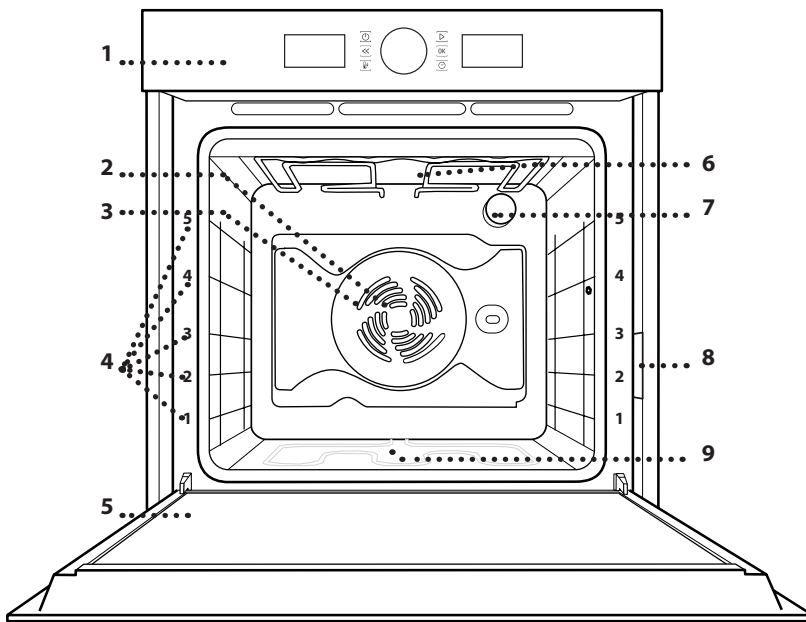
- Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:
- una breve descripción del problema;
  - El tipo de producto y el modelo exacto
  - El código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; visible en el borde derecho del interior del horno con la puerta abierta).
  - El código de asistencia también se encuentra en el folleto de la garantía.
  - su dirección completa;
  - un número de teléfono de contacto.



Nota: Si hay que hacer alguna reparación, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado que garantice el uso de recambios originales y realice las reparaciones correctamente.

Consulte el folleto de la garantía adjunto para más información sobre la garantía.

# DESCRIPTION DU PRODUIT



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

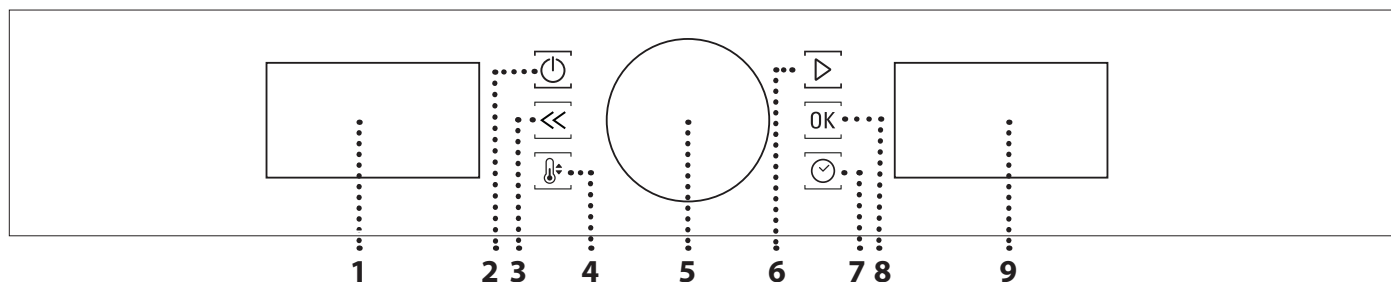
Veuillez noter:

Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.

À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

Lorsque la porte du four est ouverte pendant la cuisson, les éléments chauffants s'éteignent.

# PANNEAU DE COMMANDES



## 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

### 2. MARCHE/ARRÊT

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

### 3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent lors de la configuration des réglages.

## 4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

### 5. BOUTON

Pour sélectionner une fonction à partir du menu et changer les réglages et les valeurs d'une fonction.

### 6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

## 7. HEURE

Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

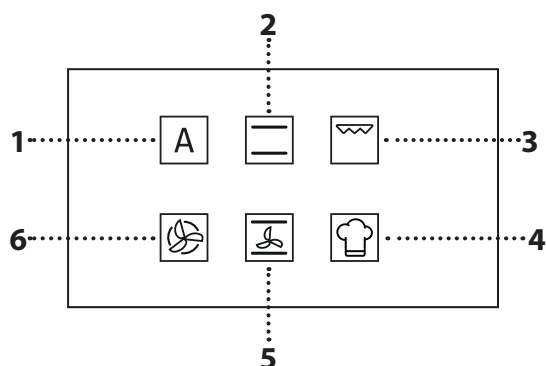
### 8. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection ou les réglages d'une fonction.

## 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

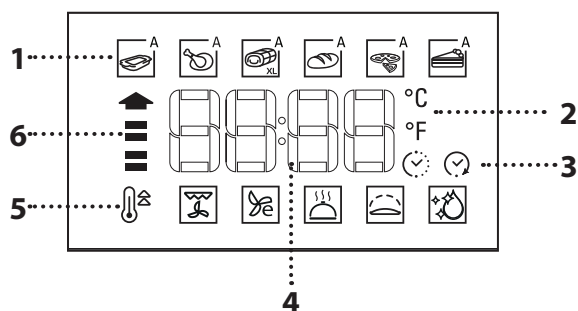
# DESCRIPTION DES ÉCRANS

## ÉCRAN DE GAUCHE



1. Fonctions automatiques
2. Fonction Convection naturelle
3. Fonction Gril
4. Fonctions spéciales
5. Fonction Convection forcée
6. Fonction Chaleur pulsée

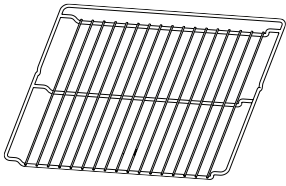
## ÉCRAN DE DROITE



1. Groupement des fonctions automatiques
2. Unité de mesure de la température
3. Options de l'Heure (durée, départ différé)
4. Affichage numérique (affiche, par exemple : l'heure, toutes les valeur ou les réglages des fonctions)
5. Groupement des fonctions spéciales
6. Voyant de la phase de préchauffage

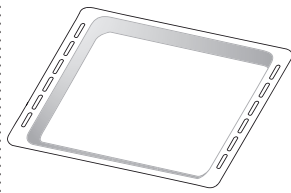
# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



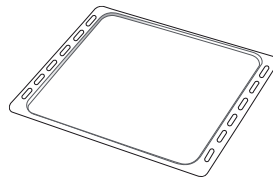
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE



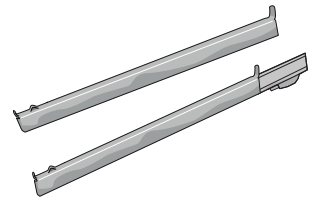
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## GRILLES COULISSANTES



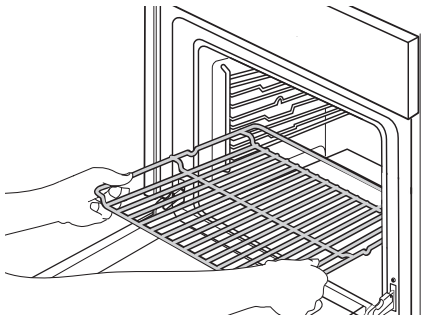
Avec elles, c'est plus facile de placer ou enlever les accessoires du four.

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

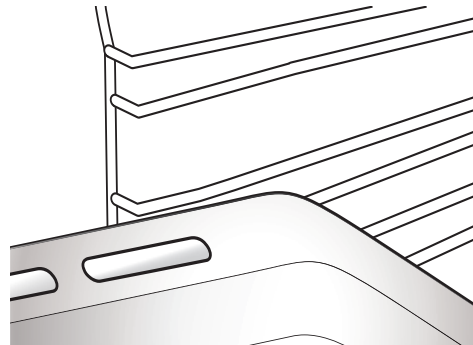
Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

# INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

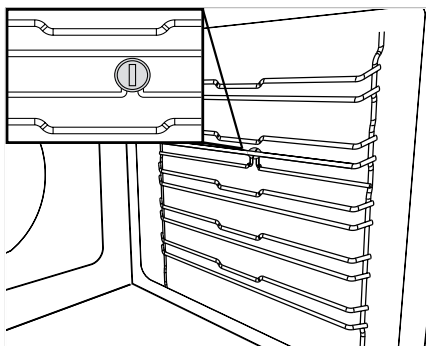


**2.** Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

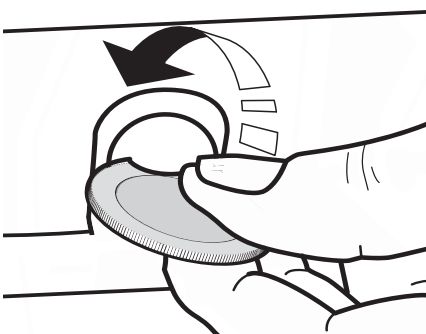


# ENLEVER ET RÉINSTALLER LES GRILLES LATÉRALES

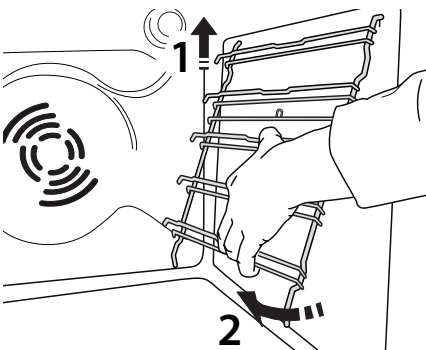
**1.** Deux vis de fixation peuvent être installées sur les grilles latérales pour une plus grande stabilité.



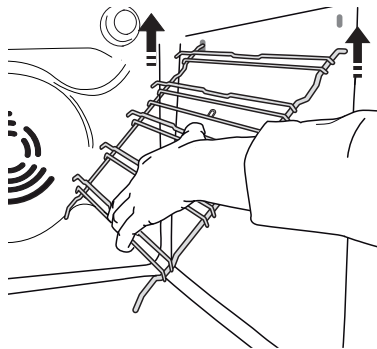
**2.** Enlevez les vis des deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.



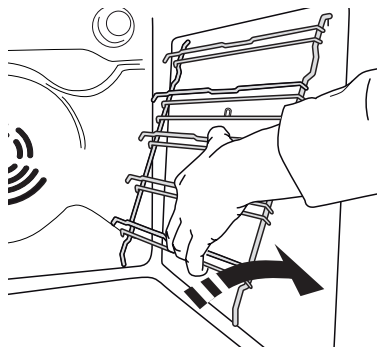
**3.** Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports (1) et tirez délicatement la partie inférieure de son appui (2) : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.



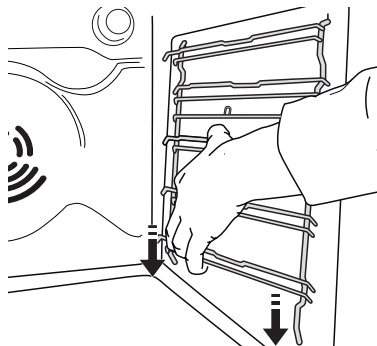
**4.** Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur.



**5.** En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson.



**6.** Abaissez-les en place dans leur siège inférieur. Remplacez les vis de fixation.



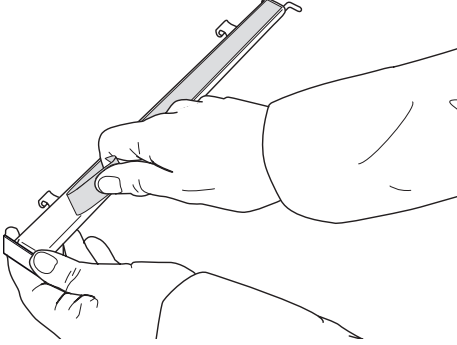


# INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

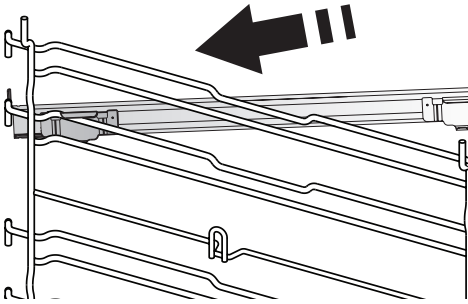
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

Enlevez les supports de grille.

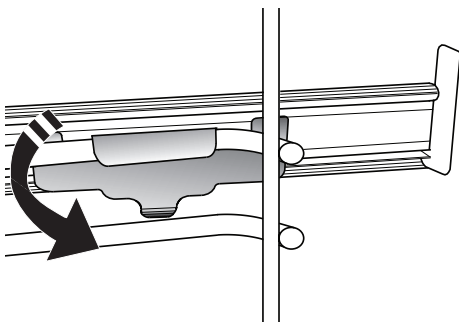
- 1. Retirez la protection en plastique des grilles coulissantes.**



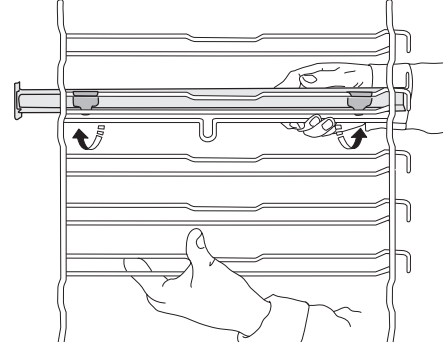
- 2. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. (fig. A); abaissez l'autre agrafe en place.**



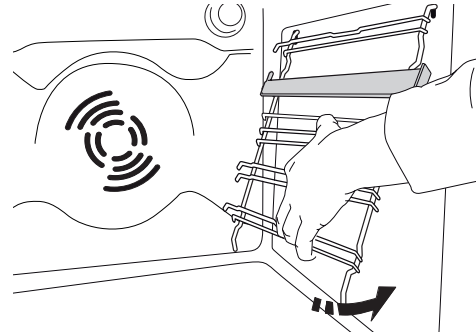
- 3. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas.**



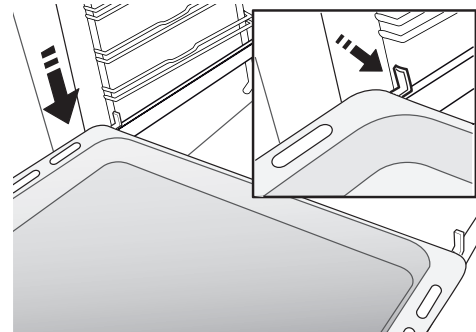
- 4. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau. Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.**



- 5. Remplacez les supports de grille.**



- 6. Appuyez les accessoires sur les grilles coulissantes.**



# FONCTIONS

## **A** FONCTIONS AUTOMATIQUES

### **A RAGOÛT**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire des plats à base de pâtes (lasagnes, cannellonis, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

### **A VIANDES**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour rôtir tout type de viande (volaille, bœuf, veau, porc, agneau, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments. Utilisez le 3e niveau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

### **A CUISSON GROSSE PIÈCE**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement. Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson.

### **A PAIN**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pain (baguettes, petits pains, pain de mie, etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e ou 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

### **A PIZZA**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire tout type de pizza (pizza fine, pizza maison, focaccia etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

### **A GÂTEAUX**

La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire toute préparation sucrée (biscuits, gâteaux à pâte levée, tartes aux fruits etc.). La température peut être modifiée dans une plage donnée pour s'adapter à la perfection aux différentes recettes et aux goûts personnels. Utilisez la 2e ou 3e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

### **CONVECTION NATURELLE**

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Utilisez la 3e grille. Pour les pizzas, les tartes salées et les pâtisseries avec une garniture liquide, utilisez la 1er ou 2e grille. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

### **GRIL**

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Il est conseillé de placer les aliments sur le 4e ou 5e niveau. 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 métallique. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

### **CHALEUR PULSÉE**

Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez le 3e niveau pour la cuisson sur une seule grille, le 1er et le 4e pour la cuisson sur deux grilles, et le 1er, 3e et 5e pour la cuisson sur trois grilles. Attendez la fin du préchauffage avant de placer des aliments dans le four.

### **CONVECTION FORCÉE**

Pour cuire sur un seul niveau la viande et les gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide. Utilisez le 3e niveau. Préchauffez le four avant la cuisson.



## FONCTIONS SPÉCIALES



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Pour préchauffer le four rapidement. À la fin de la phase de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle. Attendre la fin du préchauffage avant de placer des aliments à l'intérieur.



### TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Placez la viande sur les gradins intermédiaires. Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez-la sur le 1er ou 2e niveau, et ajouter environ un demi-litre d'eau. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.



### ÉCO CHALEUR PULSÉE\*

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



### MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (par exemple : viandes, fritures ou tartes). Placez les aliments sur la grille du milieu.



### LEVAGE DE LA PÂTE

Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Placez la pâte sur la 2e grille. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



### DIAMOND CLEAN

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 du four et lancez la fonction uniquement lorsque le four est froid.

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

# COMMENT UTILISER LE FOUR

**!** Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil

## UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

### 1. RÉGLER 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 pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tournez le bouton pour régler les minutes et appuyez sur **OK** pour confirmer.

**Veillez 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. RÉGLAGES

Au besoin, vous pouvez changer les unités de mesure par défaut, la température (°C), et le courant nominal (16 A).

Avec le four éteint, appuyez sur pour au moins 5 secondes.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner l'unité de mesure, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur **OK** pour confirmer.

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

### 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

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

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

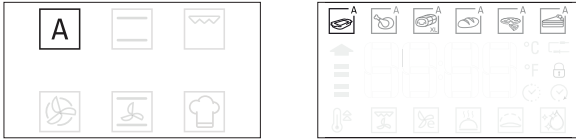
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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 une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur  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  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.

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  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  pour confirmer.

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

Veuillez noter: Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur  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 changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.



Au besoin, tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur  pour confirmer et lancez la fonction.

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



Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage. Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués sur le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

Appuyez sur  ou  pour changer la température et le temps de cuisson. Appuyez sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

Veuillez noter : Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

### 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 et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.



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

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson.

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

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

Vous pouvez toujours changer la température désirée en utilisant le bouton.

### 5. FIN DE CUISSON

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



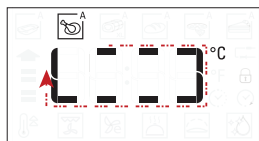
Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

### . FONCTIONS AUTOMATIQUES

#### RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale.

Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un « serpent » jusqu'au rétablissement de la température réglée.



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.

### . FONCTIONS SPÉCIALES

#### DIAMOND CLEAN

Pour activer la fonction « Diamond Clean »; lorsque le four est froid, disposez 200 ml d'eau au fond de la cavité du four, fermez ensuite la porte du four.

Accédez les fonctions spéciales  et tournez le bouton pour sélectionner  à partir du menu, appuyez ensuite sur  pour confirmer.

Appuyez sur  pour lancer immédiatement le cycle de nettoyage, ou appuyez sur  pour régler l'heure de fin/départ différé.

À la fin du cycle, laissez le four refroidir et enlevez toute l'eau résiduelle dans le four. Nettoyez en utilisant une éponge humidifiée avec de l'eau chaude (le nettoyage pourrait être compromis si vous attendez plus de 15 minutes).

Veuillez noter : La durée et la température du cycle de nettoyage ne peuvent pas être réglées.

### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez 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 .



# CONSEILS UTILES

## COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

## CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les 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.

## DESSERTS

Cuire 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 la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée » et disposez les plaques de cuisson sur les différents niveaux pour favoriser la circulation de l'air.

Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent en bois au centre du gâteau. Si le cure-dent ressort sec, cela signifie que le gâteau est cuit.

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne graissez 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.

Les desserts avec une garniture humide (gâteau au fromage ou tarte aux fruits) requiert l'utilisation de la fonction « Convection forcée ».

Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

## PIZZA

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

## LEVAGE DE LA 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 diminuent 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.

## VIANDES

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire.

Pour les rôtis de viande, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du 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 de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'installer une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, de façon à recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

# TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE                                                                 | FONCTION                                                                            | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE (°C) | DURÉE (MIN)   | GRILLE ET ACCESSOIRES |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|---------------|-----------------------|
| <b>Gâteaux à pâte levée</b>                                             |    | -            | 160 - 180        | 30 - 90       | 2/3                   |
|                                                                         |    | Oui          | 160 - 180        | 30 - 90       | 4 1                   |
| <b>Gâteaux garnis</b><br>(gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes) |    | -            | 160 - 200        | 30 - 85       | 3                     |
|                                                                         |    | Oui          | 160 - 200        | 35 - 90       | 4 1                   |
| <b>Biscuits/Tartelettes</b>                                             |    | -            | 170 - 180        | 15 - 45       | 3                     |
|                                                                         |    | Oui          | 160 - 170        | 20 - 45       | 4 1                   |
|                                                                         |    | Oui          | 160 - 170        | 20 - 45 ***   | 5 3 1                 |
| <b>Chouquettes</b>                                                      |    | -            | 180 - 200        | 30 - 40       | 3                     |
|                                                                         |    | Oui          | 180 - 190        | 35 - 45       | 4 1                   |
|                                                                         |    | Oui          | 180 - 190        | 35 - 45 ***   | 5 3 1                 |
| <b>Meringues</b>                                                        |    | Oui          | 90               | 110 - 150     | 3                     |
|                                                                         |   | Oui          | 90               | 130 - 150     | 4 1                   |
|                                                                         |  | Oui          | 90               | 140 - 160 *** | 5 3 1                 |
| <b>Pizza</b> (Mince, épaisse, focaccia)                                 |  | -            | 220 - 250        | 20 - 40       | 2                     |
|                                                                         |  | Oui          | 220 - 240        | 20 - 40       | 4 1                   |
|                                                                         |  | Oui          | 220 - 240        | 25 - 50 ***   | 5 3 1                 |
| <b>Pain</b> 0.5 kg                                                      |  | -            | 180 - 220        | 50 - 70       | 2                     |
| <b>Petit pain</b>                                                       |  | -            | 180 - 220        | 30 - 50       | 2                     |
| <b>Pain</b>                                                             |  | Oui          | 180 - 200        | 30 - 60       | 4 1                   |
| <b>Pizza congelée</b>                                                   |  | -            | 250              | 10 - 20       | 2                     |
|                                                                         |  | Oui          | 250              | 10 - 20       | 4 1                   |
| <b>Tartes salées</b> (tartes aux légumes, quiches)                      |  | Oui          | 180 - 190        | 45 - 60       | 2                     |
|                                                                         |  | Oui          | 180 - 190        | 45 - 60       | 4 1                   |
|                                                                         |  | Oui          | 180 - 190        | 45 - 70 ***   | 5 3 1                 |
| <b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>                                           |  | Oui          | 190 - 200        | 20 - 30       | 3                     |
|                                                                         |  | Oui          | 180 - 190        | 20 - 40       | 4 1                   |
|                                                                         |  | Oui          | 180 - 190        | 20 - 40 ***   | 5 3 1                 |
| <b>Lasagnes/Flans</b>                                                   |  | -            | 190 - 200        | 40 - 65       | 3                     |
| <b>Pâtes au four/Cannellonis</b>                                        |  | -            | 190 - 200        | 25 - 45       | 3                     |



| RECETTE                                                                                                       | FONCTION                                                                            | PRÉCHAUF-FER | TEMPÉRATURE (°C)    | DURÉE (MIN)  | GRILLE ET ACCESSOIRES                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg                                                                       |    | -            | 190 - 200           | 60 - 90      |    |
| <b>Porc rôti avec grattons</b> 2 kg                                                                           |    | -            | 170                 | 110 - 150    |    |
| <b>Poulet / Lapin / Canard</b> 1 kg                                                                           |    | -            | 200 - 230           | 50 - 80 **   |    |
| <b>Dinde / Oie</b> 3 kg                                                                                       |    | -            | 190 - 200           | 90 - 150     |    |
| <b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)                                                         |    | Oui          | 180 - 200           | 40 - 60      |    |
| <b>Légumes farcis</b><br>(tomates, courgettes, aubergines)                                                    |    | Oui          | 180 - 200           | 50 - 60      |    |
| <b>Rôtie</b>                                                                                                  |    | -            | 3 (Élevée)          | 3 - 6        |    |
| <b>Filets de poisson / biftecks</b>                                                                           |    | -            | 2 (Moy)             | 20 - 30 *    |    |
| <b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>                                                     |    | -            | 2 - 3 (Moy – Haute) | 15 - 30 *    |    |
| <b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg                                                                                 |    | -            | 2 (Moy)             | 55 - 70 **   |    |
| <b>Rosbif saignant</b> 1 kg                                                                                   |    | -            | 2 (Moy)             | 35 - 50 **   |    |
| <b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>                                                                              |   | -            | 2 (Moy)             | 60 - 90 **   |   |
| <b>Pommes de terre rôties</b>                                                                                 |  | -            | 2 (Moy)             | 35 - 55 **   |  |
| <b>Gratin de légumes</b>                                                                                      |  | -            | 3 (élevée)          | 10 - 25      |  |
| <b>Lasagnes &amp; Viandes</b>                                                                                 |  | Oui          | 200                 | 50 - 100 *** |  |
| <b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>                                                                          |  | Oui          | 200                 | 45 - 100 *** |  |
| <b>Poisson &amp; légumes</b>                                                                                  |  | Oui          | 180                 | 30 - 50 ***  |  |
| <b>Repas complet : Tarte aux fruits</b><br>(niveau 5)/ <b>lasagne</b> (niveau 3)/ <b>viande</b><br>(niveau 1) |  | Oui          | 190                 | 40 - 120 *** |  |
| <b>Rôtis farcis</b>                                                                                           |  | -            | 200                 | 80 - 120 *** |  |
| <b>Morceaux de viande</b> (lapin, poulet, agneau)                                                             |  | -            | 200                 | 50 - 100 *** |  |

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

| FONCTIONS              |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Convection naturelle                                                                | Gril                                                                                | Turbo Gril                                                                          | Chaleur pulsée                                                                       | Convection forcée                                                                     | Éco Chaleur pulsée                                                                    |
| FONCTIONS AUTOMATIQUES |  |  |  |  |  |  |
|                        | Ragoût                                                                              | Viandes                                                                             | Cuisson grosse pièce                                                                | Pain                                                                                 | Pizza                                                                                 | Gâteaux                                                                               |
| ACCESSOIRES            |  |  |  |  |  |  |
|                        | Grille métallique                                                                   | Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique                        | Lèchefrite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique          | Lèchefrite / Plaque de cuisson                                                       | Lèchefrite contenant 500 ml d'eau                                                     |                                                                                       |

# RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

| RECETTE                               | FONCTION                                                                            | PRE-CHAUFFER | Grille | TEMP. (°C) | DURÉE (MIN) | ACCESSOIRES* ET REMARQUES                                                              |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Biscuit salé                          |    | -            | 3      | 150        | 35 - 50     | Lèchefrite/plaque de cuisson                                                           |
|                                       |    | Oui          | 3      | 150        | 25 - 40     | Lèchefrite/plaque de cuisson                                                           |
|                                       |    | Oui          | 1 - 4  | 150        | 25 - 35     | Grille 4 : plaque à pâtisserie<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson              |
| Petits gâteaux                        |    | -            | 3      | 170        | 25 - 35     | Lèchefrite / plaque de cuisson                                                         |
|                                       |    | Oui          | 3      | 160        | 20 - 30     | Lèchefrite/plaque de cuisson                                                           |
|                                       |    | Oui          | 1 - 4  | 160        | 25 - 35     | Grille 4 : plaque à pâtisserie<br>Grille 1 : lèchefrite/plaque de cuisson              |
| Gâteaux éponges sans matières grasses |    | -            | 2      | 170        | 30 - 40     | Moule à gâteau sur grille                                                              |
|                                       |    | Oui          | 2      | 160        | 30 - 40     | Moule à gâteau sur la grille                                                           |
|                                       |   | Oui          | 1 - 4  | 160        | 35 - 45     | Grille 4 : Moule à gâteaux sur la grille<br>1er grille : Moule à gâteaux sur la grille |
| 2 tartes aux pommes                   |  | -            | 2      | 185        | 70 - 90     | Moule à gâteau sur la grille métallique                                                |
|                                       |  | Oui          | 2      | 175        | 70 - 90     | Moule à gâteau sur la grille                                                           |
|                                       |  | Oui          | 1 - 4  | 175        | 75 - 95     | Grille 4 : moule à gâteau sur grille<br>Grille 1 : moule à gâteau sur grille           |
| Toast                                 |  | -            | 5      | 3 (élevée) | 4 - 6       | Grille métallique                                                                      |
| Hamburgers                            |  | -            | 5      | 3 (Élevée) | 18 - 30     | Grille 5 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)                                |
|                                       |                                                                                     |              |        |            |             | Grille 4 : lèchefrite remplie d'eau                                                    |

\* Vous pouvez vous procurer les accessoires qui ne sont pas fournis auprès de notre Service Après-vente.

**Les indications contenues dans le tableau excluent l'utilisation de glissières. Effectuez les essais sans ces derniers.**

**Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) :** pour effectuer le test, utilisez le tableau indiqué.

Préchauffez le four vide (conformément à la CEI 60350-1) : testez les fonctions « CONVECTION NATURELLE », « CHALEUR PULSÉE », « PRÉCHAUFFAGE RAPIDE ».

Veuillez noter : La fonction Gâteaux utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur uniquement, sans circulation de chaleur pulsée. Elle n'a pas besoin de préchauffage.

|           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FONCTIONS |  |  |  |  |
|           | Gâteaux                                                                             | Convection forcée                                                                   | Chaleur pulsée                                                                        | Gril                                                                                  |

# NETTOYAGE

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

**Utilisez des gants de protection lors des opérations. Effectuez les opérations**

**nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez le four de l'alimentation électrique. 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.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Utilisez la fonction « Diamond Clean » pour un meilleur nettoyage des surfaces internes.
- Nettoyez la vitre de la porte du four avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four.

## ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds.

Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

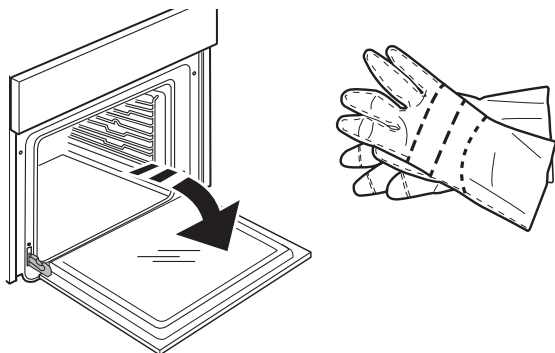
Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

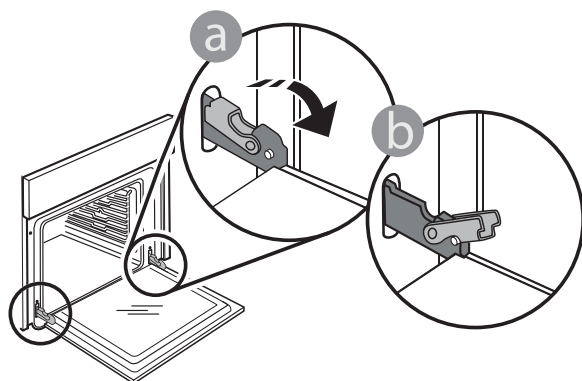
Débranchez le four de l'alimentation électrique.

## DÉMONTAGE DE LA PORTE

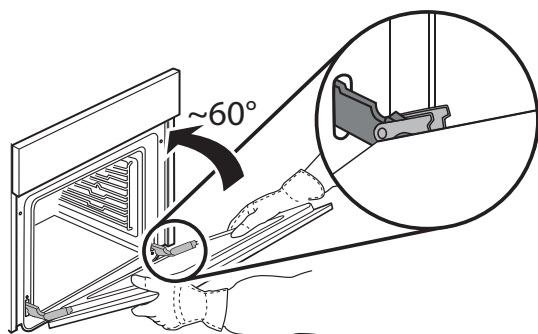
- 1.** Ouvrez complètement la porte du four.



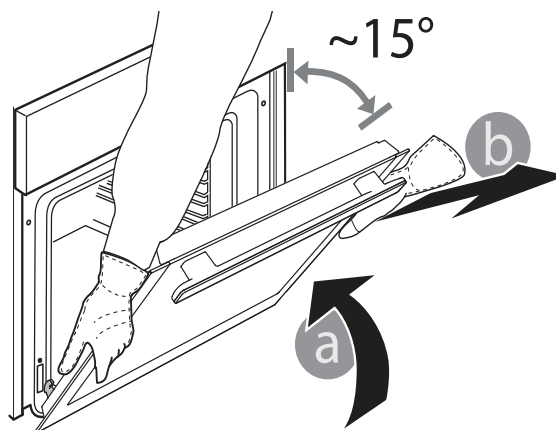
- 2.** Abaissez les loquets aussi bas que possible.



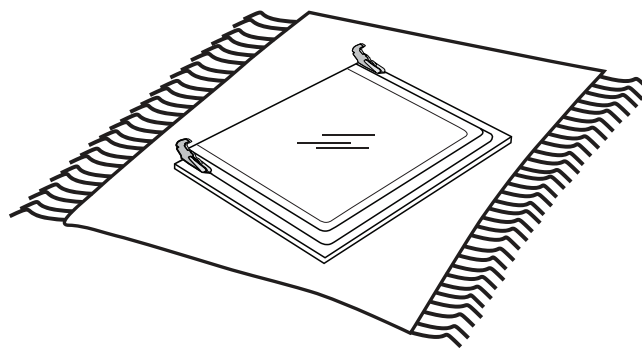
- 3.** Fermez le plus possible la porte.



- 4.** Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis.

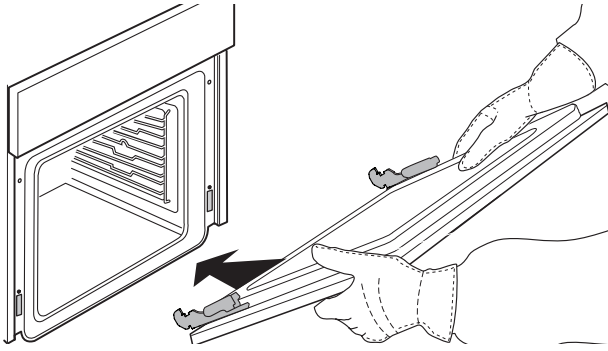


- 5.** Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

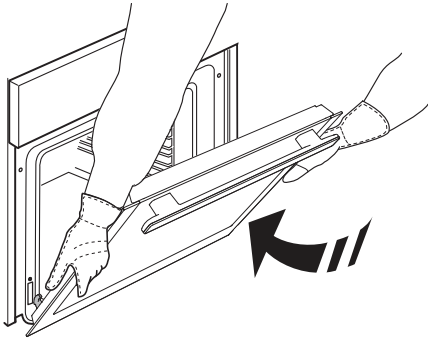


# REPLACER LA PORTE

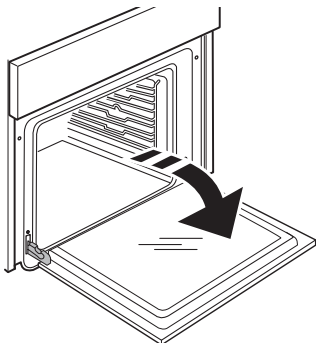
**1.** Déplacez la porte vers le four et alignez les crochets des charnières avec leur support.



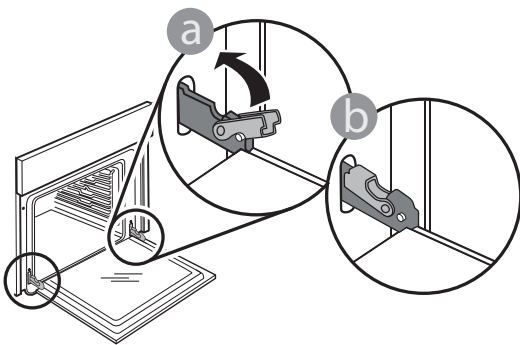
**2.** Attachez la partie supérieure dans son appui.



**3.** Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

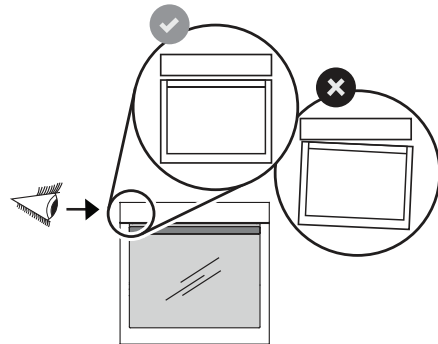
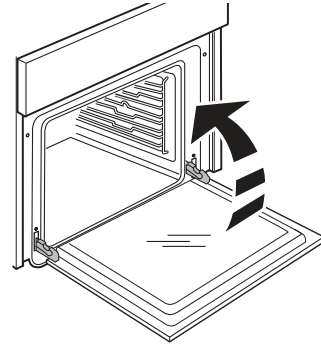


**4.** Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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

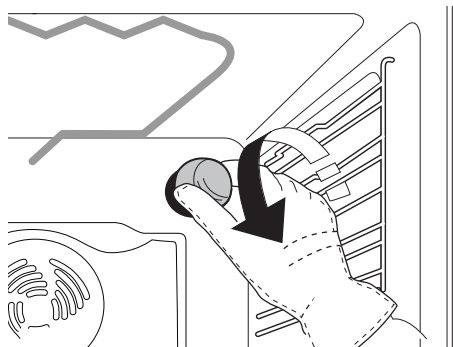
**6.** Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.



# REEMPLACER L'AMPOULE

**1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.

**2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



**3.** Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter: Utilisez uniquement des ampoules électriques de 25- 40W/ 230V de type E-14, T300°C, ou des ampoules à halogène de 20- 40W/230 V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

En général, les problèmes ou pannes qui surviennent peuvent être facilement résolus.  
 Avant de contacter le Service Après-vente, vérifiez le tableau suivant pour voir si vous pouvez résoudre le problème vous-même.  
 Si le problème persiste, contactez le centre de Service Après-vente le plus près.



**Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'effectuer une des opérations suivantes**

| PROBLÈME                                           | CAUSE POSSIBLE                                    | SOLUTION                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne fonctionne pas.                         | Coupure de courant.                               | 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.          |
|                                                    | Débranchez de l'alimentation principale.          |                                                                                                                                                              |
| Le four ne fonctionne pas.                         | Dysfonctionnement.                                | Sélectionnez une fonction différente. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.                                                      |
|                                                    | Fonction sélectionnée.                            |                                                                                                                                                              |
| L'heure clignote.                                  | La porte est ouverte.                             | Fermez la porte et vérifiez si le problème persiste.                                                                                                         |
|                                                    | Coupure de courant.                               |                                                                                                                                                              |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Panne.                                            | Vous devez régler l'heure de nouveau : Suivez les directives disponibles à la section « Utiliser l'appareil pour la première fois ».                         |
|                                                    |                                                   |                                                                                                                                                              |
| La porte ne ferme pas correctement.                | Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place. | Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.                                                          |
|                                                    |                                                   |                                                                                                                                                              |
| La porte ne ferme pas correctement.                | Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place. | Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ». |
|                                                    |                                                   |                                                                                                                                                              |

| PROBLÈME                                                           | CAUSE POSSIBLE                                                                             | SOLUTION                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| La cuisson ne démarre pas et/ou un signal sonore se fait entendre. | La fonction sélectionnée n'est pas compatible avec l'opération que vous désirez accomplir. | Sélectionnez la fonction de nouveau. Enlevez et réinsérez la sonde.                   |
| L'ampoule s'éteint durant la cuisson.                              | La fonction « Éco Chaleur pulsée » est sélectionnée.                                       | Sélectionnez une fonction différente.                                                 |
| L'éclairage ne fonctionne pas.                                     | L'ampoule doit être remplacée.                                                             | Suivez les directives pour remplacer l'ampoule disponible à la section « Entretien ». |
| Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.                  | Le ventilateur fonctionne.                                                                 | Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.         |



# FICHE TECHNIQUE

 Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web **www.bauknecht.eu**

## SERVICE APRÈS-VENTE

### AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

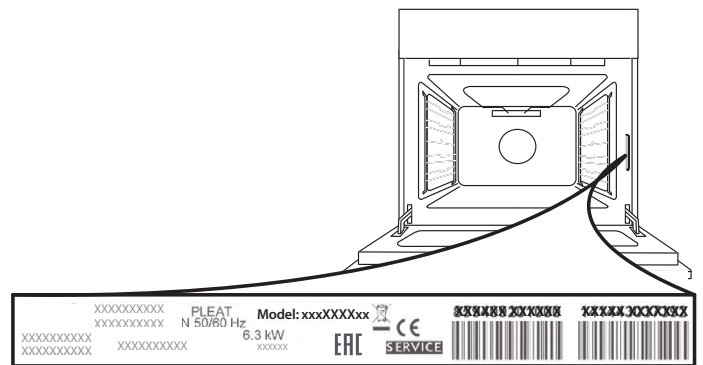
**1.** Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant les étapes décrites dans le tableau Guide de dépannage.

**2.** Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

**SI LE PROBLÈME PERSISTE APRÈS AVOIR ACCOMPLI LES VÉRIFICATIONS NÉCESSAIRES, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS VENTE LE PLUS PRÈS.**

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web. Soyez prêt à fournir :

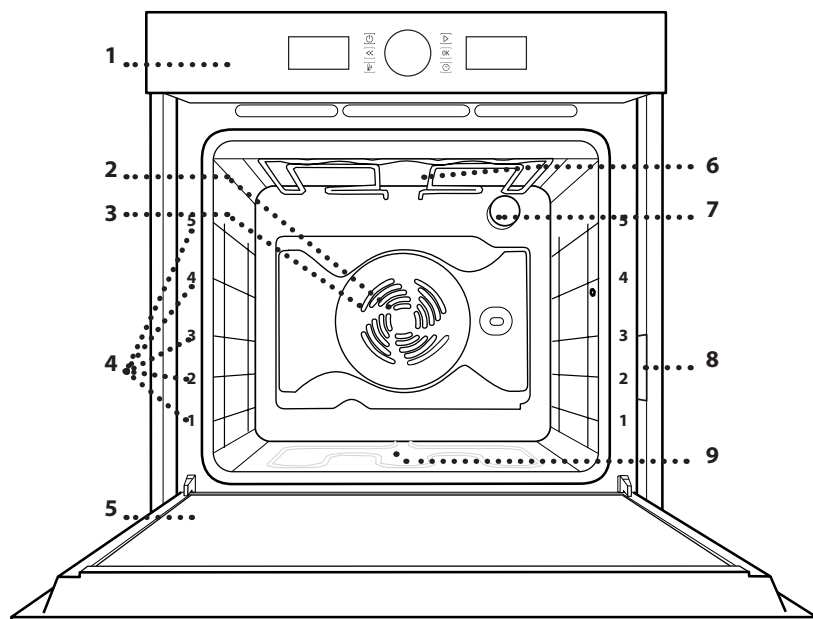
- une brève description de la panne ;
- Le type et le modèle exact de l'appareil
- Le code d'aide (le code suivant le mot SERVICE sur la plaque signalétique installée sur l'appareil; elle est situé sur le bord intérieur droit du four et est visible lorsque la porte est ouverte).
- Le code d'aide est aussi disponible dans le livret de garantie.
- votre adresse complète ;
- un numéro de téléphone où vous pouvez être rejoint.



Veillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement.

Veillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

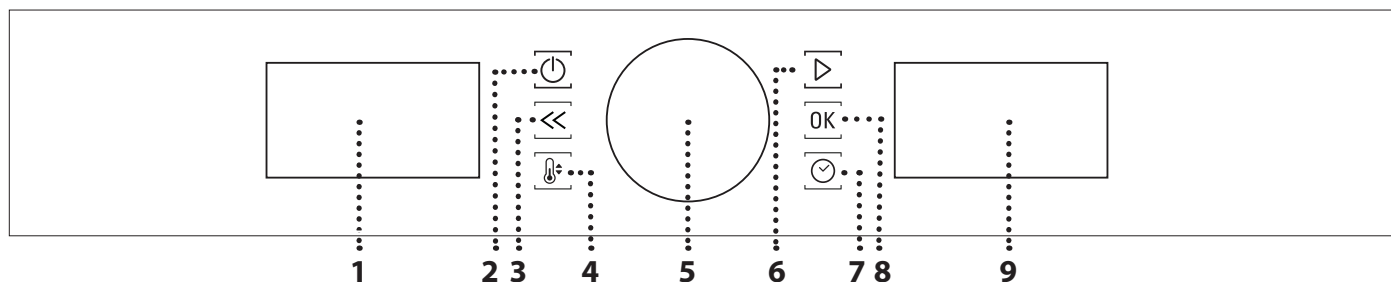
# DESCRIZIONE PRODOTTO



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

Note:  
Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico. A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.  
Aperto lo sportello del forno durante la cottura, le resistenze si disattivano.

# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

### 2. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

## 4. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

### 5. MANOPOLA

Per selezionare voci di menu, modificare e regolare i valori di una funzione.

### 6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

## 7. TEMPO

Per impostare o modificare l'orologio e regolare il tempo di cottura.

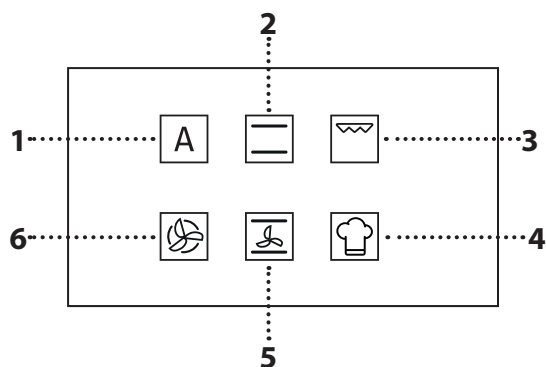
### 8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

## 9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

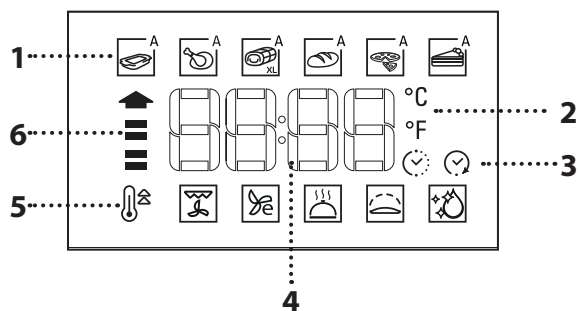
# DESCRIZIONE DEI DISPLAY

## PARTE SINISTRA DEL DISPLAY



1. Funzioni automatiche
2. Funzione "Statico"
3. Funzione GRILL
4. Funzioni speciali
5. Funzione Ventilato
6. Funzione Termoventilato

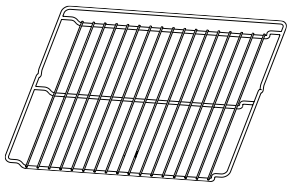
## PARTE DESTRA DEL DISPLAY



1. Pannello delle funzioni automatiche
2. Unità di misura della temperatura
3. Opzioni relative all'ora (durata, avvio ritardato)
4. Display digitale (visualizza ad esempio: l'orologio, i valori e le impostazioni di tutte le funzioni)
5. Pannello delle funzioni speciali
6. Indicazione della fase di preriscaldamento

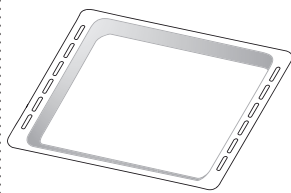
# ACCESSORI

## GRIGLIA



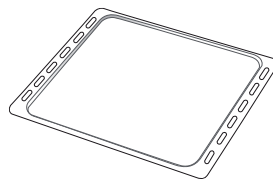
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



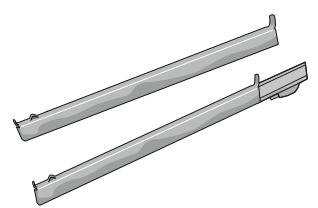
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## PIASTRA DOLCI



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

## GUIDE SCORREVOLI

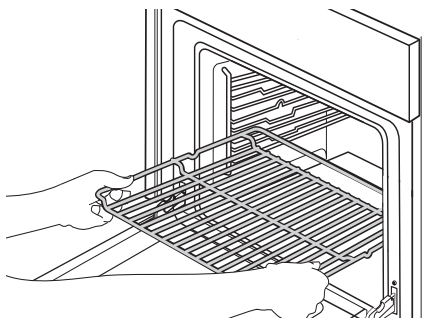


Le guide facilitano la collocazione e la rimozione degli accessori dal forno.

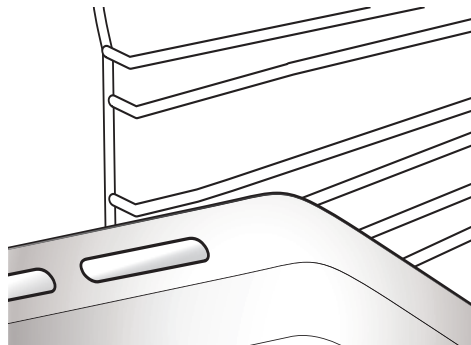
Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

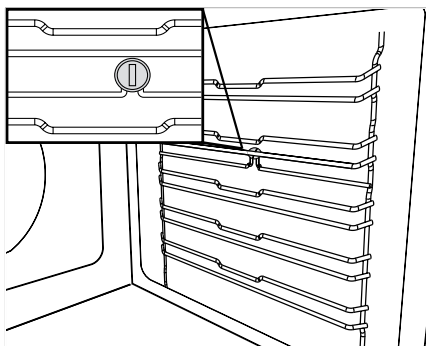


**2.** Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

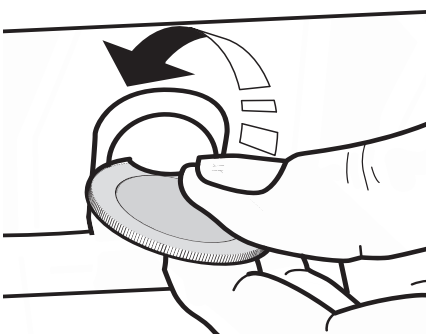


# RIMUOVERE E REINSTALLARE LE GRIGLIE LATERALI

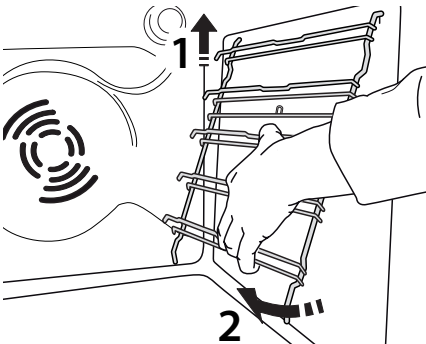
**1.** Le griglie laterali possono essere montate con due viti di fissaggio per ottimizzarne la stabilità.



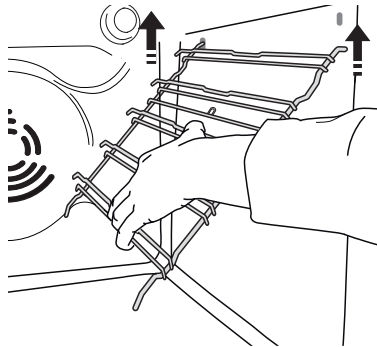
**2.** Rimuovere le viti su entrambi i lati utilizzando una moneta o un attrezzo.



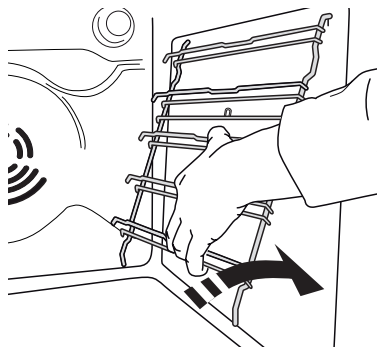
**3.** Per togliere le griglie, sollevare le griglie (1) prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi (2): a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



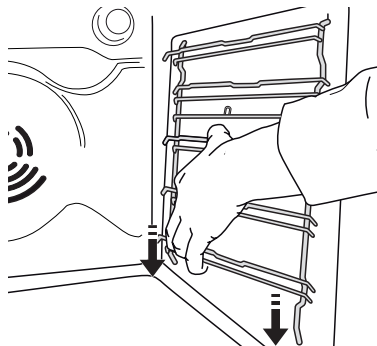
**4.** Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori.



**5.** Nel tenerle sollevate, inserirle nel vano di cottura facendole scorrere.



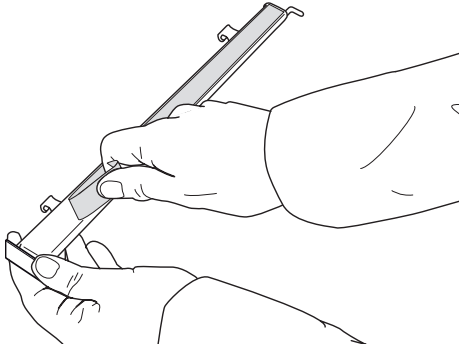
**6.** Quindi abbassarle per farle poggiare sulla sede inferiore. Rimontare le viti di fissaggio.



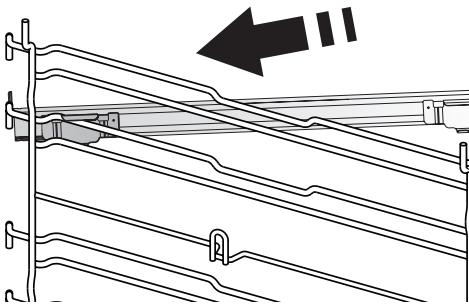
# MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

Note: le guide scorrevoli possono essere già montate sulle griglie laterali: per rimuoverle, tirare verso l'esterno, rilasciando prima la clip inferiore. Rimuovere le griglie laterali.

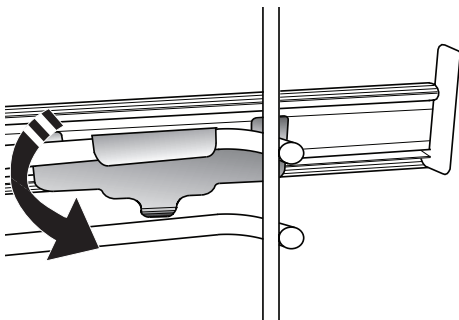
**1.** Togliere la pellicola in plastica dalle guide scorrevoli.



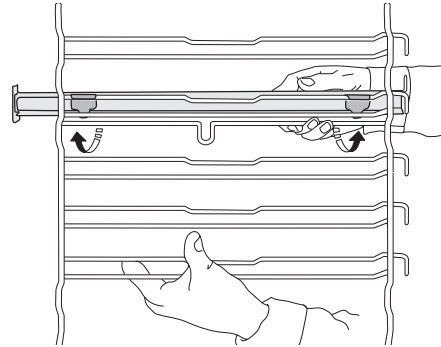
**2.** Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; . (fig. A); abbassare in posizione l'altra clip.



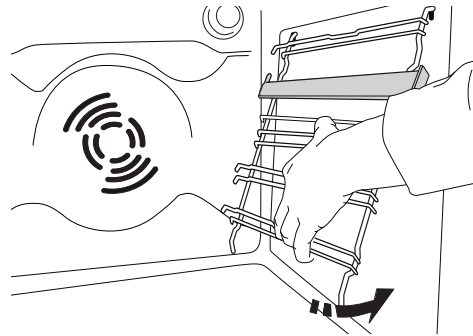
**3.** Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.



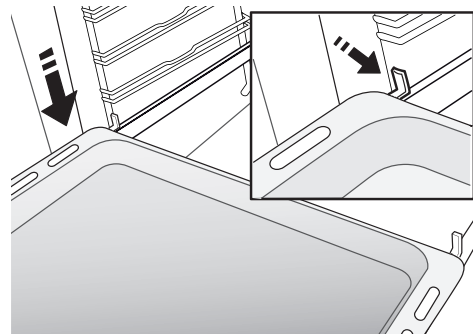
**4.** Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.



**5.** Sistemare nuovamente in sede le griglie laterali.



**6.** Appoggiare gli accessori sulle guide scorrevoli.



# FUNZIONI

**A**

## FUNZIONI AUTOMATICHE



### **PRIMI PIATTI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta (lasagne, cannelloni, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.



### **CARNE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni (pollame, manzo, vitello, suino, agnello, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Utilizzare il 3° livello. Prima della cottura non occorre preriscaldare il forno.



### **MAXI COOKING**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente. Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Prima della cottura non occorre preriscaldare il forno.



### **PANE**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane (baguette, panini, pagnotte per sandwich, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.



### **PIZZA**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza (sottile o alta, focaccia, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.



### **TORTE DOLCI**

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di dolce (biscotti, torte lievitate, crostate, ecc). È possibile modificare la temperatura entro un dato intervallo per adattarla perfettamente alla ricetta o alle preferenze personali. Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Non occorre preriscaldare il forno.



### **STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con guarnitura succosa, utilizzare il 1° o il 2° livello. Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.



### **GRILL**

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. È consigliabile posizionare il cibo sul 4° o sul 5° livello. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.



### **TERMOVENTILATO**

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° ripiano per cotture su singolo ripiano, il 1° e il 4° per cotture su due ripiani e il 1°, il 3° e il 5° per cotture su tre ripiani. Prima di introdurre gli alimenti nel forno, attendere la fine del preriscaldamento.



### **VENTILATO**

Per la cottura della carne o di dolci con ripieno liquido (dolce o salato) su un unico ripiano. Utilizzare il 3° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.



## FUNZIONI SPECIALI



### PRERISCALDAM. RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno. Per preriscaldare il forno rapidamente. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione Statico. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.



### TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Disporre gli alimenti sui ripiani centrali. Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla al 1° o al 2° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Il forno non richiede il preriscaldamento. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.



### ECO TERMOVENTILATO\*

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



### MANTENERE IN CALDO

Per mantenere calde e croccanti le pietanze appena cotte (ad es: carni, frittture, sformati). Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio.



### LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Disporre l'impasto al 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



### DIAMOND CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.

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



# COME USARE IL FORNO



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

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, e premere **OK** per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

### 2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere **OK** per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere **OK** per confermare.

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

### 3. RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere  per confermare.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la manopola.

### DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.

È possibile non impostare il tempo di cottura per gestire la cottura manualmente: Premere  per confermare e avviare la funzione.

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

Note: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la manopola per impostare l'ora, e premere  per confermare.

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

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

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



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere  o  per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e tempo di cottura: una volta modificati, premere  per confermare.

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

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

### 4. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

### 5. FINE COTTURA

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

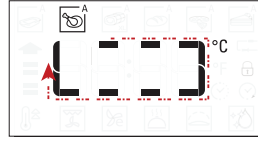


Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

### . FUNZIONI AUTOMATICHE

#### RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale il tempo di cottura viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

### . FUNZIONI SPECIALI

#### DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione "Diamond Clean", con il forno freddo distribuire 200 ml d'acqua sul fondo della cavità del forno, quindi chiudere la porta.

Accedere alle funzioni speciali  e ruotare la manopola per selezionare  dal menu. Quindi premere  per confermare.

Premere  per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere  per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

Alla fine del ciclo, lasciare raffreddare il forno, rimuovere l'acqua residua e pulire con una spugna inumidita con acqua calda (la pulizia può risultare meno efficace se si aspetta per più di 15 minuti).

Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

### . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Note: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

## CONSIGLI UTILI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi.

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizzarle sempre sulla griglia in dotazione.

Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione Termoventilato e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato per favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la cottura della torta a lievitazione sia ultimata, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; la torta potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

Per i dolci con guarnitura cremosa o semiliquida (cheese cake o torte alla frutta) usare la funzione "Ventilato".

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno.

Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C).

Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

### CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere.

Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola e irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                                  | FUNZIONE                                                                            | PRERISC. | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min)  | RIPIANI E ACCESSORI |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------|---------------------|
| <b>Torte a lievitazione</b>                              |    | -        | 160 - 180        | 30 - 90       | 2/3                 |
|                                                          |    | Sì       | 160 - 180        | 30 - 90       | 4 1                 |
| <b>Torte ripiene</b><br>(cheesecake, strudel, apple pie) |    | -        | 160 - 200        | 30 - 85       | 3                   |
|                                                          |    | Sì       | 160 - 200        | 35 - 90       | 4 1                 |
| <b>Biscotti / Crostatine</b>                             |    | -        | 170 - 180        | 15 - 45       | 3                   |
|                                                          |    | Sì       | 160 - 170        | 20 - 45       | 4 1                 |
|                                                          |    | Sì       | 160 - 170        | 20 - 45 ***   | 5 3 1               |
| <b>Bignè</b>                                             |    | -        | 180 - 200        | 30 - 40       | 3                   |
|                                                          |    | Sì       | 180 - 190        | 35 - 45       | 4 1                 |
|                                                          |    | Sì       | 180 - 190        | 35 - 45 ***   | 5 3 1               |
| <b>Meringhe</b>                                          |    | Sì       | 90               | 110 - 150     | 3                   |
|                                                          |   | Sì       | 90               | 130 - 150     | 4 1                 |
|                                                          |  | Sì       | 90               | 140 - 160 *** | 5 3 1               |
| <b>Pizza</b> (Sottile, spessa, focaccia)                 |  | -        | 220 - 250        | 20 - 40       | 2                   |
|                                                          |  | Sì       | 220 - 240        | 20 - 40       | 4 1                 |
|                                                          |  | Sì       | 220 - 240        | 25 - 50 ***   | 5 3 1               |
| <b>Pagnotta</b> 0,5 kg                                   |  | -        | 180 - 220        | 50 - 70       | 2                   |
| <b>Panini</b>                                            |  | -        | 180 - 220        | 30 - 50       | 2                   |
| <b>Pane</b>                                              |  | Sì       | 180 - 200        | 30 - 60       | 4 1                 |
| <b>Pizza surgelata</b>                                   |  | -        | 250              | 10 - 20       | 2                   |
|                                                          |  | Sì       | 250              | 10 - 20       | 4 1                 |
| <b>Torte salate</b><br>(torta di verdure, quiche)        |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 60       | 2                   |
|                                                          |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 60       | 4 1                 |
|                                                          |  | Sì       | 180 - 190        | 45 - 70 ***   | 5 3 1               |
| <b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>          |  | Sì       | 190 - 200        | 20 - 30       | 3                   |
|                                                          |  | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40       | 4 1                 |
|                                                          |  | Sì       | 180 - 190        | 20 - 40 ***   | 5 3 1               |
| <b>Lasagne/Timballi</b>                                  |  | -        | 190 - 200        | 40 - 65       | 3                   |
| <b>Pasta al forno/Cannelloni</b>                         |  | -        | 190 - 200        | 25 - 45       | 3                   |

| RICETTA                                                                                                 | FUNZIONE                                                                            | PRERISC. | TEMPERATURA (°C)     | DURATA (Min) | RIPIANI E ACCESSORI                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b><br>(1 kg)                                                     |    | -        | 190 - 200            | 60 - 90      |    |
| <b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2 kg                                                               |    | -        | 170                  | 110 - 150    |    |
| <b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg                                                                   |    | -        | 200 - 230            | 50 - 80 **   |    |
| <b>Tacchino / Oca</b> (3 kg)                                                                            |    | -        | 190 - 200            | 90 - 150     |    |
| <b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)                                                  |    | Sì       | 180 - 200            | 40 - 60      |    |
| <b>Verdure ripiene</b><br>(pomodori, zucchine, melanzane)                                               |    | Sì       | 180 - 200            | 50 - 60      |    |
| <b>Toast</b>                                                                                            |    | -        | 3 (Alta)             | 3 - 6        |    |
| <b>Filetti/Tranci di pesce</b>                                                                          |    | -        | 2 (media)            | 20 - 30 *    |    |
| <b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>                                                        |    | -        | 2 - 3 (media - alto) | 15 - 30 *    |    |
| <b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg                                                                           |    | -        | 2 (media)            | 55 - 70 **   |    |
| <b>Roast beef al sangue</b> 1 kg                                                                        |    | -        | 2 (media)            | 35 - 50 **   |    |
| <b>Cosciotto d'agnello/Stinco</b>                                                                       |   | -        | 2 (media)            | 60 - 90 **   |   |
| <b>Patate arrosto</b>                                                                                   |  | -        | 2 (media)            | 35 - 55 **   |  |
| <b>Verdure gratinate</b>                                                                                |  | -        | 3 (Alta)             | 10 - 25      |  |
| <b>Lasagne e carne</b>                                                                                  |  | Sì       | 200                  | 50 - 100 *** |  |
| <b>Carne e patate</b>                                                                                   |  | Sì       | 200                  | 45 - 100 *** |  |
| <b>Pesce e verdure</b>                                                                                  |  | Sì       | 180                  | 30 - 50 ***  |  |
| <b>Pasto completo: Crostata di frutta</b><br>(Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1) |  | Sì       | 190                  | 40 - 120 *** |  |
| <b>Arrosti ripieni</b>                                                                                  |  | -        | 200                  | 80 - 120 *** |  |
| <b>Carne in pezzi</b><br>(coniglio, pollo, agnello)                                                     |  | -        | 200                  | 50 - 100 *** |  |

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

| FUNZIONI             |  |  |  |  |  |  |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                      | Statico                                                                             | Grill                                                                               | Turbo Grill                                                                         | Termovenilato                                                                        | Ventilato                                                                             | Eco termovenilato                                                                     |
| FUNZIONI AUTOMATICHE |  |  |  |  |  |  |
|                      | Primi piatti                                                                        | Carne                                                                               | Maxi Cooking                                                                        | Pane                                                                                 | Pizza                                                                                 | Torte dolci                                                                           |
| ACCESSORI            |  |  |  |  |  |  |
|                      | Griglia                                                                             | Pirofila o tortiera su griglia                                                      | Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia                                        | Leccarda / Piastra dolci                                                             | Leccarda con 500 ml di acqua                                                          |                                                                                       |



# RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

| RICETTA                       | FUNZIONE                                                                            | PRERISC. | Ripiano | TEMP. (°C) | DURATA (Min) | ACCESSORI* E NOTE                                                  |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|------------|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| Biscotti di pasta frolla      |    | -        | 3       | 150        | 35 - 50      | Leccarda / teglia                                                  |
|                               |    | Sì       | 3       | 150        | 25 - 40      | Leccarda / teglia                                                  |
|                               |    | Sì       | 1 - 4   | 150        | 25 - 35      | Liv. 4: Teglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci                 |
| Piccoli dolci                 |    | -        | 3       | 170        | 25 - 35      | Leccarda / teglia                                                  |
|                               |    | Sì       | 3       | 160        | 20 - 30      | Leccarda / teglia                                                  |
|                               |    | Sì       | 1 - 4   | 160        | 25 - 35      | Liv. 4: teglia<br>Liv. 1: leccarda / piastra dolci                 |
| Torta margherita senza grassi |    | -        | 2       | 170        | 30 - 40      | Tortiera su griglia                                                |
|                               |    | Sì       | 2       | 160        | 30 - 40      | Tortiera su griglia                                                |
|                               |    | Sì       | 1 - 4   | 160        | 35 - 45      | Liv. 4: tortiera su griglia<br>Liv. 1: tortiera su griglia         |
| 2 Torte di mele               |  | -        | 2       | 185        | 70 - 90      | Tortiera su griglia                                                |
|                               |  | Sì       | 2       | 175        | 70 - 90      | Tortiera su griglia                                                |
|                               |  | Sì       | 1 - 4   | 175        | 75 - 95      | 4° livello: tortiera su griglia<br>1° livello: tortiera su griglia |
| Toast                         |  | -        | 5       | 3 (Alto)   | 4 - 6        | Griglia                                                            |
| Hamburger                     |  | -        | 5       | 3 (Alta)   | 18 - 30      | Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)                    |
|                               |                                                                                     |          |         |            |              | Liv. 4: leccarda con acqua                                         |

\* Qualsiasi accessorio non in dotazione può essere richiesto attraverso il nostro Servizio Assistenza.

**Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide. Non usare queste guide per l'esecuzione dei test.**

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma CEI 60350-1):** per eseguire le prove, utilizzare l'apposita tabella.

Preriscaldamento del forno vuoto (conforme alle norme IEC 60350-1): prova delle funzioni STATICO, TERMOVENTILATO, PRERISC. RAPIDO.

Note: La funzione per torte dolci utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

|          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNZIONI |  |  |  |  |
|          | Torte dolci                                                                         | Ventilato                                                                           | Termoventilato                                                                        | Grill                                                                                 |

# PULIZIA

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

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare il forno dalla rete elettrica.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.

I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.



# MANUTENZIONE

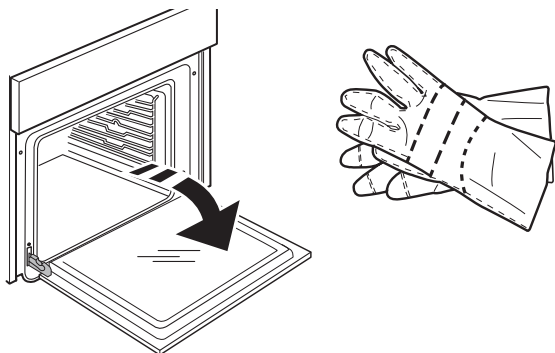
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

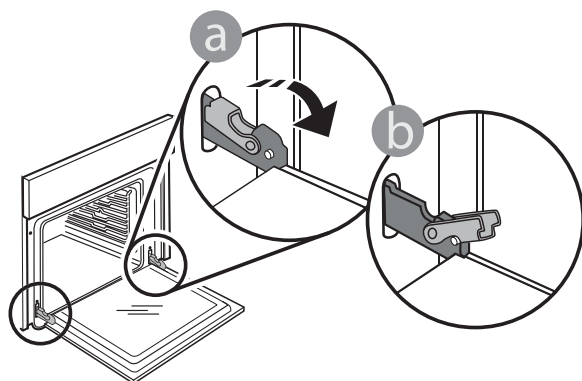
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLA PORTA

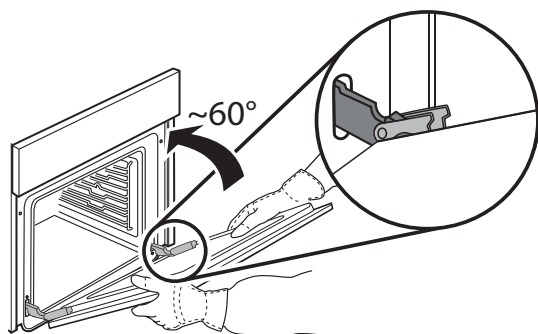
- 1.** Aprire completamente lo sportello.



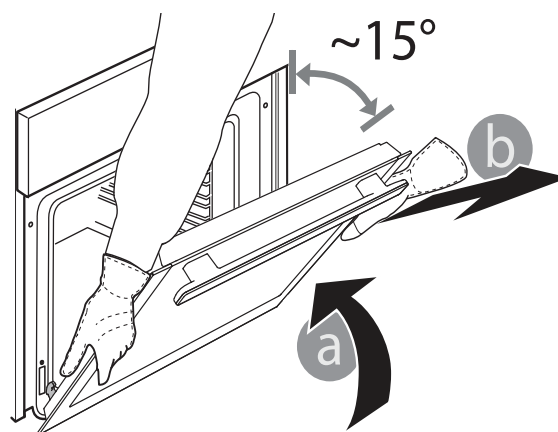
- 2.** Abbassare i fermi quanto più possibile.



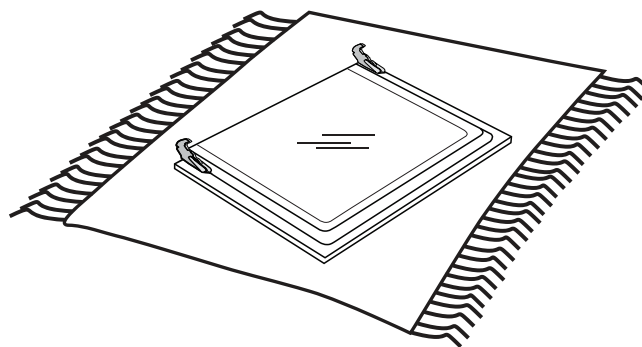
- 3.** Chiudere la porta fino a quando è possibile.



- 4.** Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.

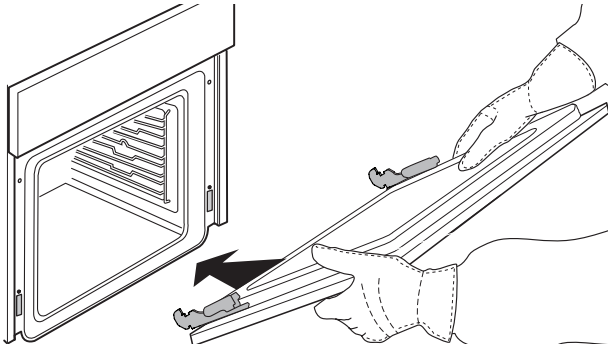


- 5.** Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

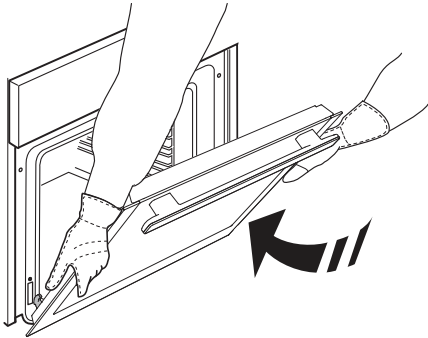


# RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA

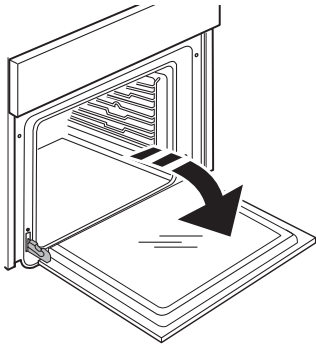
**1.** Accostare la porta al forno, allineando i ganci delle cerniere alle relative sedi.



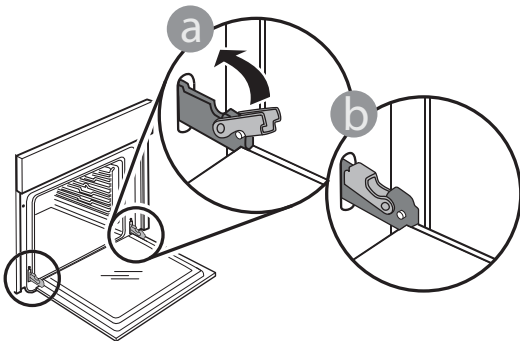
**2.** Fissare in sede la parte superiore.



**3.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

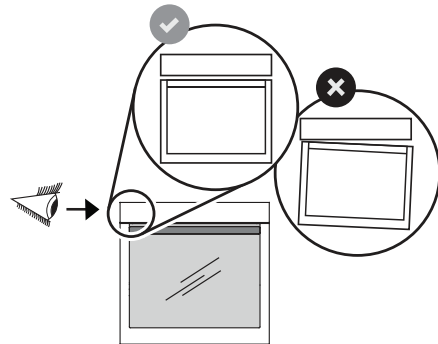
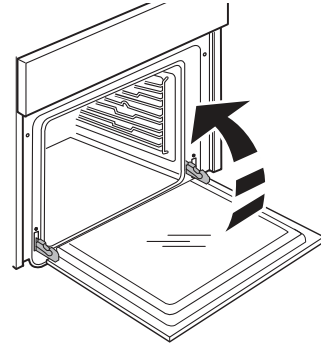


**4.** Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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

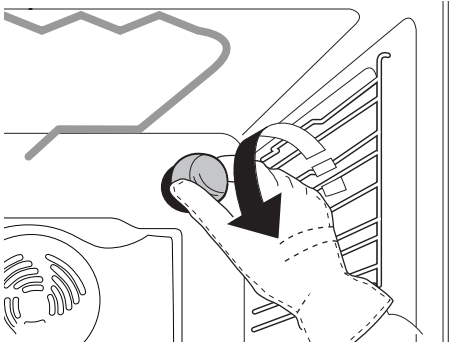
**6.** Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.



# SOSTITUIRE LA LAMPADA

**1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.

**2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



**3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T 300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C.

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si verifica un guasto o un problema, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema.  
Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio di Assistenza Clienti.



**Prima di eseguire gli interventi sotto descritti leggere attentamente le istruzioni di sicurezza**

| PROBLEMA                                               | POSSIBILE CAUSA                                      | SOLUZIONE                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona.                                 | Interruzione di corrente elettrica.                  | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.         |
|                                                        | Disconnessione dalla rete principale.                |                                                                                                                                                                                       |
|                                                        | Malfunzionamento.                                    |                                                                                                                                                                                       |
| Il forno non si riscalda.                              | Funzione selezionata.                                | Selezionare una funzione differente.<br>Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.                                                                     |
|                                                        | Porta aperta.                                        | Chiudere la porta e verificare se il problema persiste.                                                                                                                               |
| L'ora lampeggia.                                       | Interruzione di corrente elettrica.                  | L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".                                                                                              |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero. | Guasto.                                              | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".                                                                                |
| La porta non si chiude correttamente.                  | I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata. | Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Manutenzione". |

| PROBLEMA                                                      | POSSIBILE CAUSA                                                                     | SOLUZIONE                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La cottura non si avvia e/o viene emesso un segnale acustico. | La funzione selezionata non è compatibile con l'operazione che si intende eseguire. | Selezionare nuovamente la funzione. Rimuovere e reinserire la sonda carne.                        |
| La luce si spegne durante la cottura.                         | Funzione "Eco termoventilato" selezionata.                                          | Selezionare una funzione differente.                                                              |
| La luce non funziona.                                         | La lampadina deve essere sostituita.                                                | Seguire le istruzioni per la sostituzione della lampadina riportate nella sezione "Manutenzione". |
| Il forno fa rumore anche se spento.                           | Ventola di raffreddamento attiva.                                                   | Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.                                           |

# SCHEDA TECNICA

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI:

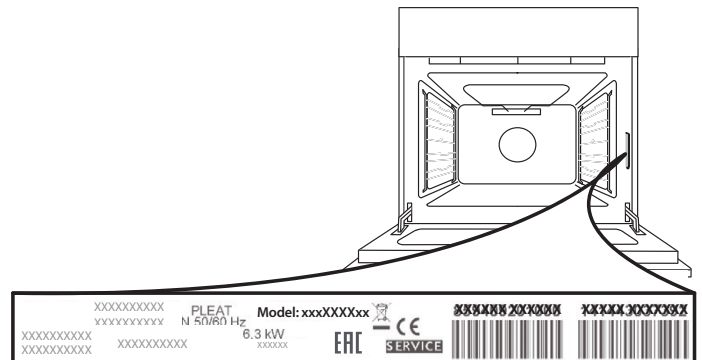
**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

### SE DOPO TUTTI LE VERIFICHE INDICATE L'INCONVENIENTE PERMANE CONTATTARE IL PIÙ VICINO SERVIZIO ASSISTENZA.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

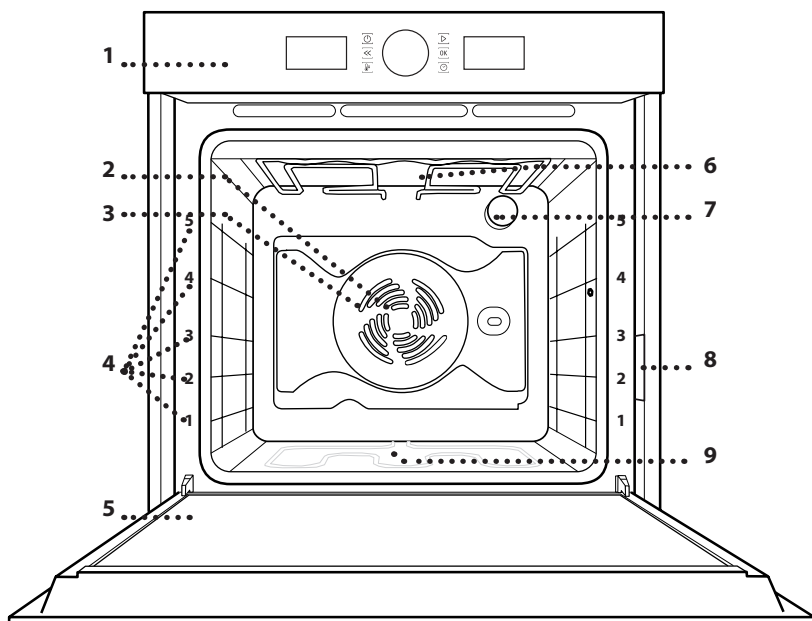
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue alla parola ASSISTENZA sulla targhetta matricola attaccata al prodotto; il codice si trova sul lato destro nel lato interno dello sportello).
- Il codice di assistenza è riportato anche nel libretto di garanzia.
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

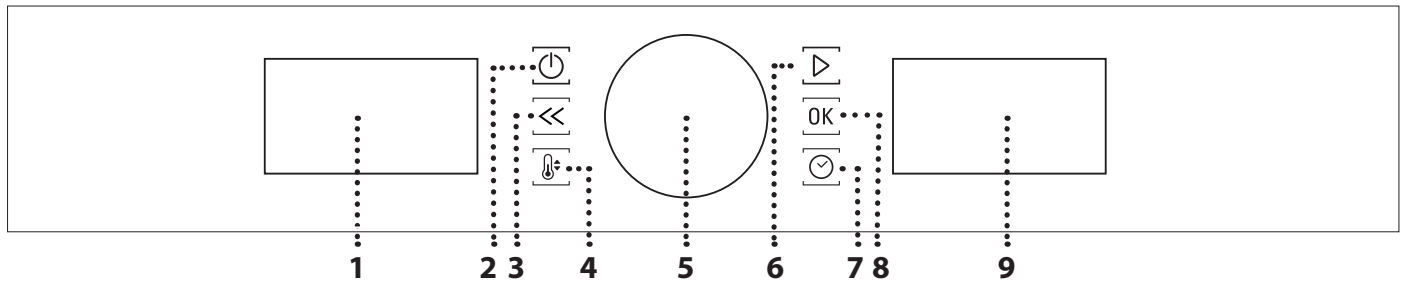
# PRODUCTBESCHRIJVING



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

Let op:  
Tijdens de bereiding kan de koelventilator tijdelijk ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen.  
Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.  
Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

# BEDIENINGSPANEEL



## 1. LINKER DISPLAY

### 2. AAN / UIT

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

### 3. TERUG

Om bij het configureren van de instellingen terug te keren naar het vorige menu.

## 4. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

### 5. KNOP

Om menu-items te selecteren of de instellingen van een functie te wijzigen.

### 6. START

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

## 7. TIJD

Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

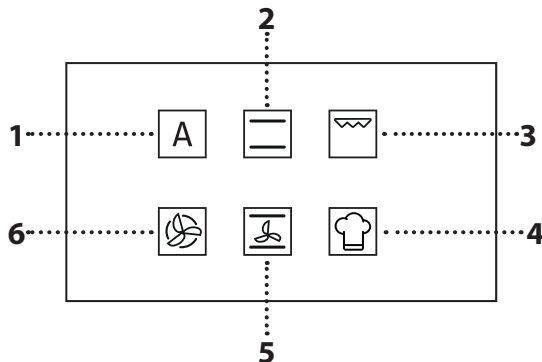
### 8. BEVESTIG

Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

## 9. RECHTER DISPLAY

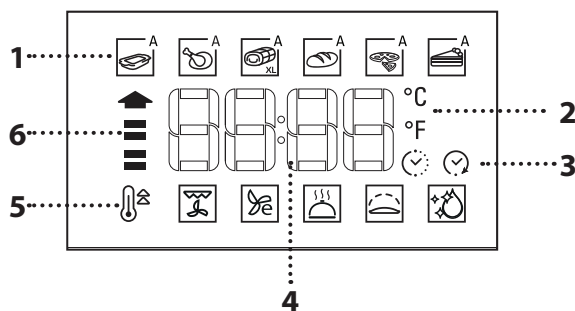
# BESCHRIJVING VAN DISPLAYS

## LINKER DISPLAY



1. Automatische functie
2. Conventionele functie
3. Grill functie
4. Speciale functies
5. Convectionbakken functie
6. Hete lucht functie

## RECHTER DISPLAY

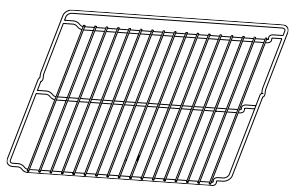


1. Groep automatische functies
2. Meeteenheid temperatuur
3. Tijdopties (duur, uitstel van start)
4. Digitale display (geeft bijvoorbeeld het volgende weer: de klok, alle functiewaarden of instellingen)
5. Groep speciale functies
6. Aanduiding van voorverwarmingsfase



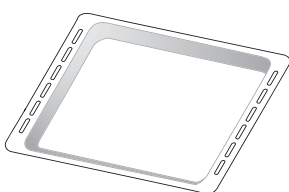
# ACCESSOIRES

## ROOSTER



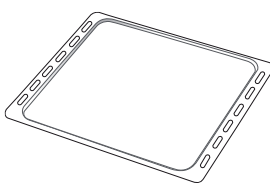
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## OPVANGBAK



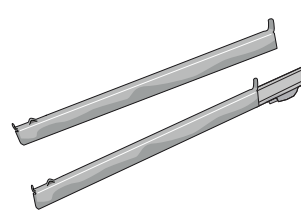
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjus op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



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

## SCHUIFRAILS



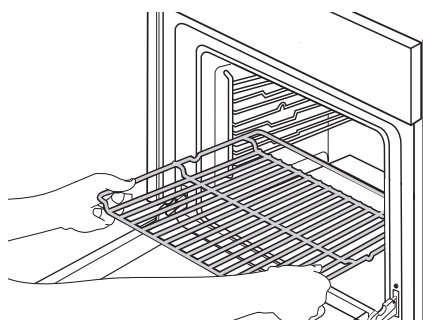
Hiermee kunnen accessoires gemakkelijker in de oven worden geplaatst en uit de oven worden gehaald.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

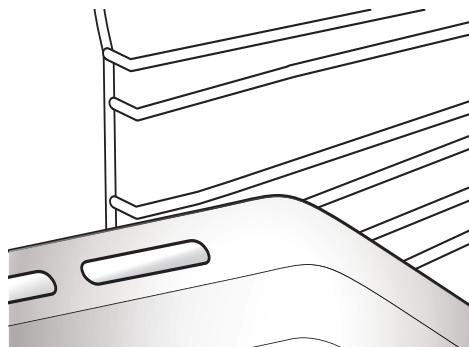
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

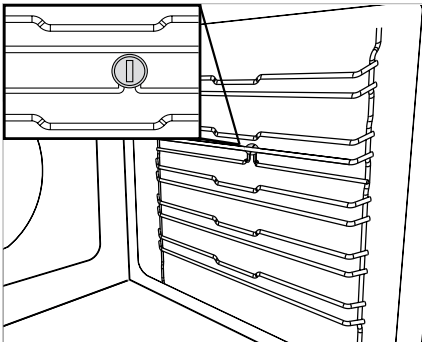


**2.** Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

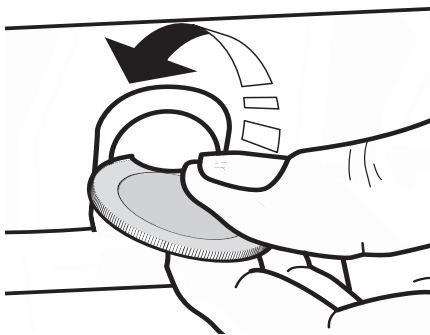


# VERWIJDER EN HERPLAATS DE ZIJROOSTERS

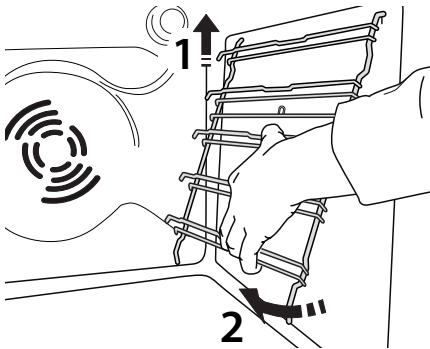
**1.** De zijroosters kunnen uitgerust zijn met twee stelschroeven voor een optimale stabiliteit.



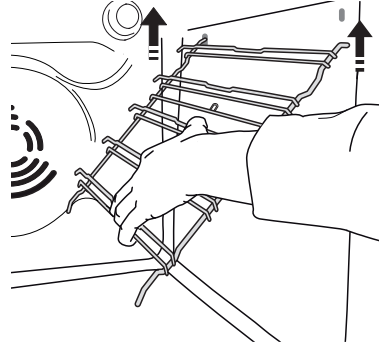
**2.** Verwijder de schroeven aan weerszijden met behulp van een muntstuk of een gereedschap.



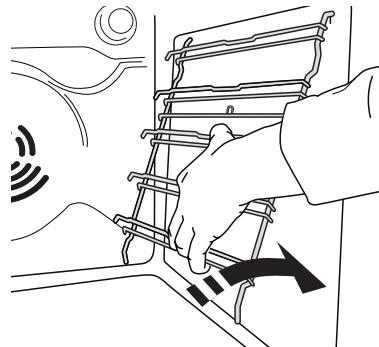
**3.** Om de roostergeleiders te verwijderen, tilt u de geleiders (1) op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting (2): de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.



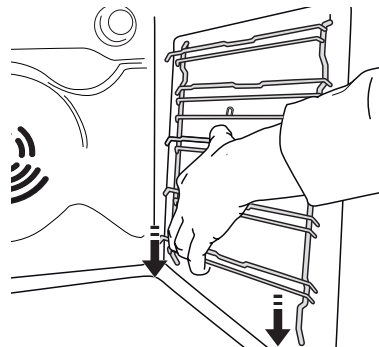
**4.** Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst.



**5.** Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte.



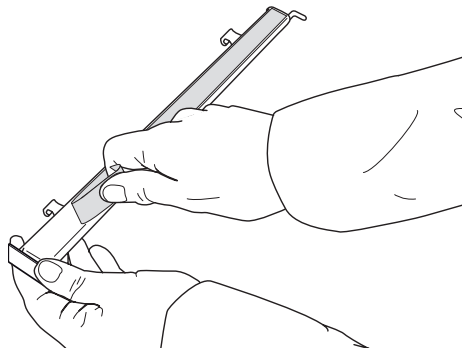
**6.** Laat ze in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de stelschroeven terug.



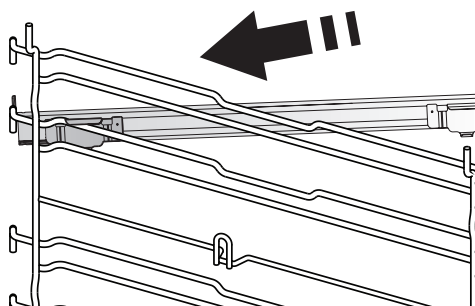
# DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

Let op: De schuifrails kunnen reeds gemonteerd zijn op de geleiders: om ze te verwijderen, trek naar buiten toe na eerst de onderste clip vrij te geven. Verwijder de roostergeleiders.

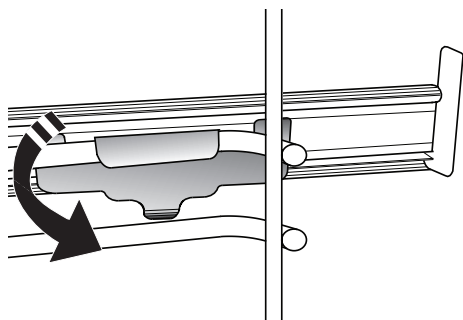
1. Verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



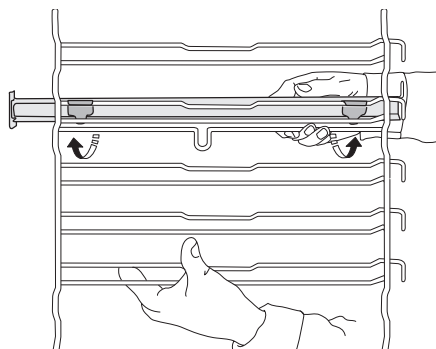
2. Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. (fig. A); duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



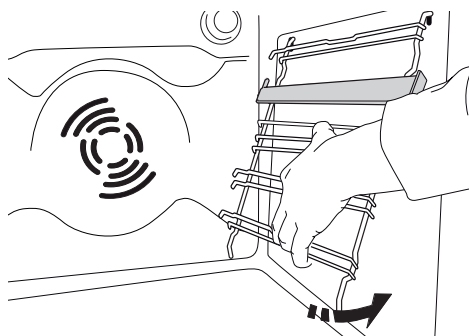
3. Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen.



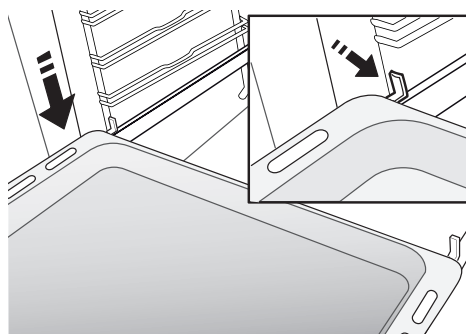
4. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.



5. Plaats de roostergeleiders terug.



6. Laat de accessoires tegen de roostergeleiders rusten.



# FUNCTIES

A

## AUTOMATISCHE FUNCTIES



### A STOOFSCHOTELS

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elke bereiding met pasta (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.



### A VLEES

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.



### A MAXI COOKING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen. Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.



### A BROOD

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.



### A PIZZA

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.



### A GEBAK EN TAARTEN

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.



### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.



### GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Aanbevolen wordt om het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte te zetten. 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. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.



### HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



### CONVECTIEBAKKEN

Vlees en taarten met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.



## SPECIALE FUNCTIES



### SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



### TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogte. Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.



### ECO HETELUCHT\*

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



### WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte.



### RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



### DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp 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.

\* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

# GEBRUIK VAN DE OVEN



Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

## HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

### 1. DE TIJD REGELEN

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 het uur in te stellen en druk op **OK** 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 **OK** 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. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Draai aan de selectieknoop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.



Draai aan de selectieknoop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.

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

### 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 "Hete lucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

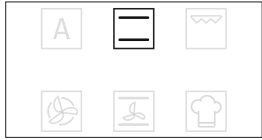


# DAGELIJKS GEBRUIK

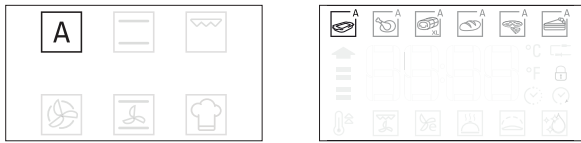
## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  om de oven in te schakelen.

Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



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

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

### TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op  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: Zodra de functie is gestart kunt u de temperatuur of het grillniveau wijzigen door op  te drukken of rechtstreeks aan de knop te draaien.

### DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  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 die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op  om te bevestigen.

### INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.

Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld. De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

Tijdens de wachttijd kunt u de knop gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

Let op: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

### 4. VOORVERWARMEN

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



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



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

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

### 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

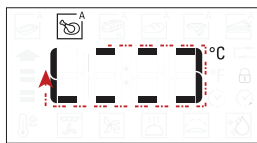


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

### . AUTOMATISCHE FUNCTIES

#### HERSTEL TEMPERATUUR

Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld. Tijdens het herstel van de temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



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.

### . SPECIALE FUNCTIES

#### DIAMOND CLEAN

Om de functie "Diamond Clean" te activeren, giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte wanneer de oven koud is en sluit de ovendeur.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om  te selecteren op het menu en druk dan op  om te bevestigen.

Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op  om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

Verwijder na de cyclus, nadat de oven afgekoeld is, al het resterende water in de oven en begin schoon te maken met een spons die met heet water vochtig is gemaakt (de reiniging is mogelijk niet effectief indien dit niet binnen 15 minuten gebeurt).

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

### . VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.



# NUTTIGE TIPS

## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

## HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden.

Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie Hete Lucht en zet u de taartvormen op verschillende steunhoogtes, 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 het dessert dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanen.

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 (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 verkruimelde 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.

## VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het 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. 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 steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

Plaats een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

# BEREIDINGSTABEL

| RECEPT                                                      | FUNCTIE                                                                                          | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C) | DUUR<br>(Min.) | STEUNHOOGTE EN<br>ACCESSOIRES                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Luchtig gebak</b>                                        |  <sup>A</sup>   | -                  | 160 - 180           | 30 - 90        | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                             |                 | Ja                 | 160 - 180           | 30 - 90        | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Gevulde taarten</b><br>(cheesecake, strudel, appeltaart) |  <sup>A</sup>   | -                  | 160 - 200           | 30 - 85        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                             |                 | Ja                 | 160 - 200           | 35 - 90        | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Koekjes / taartjes</b>                                   |  <sup>A</sup>   | -                  | 170 - 180           | 15 - 45        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                             |                 | Ja                 | 160 - 170           | 20 - 45        | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                             |                 | Ja                 | 160 - 170           | 20 - 45 ***    | 5 3 1<br>         |
| <b>Soesjes</b>                                              |  <sup>A</sup>   | -                  | 180 - 200           | 30 - 40        | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                             |                 | Ja                 | 180 - 190           | 35 - 45        | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                             |                 | Ja                 | 180 - 190           | 35 - 45 ***    | 5 3 1<br>         |
| <b>Meringues</b>                                            |  <sup>A</sup>   | Ja                 | 90                  | 110 - 150      | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                             |                 | Ja                 | 90                  | 130 - 150      | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                             |                | Ja                 | 90                  | 140 - 160 ***  | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Dun, dik, focaccia)                           |  <sup>A</sup> | -                  | 220 - 250           | 20 - 40        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                             |               | Ja                 | 220 - 240           | 20 - 40        | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                             |               | Ja                 | 220 - 240           | 25 - 50 ***    | 5 3 1<br>   |
| <b>Heel brood</b> 0,5 kg                                    |  <sup>A</sup> | -                  | 180 - 220           | 50 - 70        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Broodjes</b>                                             |  <sup>A</sup> | -                  | 180 - 220           | 30 - 50        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Brood</b>                                                |               | Ja                 | 180 - 200           | 30 - 60        | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Diepvriespizza's</b>                                     |  <sup>A</sup> | -                  | 250                 | 10 - 20        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                             |               | Ja                 | 250                 | 10 - 20        | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Hartige taarten</b><br>(groentetaart, quiche)            |  <sup>A</sup> | Ja                 | 180 - 190           | 45 - 60        | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                             |               | Ja                 | 180 - 190           | 45 - 60        | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                             |               | Ja                 | 180 - 190           | 45 - 70 ***    | 5 3 1<br>   |
| <b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>                        |  <sup>A</sup> | Ja                 | 190 - 200           | 20 - 30        | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                             |               | Ja                 | 180 - 190           | 20 - 40        | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                             |               | Ja                 | 180 - 190           | 20 - 40 ***    | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/Hartige taartjes</b>                             |  <sup>A</sup> | -                  | 190 - 200           | 40 - 65        | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Gebakken Pasta/Cannelloni</b>                            |  <sup>A</sup> | -                  | 190 - 200           | 25 - 45        | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RECEPT                                                                                                      | FUNCTIE                                                                             | VOORVER-<br>WARMEN | TEMPERATUUR<br>(°C)         | DUUR<br>(Min.) | STEUNHOOGTE EN<br>ACCESSOIRES |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------|-------------------------------|
| <b>Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees</b> 1 kg                                               |    | -                  | 190 - 200                   | 60 - 90        | 3                             |
| <b>Gebraden varkensvlees met korst</b> 2 kg                                                                 |    | -                  | 170                         | 110 - 150      | 2                             |
| <b>Kip / Konijn / Eend</b> 1 kg                                                                             |    | -                  | 200 - 230                   | 50 - 80 **     | 3                             |
| <b>Kalkoen/Gans</b> 3 kg                                                                                    |    | -                  | 190 - 200                   | 90 - 150       | 2                             |
| <b>Vis uit de oven/in folie</b> (filet, heel)                                                               |    | Ja                 | 180 - 200                   | 40 - 60        | 3                             |
| <b>Gevulde groenten</b><br>(tomaten, courgettes, aubergines)                                                |    | Ja                 | 180 - 200                   | 50 - 60        | 2                             |
| <b>Toast</b>                                                                                                |    | -                  | 3 (hoog)                    | 3 - 6          | 5                             |
| <b>Visfilet/moten vis</b>                                                                                   |    | -                  | 2 (midden)                  | 20 - 30 *      | 4 3                           |
| <b>Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers</b>                                                            |    | -                  | 2 - 3<br>(gemiddeld - hoog) | 15 - 30 *      | 5 4                           |
| <b>Gebraden kip</b> 11,3 kg                                                                                 |    | -                  | 2 (midden)                  | 55 - 70 **     | 2 1                           |
| <b>Rosbief rosé</b> 1 kg                                                                                    |    | -                  | 2 (midden)                  | 35 - 50 **     | 3                             |
| <b>Lamsbout / schenkel</b>                                                                                  |    | -                  | 2 (midden)                  | 60 - 90 **     | 3                             |
| <b>Geb. aardappelen</b>                                                                                     |   | -                  | 2 (midden)                  | 35 - 55 **     | 3                             |
| <b>Gegratin. groenten</b>                                                                                   |  | -                  | 3 (hoog)                    | 10 - 25        | 3                             |
| <b>Lasagne en vlees</b>                                                                                     |  | Ja                 | 200                         | 50 - 100 ***   | 4 1                           |
| <b>Vlees en aardappelen</b>                                                                                 |  | Ja                 | 200                         | 45 - 100 ***   | 4 1                           |
| <b>Vis &amp; Groenten</b>                                                                                   |  | Ja                 | 180                         | 30 - 50 ***    | 4 1                           |
| <b>Complete maaltijd: Vruchtentaart</b><br>(niveau 5) / <b>lasagne</b> (niveau 3) / <b>vlees</b> (niveau 1) |  | Ja                 | 190                         | 40 - 120 ***   | 5 3 1                         |
| <b>Gevulde braadstukken</b>                                                                                 |  | -                  | 200                         | 80 - 120 ***   | 3                             |
| <b>Gesneden vlees</b><br>(konijn, kip, lam)                                                                 |  | -                  | 200                         | 50 - 100 ***   | 3                             |

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

| FUNCTIES                 |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                          | Conventioneel                                                                       | Grill                                                                               | Turbo Grill                                                                         | Hete lucht                                                                           | Convectiebakken                                                                       | Eco HeteLucht                                                                         |
| AUTOMATISCHE<br>FUNCTIES |  |  |  |  |  |  |
|                          | Stoofschotels                                                                       | Gebraden vlees                                                                      | Maxi Cooking                                                                        | Brood                                                                                | Pizza                                                                                 | Gebak / Taarten                                                                       |
| ACCESSOIRES              |  |  |  |  |  |  |
|                          | Rooster                                                                             | Ovenschaal of taartvorm<br>op het rooster                                           | Opvangbak / Bakplaat<br>of ovenschaal op rooster                                    | Druipplaat / Ovenschaal                                                              | Opvangbak met<br>500 ml water                                                         |                                                                                       |

# GETESTE RECEPTEN

Opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350-1

| RECEPT                           | FUNCTIE                                                                             | VOORVER-<br>WARMEN | steun-<br>hoogte | TEMP. (°C) | DUUR (Min.) | ACCESSOIRES* EN OPMERKINGEN                                                      |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Koekjes van<br>kruimeldeeg       |    | -                  | 3                | 150        | 35 - 50     | Opvangbak / bakplaat                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 3                | 150        | 25 - 40     | Opvangbak / bakplaat                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 1 - 4            | 150        | 25 - 35     | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/<br>bakplaat                 |
| Kleine taartjes<br>(Small cakes) |    | -                  | 3                | 170        | 25 - 35     | Opvangbak / bakplaat                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 3                | 160        | 20 - 30     | Opvangbak / bakplaat                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 1 - 4            | 160        | 25 - 35     | Steunhoogte 4: bakplaat<br>Steunhoogte 1: opvangbak/<br>bakplaat                 |
| Cake zonder<br>vet               |    | -                  | 2                | 170        | 30 - 40     | Taartvorm op rooster                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 2                | 160        | 30 - 40     | Taartvorm op rooster                                                             |
|                                  |    | Ja                 | 1 - 4            | 160        | 35 - 45     | Steunhoogte 4: taartvorm op<br>rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op<br>rooster |
| 2 appeltaarten                   |  | -                  | 2                | 185        | 70 - 90     | Taartvorm op rooster                                                             |
|                                  |  | Ja                 | 2                | 175        | 70 - 90     | Taartvorm op rooster                                                             |
|                                  |  | Ja                 | 1 - 4            | 175        | 75 - 95     | Steunhoogte 4: taartvorm op<br>rooster<br>Steunhoogte 1: taartvorm op<br>rooster |
| Toast                            |  | -                  | 5                | 3 (hoog)   | 4 - 6       | Rooster                                                                          |
| Hamburgers                       |  | -                  | 5                | 3 (hoog)   | 18 - 30     | Steunhoogte 5: rooster (draai<br>het voedsel halverwege de<br>bereidingstijd om) |
|                                  |                                                                                     |                    |                  |            |             | Steunhoogte 4: opvangbak met<br>water                                            |

\*Als er geen accessoires zijn bijgeleverd kunnen ze aangeschaft worden bij onze Consumentenservice.

**De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Doe de tests zonder deze.**

**Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm IEC 60350-1):** gebruik de betreffende tabel om de testen uit te voeren.

Voorverwarm de lege oven (volgens de norm IEC 60350-1): test de functies "CONVENTIONEEL", "HETE LUCHT", "SNELLE VOORVERWARMING".

Let op: De functie gebak gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

| FUNCTIES |  |  |  |  |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Gebak en taarten                                                                    | Convectiebakken                                                                     | Hete lucht                                                                            | Grill                                                                                 |

# REINIGEN

**Gebruik geen stoomreinigers.**

**Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.**

**Voer de benodigde**

**werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.**

**Koppel de oven los van de netvoeding.**

**Gebruik geen staalwol,**

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

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven 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.

# ONDERHOUD

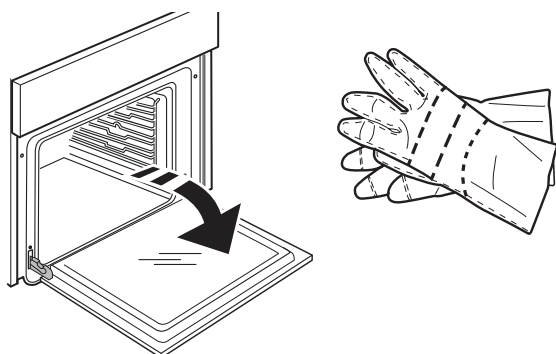
Gebruik beschermende handschoenen tijdens alle handelingen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

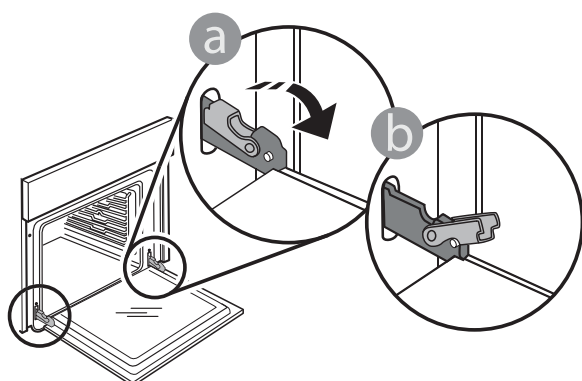
Koppel de oven los van de netvoeding.

## VERWIJDEREN VAN DE DEUR

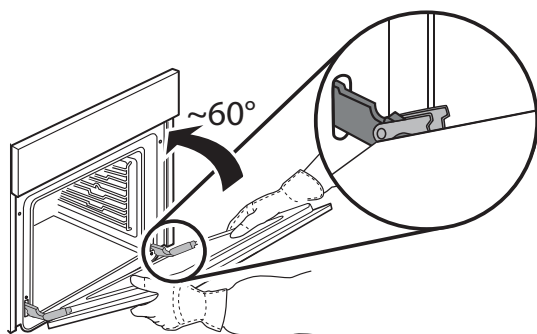
**1.** Open de deur helemaal.



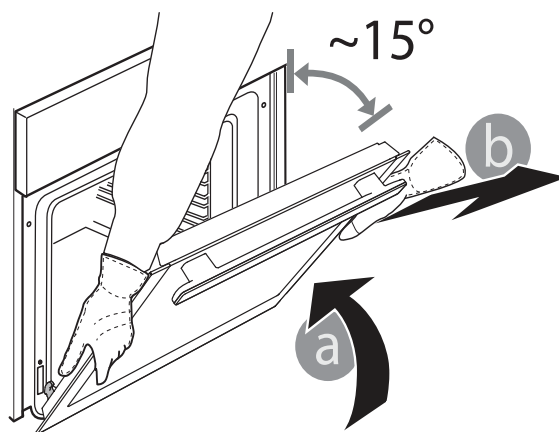
**2.** Duw de vergrendelingen zo ver mogelijk naar beneden.



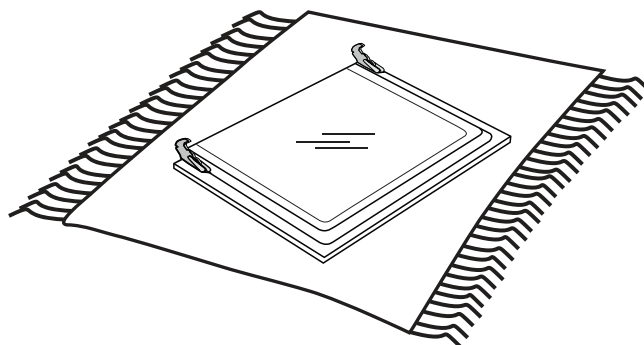
**3.** Sluit de deur zo ver mogelijk.



**4.** Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt.

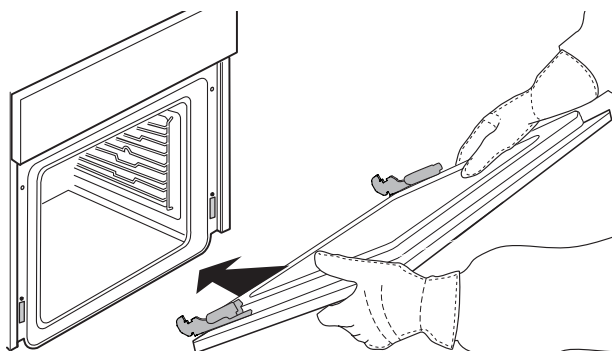


**5.** Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

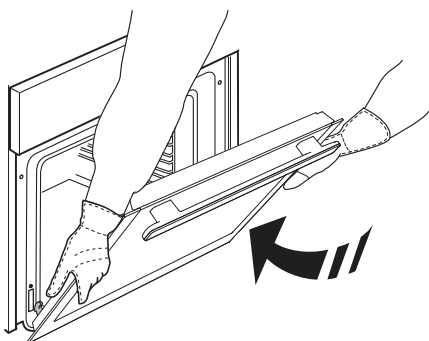


# DE DEUR TERUGPLAATSEN

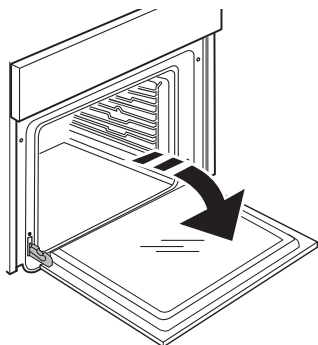
**1.** Beweeg de deur in de richting van de oven en lijn de haken van de scharnieren uit met de zitting.



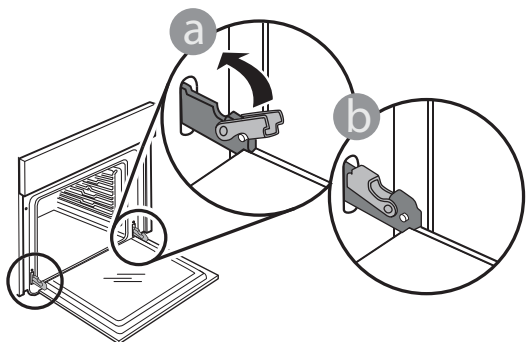
**2.** Zet het bovenste deel vast op de zitting.



**3.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

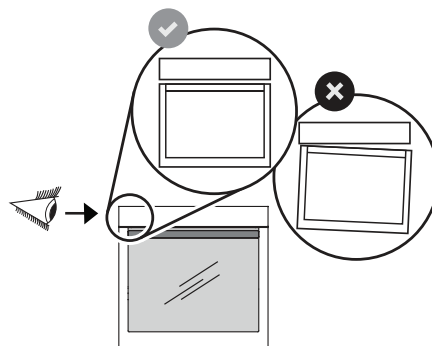
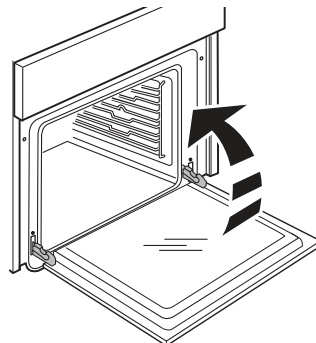


**4.** Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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

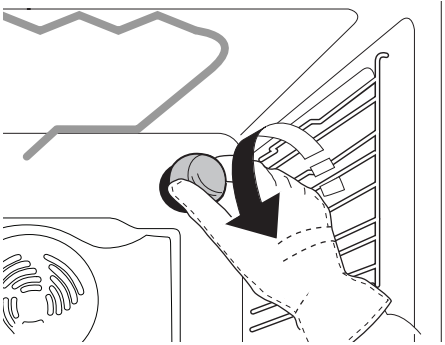
**6.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.



# 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 gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/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.

- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.



# PROBLEEMOPLOSSING

Eventuele problemen die ontstaan of fouten die zich voordoen kunnen vaak gemakkelijk worden opgelost. Controleer voordat u contact opneemt met de Consumentenservice de onderstaande tabel, om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen. Als de storing aanhoudt bel dan de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

**Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat een van de volgende werkzaamheden wordt uitgevoerd**

| PROBLEEM                                                        | MOGELIJKE OORZAAK                                                                 | OPLOSSING                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De oven werkt niet.                                             | Stroomonderbreking.<br>Loskoppeling van het elektriciteitsnet.<br>Functiestoring. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.<br>Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.                  |
| De oven wordt niet warm.                                        | Geselecteerde functie.<br>De deur is geopend.                                     | Selecteer een andere functie. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.<br>Sluit de deur en controleer of de storing blijft aanhouden.         |
| De tijd knippert.                                               | Stroomonderbreking.                                                               | U moet de tijd resetten: Volg de aanwijzingen in het gedeelte "Eerste gebruik".                                                                                                  |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer. | Storing.                                                                          | Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".                                                                     |
| De deur sluit niet goed.                                        | De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.                      | Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf Onderhoud. |

| PROBLEEM                                                            | MOGELIJKE OORZAAK                                                              | OPLOSSING                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het bereiden wordt niet gestart en/of er klinkt een geluidssignaal. | De geselecteerde functie is niet compatibel met de actie die u wilt uitvoeren. | Selecteer de functie opnieuw. De gaarthermometer verwijderen en vervolgens opnieuw insteken. |
| Het licht gaat uit tijdens de bereiding.                            | "Eco HeteLucht"-functie geselecteerd.                                          | Selecteer een andere functie.                                                                |
| Het licht werkt niet.                                               | Het lampje moet worden vervangen.                                              | Volg de instructies voor het vervangen van het lampje in het gedeelte Onderhoud.             |
| De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.           | Koelventilator ingeschakeld.                                                   | Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.                                        |

# PRODUCT

 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kunnen geraadpleegd en gedownload worden van onze website **www.bauknecht.eu**

## CONSUMENTENSERVICE

### VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET HET TECHNISCH SERVICECENTRUM:

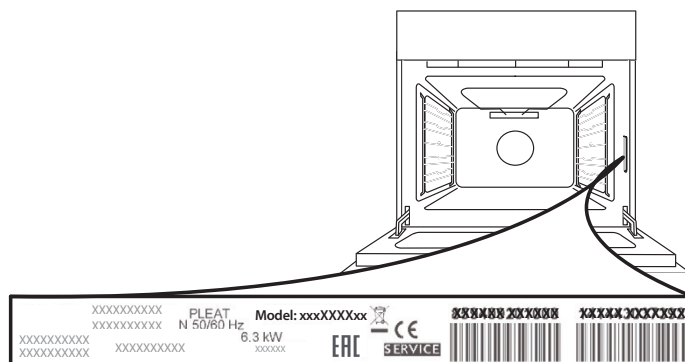
**1.** Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van een van de maatregelen die staan beschreven in de tabel 'Probleemoplossing'.

**2.** Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

### ALS DE STORING ZICH BLIJFT VOORDOEN NADAT ALLE NOODZAKELIJKE CONTROLES ZIJN UITGEVOERD, NEEM DAN CONTACT OP MET UW DICTSTBIJZIJNDE CONSUMENTENSERVICE.

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

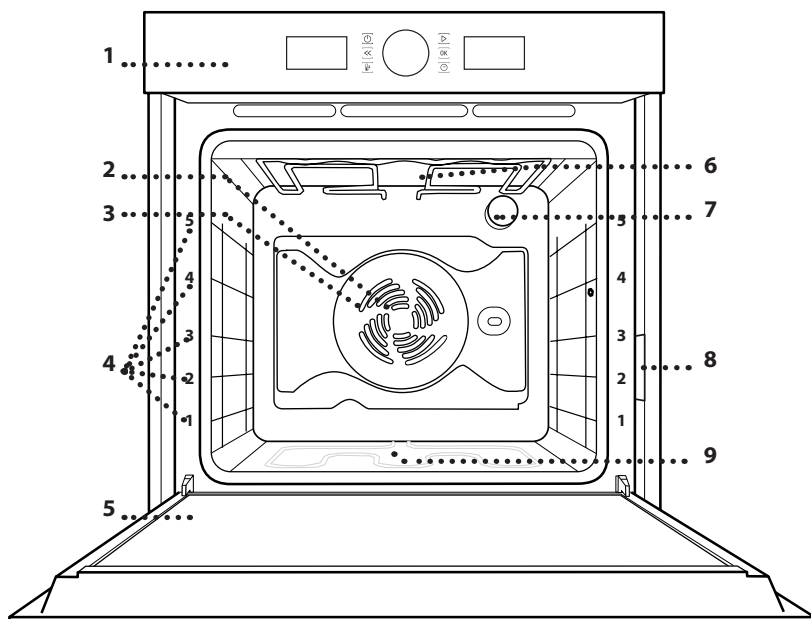
- een korte beschrijving van de storing;
- Het exacte type model van uw product
- De assistentiecode (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd; dit is op de rechterbinnenrand te zien als de ovendeur geopend is).
- De assistentiecode staat ook in uw garantieboekje.
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.



Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

# PRODUKTBEKRIVELSE

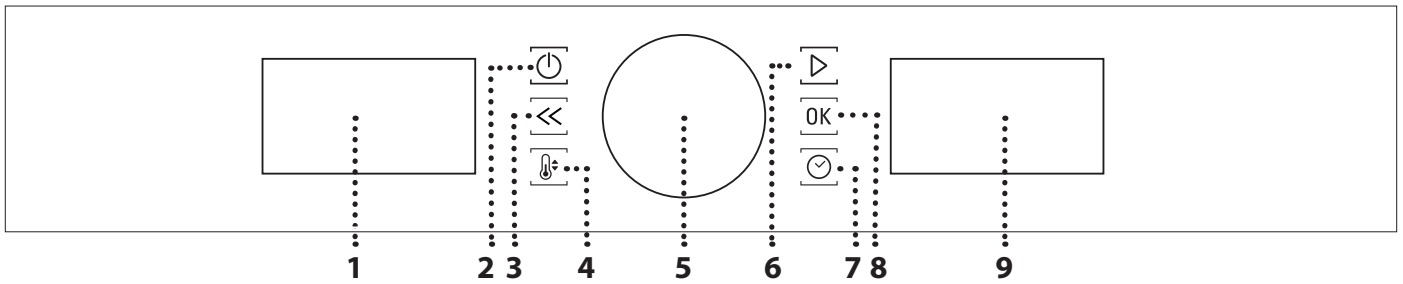


1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Ristespor (nivået er indikert framme på ovnen)
5. Dør
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunn (ikke synlig)

**Merk:**

Kjøleviften kan av og til slå seg på under tilberedningen for å redusere energiforbruket. Når tilberedningen er avsluttet og ovnen er slått av, kan kjøleviften fortsette å gå en liten stund. Når ovnsdøren åpnes under tilberedning, slås varmeelementene seg av.

# KONTROLLPANEL



## 1. VENSTRE DISPLAY

### 2. PÅ / AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

### 3. TILBAKE

For å gå tilbake til forrige meny ved konfigurering av innstillinger.

## 4. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

## 5. KNOTT

For å velge menyelementene og endre eller regulere innstillingene av en funksjon.

## 6. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillingene.

## 7. TID

For å stille inn eller endre tiden og regulere tilberedningstiden.

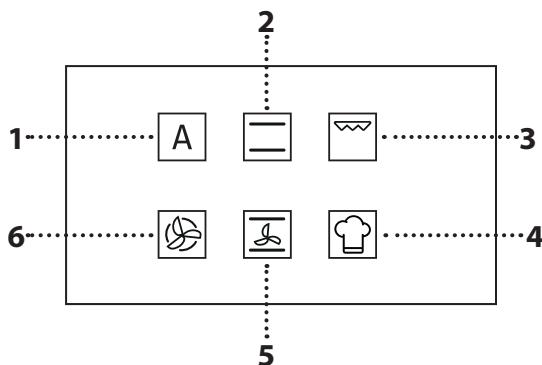
## 8. BEKREFT

For å bekrefte et element du har valgt eller innstillingene til en funksjon.

## 9. HØYRE DISPLAY

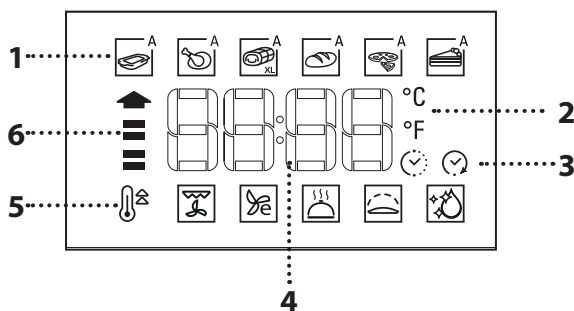
# BESKRIVELSE AV DISPLAYENE

## VENSTRE DISPLAY



1. Automatiske funksjoner
2. Konvensjonell funksjon
3. Grillfunksjon
4. Spesialfunksjoner
5. Convection bake (konveksjonsbakingsfunksjon)
6. Forced Air (varmluft) funksjon

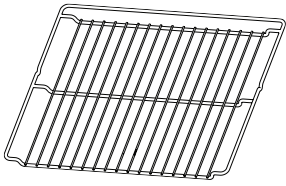
## HØYRE DISPLAY



1. Cluster med automatiske funksjoner
2. Måleenhet temperatur
3. Tidsopsjoner (varighet, utsatt start)
4. Digitalt display (viser, for eksempel: klokken, alle funksjonsverdier og innstillinger)
5. Cluster med spesialfunksjoner
6. Indikasjon fase for forvarming

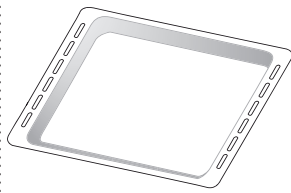
# TILBEHØR

## RIST



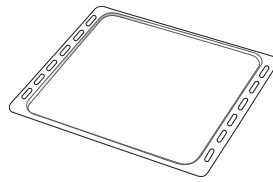
Bruk for å tilberede mat og som støtte til panner, kafeformer og andre ildfaste former.

## LANGPANNE



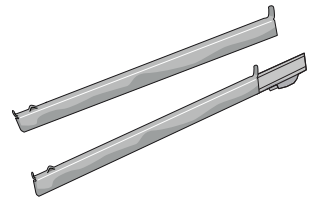
For bruk som ovns panne ved tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia, etc. eller for å plasseres under risten for å samle opp stekesjyen.

## BAKEBRETT



Bruk for å steke alle brød og andre bakverk, men også for steker, fisk i pakke (en papillote) osv.

## GLIDESKINNER

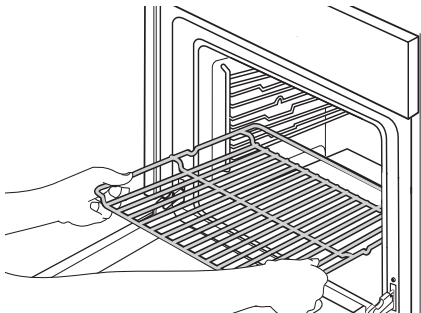


Disse gjør det enklere å plassere tilbehør i og fjerne tilbehør fra ovnen.

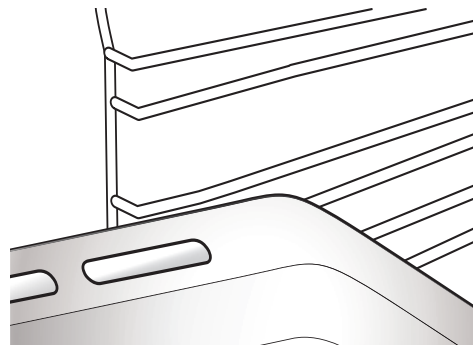
Antall tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell som du kjøpt. Annet tilbehør som ikke medfølger kan kjøpes separat gjennom kundeservice.

## SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

**1.** Sett risten horisontalt ved å skyve den over ristens skinner, og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

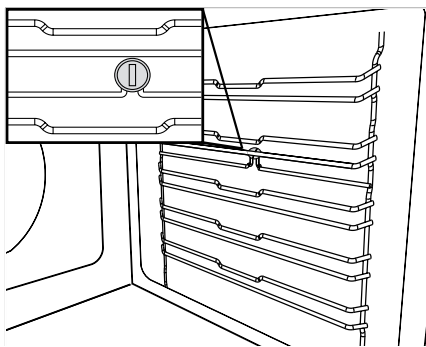


**2.** Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

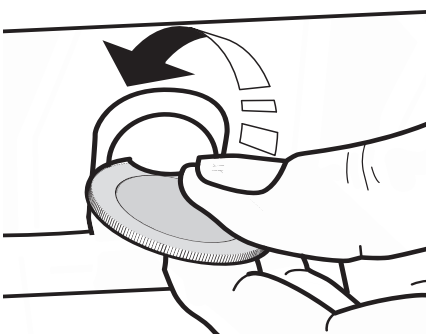


# FJERN OG MONTER GITTERNE PÅ SIDEN

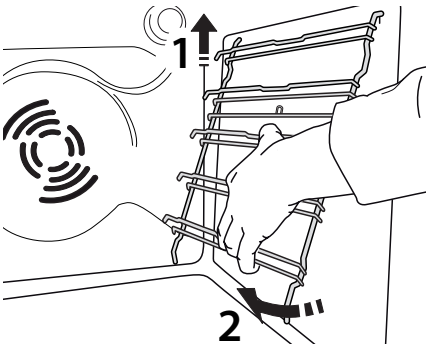
**1.** Gitterne på siden kan utstyres med to festeskruer for optimal stabilitet.



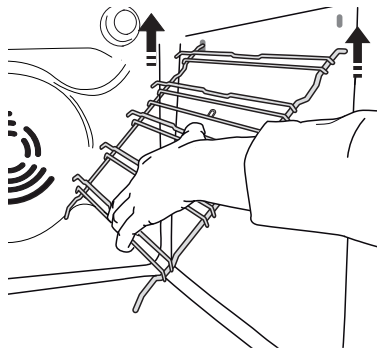
**2.** Fjern skruene på begge sider ved hjelp av en mynt eller et verktøy.



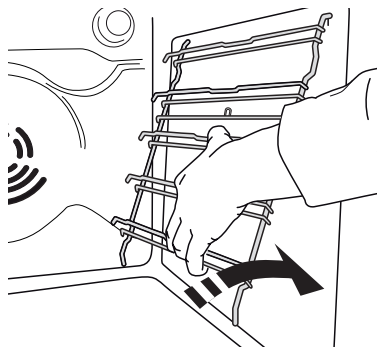
**3.** For å fjerne rillenes skinner, løft skinnene opp (1) og trekk forsiktig den nedre delen ut av plassen (2): falsens skinner kan nå fjernes.



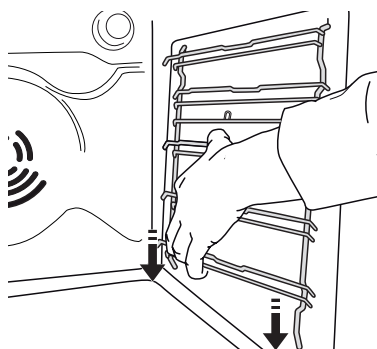
**4.** For å installere rillenes spor igjen, sett de først tilbake i det øvre festet.



**5.** Mens du holder de opp, la de gli inn i ovnsrommet.



**6.** Senk de slik at de kommer i riktig posisjon i det nedre festet. Monter tilbake festeskrue.

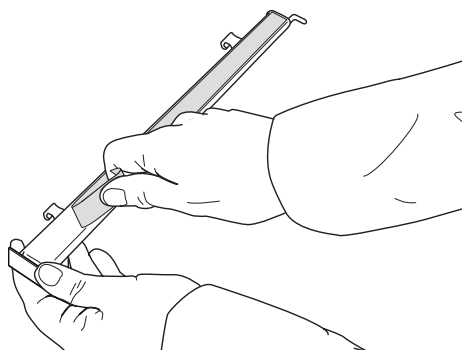


# INSTALLASJON AV GLIDESKINNER

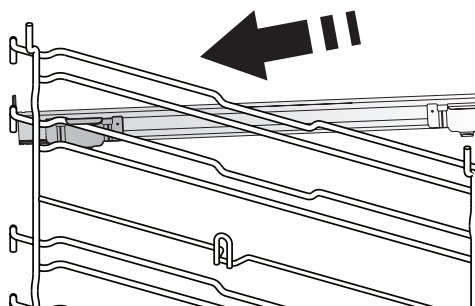
Merk: Glidesporene kan allerede være montert på ristenes skinner: for å fjerne de må du dra de utover og først frigjøre den nedre klemmen.

Ta av ristens skinner.

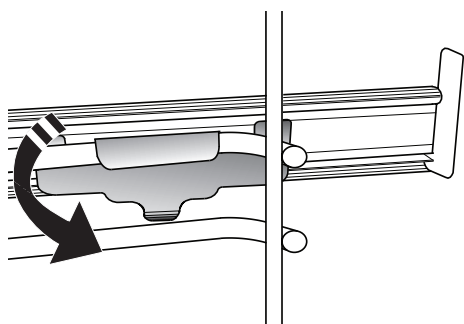
1. Fjern den beskyttende plasten fra glideskinnene.



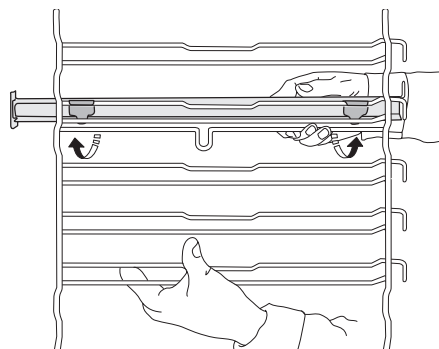
2. Fest den øvre klemmen til glideskinnen til ristens skinne og la den gli så langt det går. (Fig. A) senk den andre klemmen på plass.



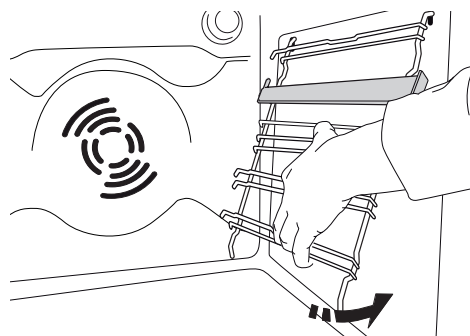
3. For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Sørg for at skinnene kan bevege seg fritt.



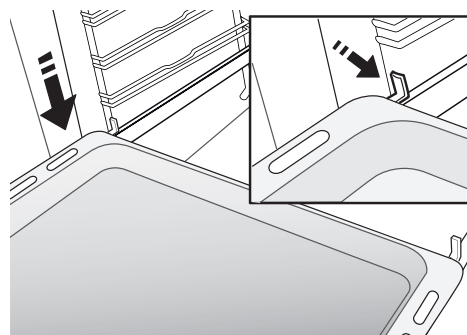
4. Gjenta disse trinnene på den andre skinnen til risten på samme nivå. Glideskinner kan monteres på alle nivåer.



5. Plasser risten tilbake på plass.



6. La tilbehøret hvile på glideskinnene.





# FUNKSJONER

## **AUTOMATISKE FUNKSJONER**

### **A GRYTERETT**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for tilberedning av retter basert på pasta (lasagne, canneloni, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innenfor et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk den 3. rillen. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

### **A KJØTT**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedning av enhver kjøttrett (fjærkre, okse, kalv, gris, lam, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innenfor et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Denne funksjonen bruker redusert vifteeffekt med avbrudd for å forhindre at maten blir tørr. Bruk den 3. rillen. Ovnens trenger ikke å forvarmes før tilberedningen.

### **A MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Snu steken under steking så den brunes jevnt. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut. Bruk 1. eller 2. rille, avhengig av hvor store kjøttstykkene er. Ovnens trenger ikke å forvarmes før tilberedningen.

### **A BRØD**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer brød (baguetter, rundstykker, loff osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innenfor et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

### **A PIZZA**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved baking av alle typer pizzaer (tynne pizzaer, hjemmelaget pizza, focaccia, osv.). Temperaturen vil kunne forandre seg innenfor et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

### **A SØTE KAKER**

Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur for baking og tilberedelse av søtt bakverk (kjeks, hevede kaker, frukttterter, osv). Temperaturen vil kunne forandre seg innenfor et gitt intervall for å tilpasse seg de forskjellige oppskriftene og personlig smak. Bruk 2. eller 3. rille. Ovnens trenger ikke å forvarmes.

### **TRADISJONELL**

For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå. Bruk 3. rille. Bruk 1. eller 2. rille for steking av pizza, middagspaier og kaker med flytende fyll. Forvarm ovnen før du setter inn maten.

### **GRILL**

Til grilling av biffer, kebab og pølser, tilberede grønnsaker au gratin eller riste brød. Vi anbefaler å sette maten på 4. eller 5. rille. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpannen for å samle inn stekesjyen: Plasser formen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann. Ovnens trenger ikke å forvarmes. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.

### **VARMLUFT**

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre. Bruk 3. rille for steking på et enkelt nivå, 1. og 4. nivå for steking på to riller og 1., 3. og 5. nivå for steking på tre riller. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter maten inn i ovnen.

### **CONVECTION BAKE (KONVEKSJONSOVN)**

For å steke kjøtt og kaker med flytende fyll (salte eller søte) på ett enkelt nivå. Bruk 3. rille. Forvarm ovnen før steking.



## SPESIELLE TILBEREDNINGSFUNKSJONER



### HURTIG FORVARM

For å hurtig forvarme ovnen. For rask forvarming av ovnen. Når forvarmingsfasen er avsluttet, vil ovnen automatisk velge funksjonen for over- og undervarme. Vent til forvarmingen er avsluttet før du setter inn maten.



### TURBOGRILL

For å steke store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Plasser maten midt i ovnen. Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: plasser den på 1. eller 2. nivå og hell i cirka en halv liter vann. Det er ikke nødvendig å forvarme ovnen. Under tilberedningen skal ovnsdøren være lukket.



### ECO FORCED AIR\* (VARMLUFT)

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når ECO-funksjonen er brukt, blir lyset være slukket under tilberedningen. For å benytte ECO-syklusen og dermed optimere energiforbruket, må ovnsdøren ikke åpnes før maten er helt stekt.



### HOLDE VARM

For å holde mat som nettopp er blitt tilberedt varm og sprø (f. eks.: kjøtt, frityrmat og gratenger). Plasser maten på den midterste rillen.



### HEVING

For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. Plasser deigen på 2. rille. Ovnen trenger ikke å forvarmes. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.



### DIAMOND CLEAN

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester kan fjernes på enkelt vis. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

\* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen vedr. energieffektivitet i samsvar med forordning (EF) nr. 65/2014

# HVORDAN BRUKE OVNEN

**!** Les Helse og Sikkerhetsinstruksene nøye før du bruker apparatet

## BRUK AV APPARATET FOR FØRSTE GANG

### 1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: Vri på bryteren for å stille inn timen og trykk **OK** for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Vri på bryteren for å stille inn minuttene og trykk **OK** for å bekrefte.

Merk: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold **⏸** i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille inn klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.

### 2. INNSTILLINGER

Dersom det er nødvendig, kan du endre på standard måleenhet, temperatur (°C) merkestrøm (16 A).

Med avslått ovn, trykk og hold nede **⏸** i minst 5 sekund.



Vri på bryteren for valg for å velge måleenhet, trykk deretter på **OK** for å bekrefte.



Vri deretter bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter **OK** for å bekrefte.

Merk: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

### 3. VARM OVNEN

En ny ovn kan frigi lukt som dannes under fabrikasjonen: dette er helt normalt.

Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt.

Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den.

Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks "Forced Air" (varmluft) eller "Convection Bake" (over-/undervarme). Følg instruksjonene for å sette funksjonen på riktig måte.

Merk: Det er lurt å lufte rommet etter bruker apparatet for første gang.

# DAGLIG BRUK

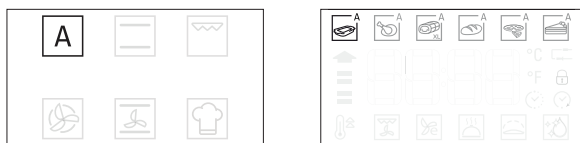
## 1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun tiden på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen.

Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på venstre display. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.



Vri på bryteren for å se de viktigste underfunksjonene som er tilgjengelige på høyre display. Velg én og trykk  for å bekrefte.

## 2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter at du har valgt funksjonen du ønsker, kan du endre dens innstillinger.

Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



Når ikonene for °C/°F blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).

Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.



Vennligst merk: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke  eller ved å snu direkte på bryteren.

## VARIGHET



Når  ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.

Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre steking manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen.

I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens steking pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk  for å bekrefte.

## INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere tidspunktet for slutt.

Hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens  ikonet blinker.



Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  for å bekrefte og start funksjonen.

Sett maten inn i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.



Merk: Ved å programmere en utsatt start for steking vil en alltid utelukke fasen for forvarming av ovnen. Ovnen vil gradvis nå temperaturen du ønsker, dette betyr at steketiden blir noe lenger enn det som vises i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk  eller  for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk  for å bekrefte når du er ferdig. Merk: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

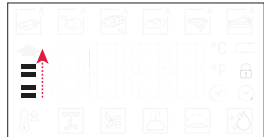
### 3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.

### 4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Merk: Plassere maten i ovnen før forvarming er ferdig kan ha en negativ effekt på det endelige tilberedningsresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.

Steketiden inkluderer ikke fasen for forvarming.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker å nå ved å benytte bryteren.

### 5. AVSLUTTET STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at steking er avsluttet.



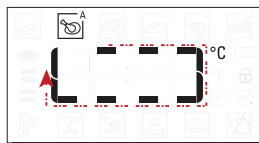
For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

### . AUTOMATISKE FUNKSJONER

#### TEMPERATURGJENVINNING

Dersom temperaturen inne i ovnen synker i løpet av stekesyklusen fordi døren åpnes, vil en spesiell funksjon aktiveres automatisk for å gjenopprette den opprinnelige temperaturen.

Mens temperaturen gjenopprettes, vil display vise en "slange" figur til den innstilte temperaturen er nådd.



Mens en programmert stekesyklus er på gang, vil steketiden øke avhengig av hvor lenge døren sto åpen, for å garantere best mulig resultat.

### . SPESIALFUNKSJONER

#### DIAMOND CLEAN

For å aktivere funksjonen "Diamond Clean" (diamantren), når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.

Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på knotten for å velge  fra menyen, trykk deretter  for å bekrefte.

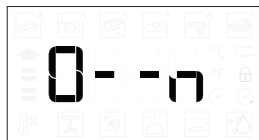
Trykk  for å starte syklusen for rengjøring med øyeblikkelig virkning, eller trykk  for å stille inn sluttid/utsatt start.

Når syklusen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).

Merk: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringssyklusen.

### . TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold nede  i minst 5 sekund.



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Merk: Tastlåsen kan også aktiveres mens steking pågår. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

# NYTTIGE RÅD

## SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivå som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstidene gjelder fra maten settes i ovnen, unntatt forvarming (dersom det kreves).

Tilberedningstemperaturene og tidene er kun veiledende og avhenger av mengden mat og hvilken type tilbehør som brukes.

Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger.

Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

## SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

"Varmluft" gjør det mulig å lage ulike matvarer (for eksempel fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer samtidig.

Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

## DESSERTER

Delikate kaker stekes med over- og undervarme på en enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger.

For å steke på flere riller, velges varmluftfunksjonen og kakeformene fordeles utover de forskjellige rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man en tannpirker av tre inn i kakens sentrum. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at desserten hever ujevnt langs kantene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Desserter med saftig fyll (ostekaker eller fruktpaier) krever at funksjonen med "Over/Undervarme" benyttes.

Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjeks-smuler før du har i fyllet.

## PIZZA

Smør brettene med litt olje slik at pizzaen blir sprø på undersiden.

Fordel mozzarellaen på pizzaen når 2/3 av steketiden er gått.

## HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen.

Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C).

Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

## KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnsfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes.

For steker bør du tilsette litt kraft i bunnen av gryten, og øse denne over kjøttet gjentatte ganger under tilberedningen for å gi det mer smak. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre steketid. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått.

Det anbefales å plassere en langpanne med en halv liter vann direkte under risten med kjøttet som skal grilles, slik at saften fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.



# TABELL FOR TILBEREDNING

| OPPSKRIFT                                           | FUNKSJON                                                                            | FORVARM. | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (Min.) | HYLLE OG TILBEHØR                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kaker av gjærdeig</b>                            |    | -        | 160 - 180       | 30 - 90         | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                     |    | Ja       | 160 - 180       | 30 - 90         | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Fylte kaker</b><br>(ostekaker, strudel, eplepai) |    | -        | 160 - 200       | 30 - 85         | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                     |    | Ja       | 160 - 200       | 35 - 90         | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Kjeks/småkaker</b>                               |    | -        | 170 - 180       | 15 - 45         | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                     |    | Ja       | 160 - 170       | 20 - 45         | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                     |    | Ja       | 160 - 170       | 20 - 45 ***     | 5 3 1<br>         |
| <b>Vannbakkels</b>                                  |    | —        | 180 - 200       | 30 - 40         | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                     |    | Ja       | 180 - 190       | 35 - 45         | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                     |    | Ja       | 180 - 190       | 35 - 45 ***     | 5 3 1<br>         |
| <b>Marengs</b>                                      |    | Ja       | 90              | 110 - 150       | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                     |   | Ja       | 90              | 130 - 150       | 4 1<br>                                                                                            |
|                                                     |  | Ja       | 90              | 140 - 160 ***   | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Tykk, tynn, focaccia)                 |  | -        | 220 - 250       | 20 - 40         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                     |  | Ja       | 220 - 240       | 20 - 40         | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                     |  | Ja       | 220 - 240       | 25 - 50 ***     | 5 3 1<br>   |
| <b>Helt brød</b> 0,5 kg                             |  | -        | 180 - 220       | 50 - 70         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Lite brød</b>                                    |  | -        | 180 - 220       | 30 - 50         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Brød</b>                                         |  | Ja       | 180 - 200       | 30 - 60         | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Frossen pizza</b>                                |  | -        | 250             | 10 - 20         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                     |  | Ja       | 250             | 10 - 20         | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Ikke-søte paier</b><br>(grønnsakspai, quiche)    |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 60         | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                     |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 60         | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                     |  | Ja       | 180 - 190       | 45 - 70 ***     | 5 3 1<br>   |
| <b>Butterdeigsskall/småkaker av butterdeig</b>      |  | Ja       | 190 - 200       | 20 - 30         | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                     |  | Ja       | 180 - 190       | 20 - 40         | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                     |  | Ja       | 180 - 190       | 20 - 40 ***     | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/Flans</b>                                |  | -        | 190 - 200       | 40 - 65         | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bakt pasta /Canneloni</b>                        |  | -        | 190 - 200       | 25 - 45         | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| OPPSKRIFT                                                             | FUNKSJON                                                                            | FORVARM. | TEMPERATUR (°C)   | VARIGHET (Min.) | HYLLE OG TILBEHØR                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg               |    | -        | 190 - 200         | 60 - 90         |    |
| Svinestek med svor 2 kg                                               |    | -        | 170               | 110 - 150       |    |
| Kylling / kanin / and 1 kg                                            |    | -        | 200 - 230         | 50 - 80 **      |    |
| Kalkun / gås 3 kg                                                     |    | -        | 190 - 200         | 90 - 150        |    |
| Ovnsbakt fisk / panert fisk (filet, hel)                              |    | Ja       | 180 - 200         | 40 - 60         |    |
| Fylte grønnsaker (tomater, squash, aubergine)                         |    | Ja       | 180 - 200         | 50 - 60         |    |
| Toast (Ristet brød)                                                   |    | —        | 3 (høy)           | 3 - 6           |    |
| Fiskefileter / Stek                                                   |    | -        | 2 (mid)           | 20 - 30 *       |    |
| Pølser / kebab / spareribs / hamburgere                               |    | -        | 2 - 3 (mid - høy) | 15 - 30 *       |    |
| Grillet kylling 1-1,3 kg                                              |    | -        | 2 (mid)           | 55 - 70 **      |    |
| Roastbiff rød 1 kg                                                    |    | -        | 2 (mid)           | 35 - 50 **      |    |
| Lammelår / skanker                                                    |    | -        | 2 (Mid)           | 60 - 90 **      |    |
| Stekte poteter                                                        |   | -        | 2 (Mid)           | 35 - 55 **      |   |
| Gratinerte grønnsaker                                                 |  | —        | 3 (høy)           | 10 - 25         |  |
| Lasagna og kjøtt                                                      |  | Ja       | 200               | 50 - 100 ***    |  |
| Kjøtt og poteter                                                      |  | Ja       | 200               | 45 - 100 ***    |  |
| Fisk og grønnsaker                                                    |  | Ja       | 180               | 30 - 50 ***     |  |
| Komplett måltid: Fruktterte (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kjøtt (nivå 1) |  | Ja       | 190               | 40 - 120 ***    |  |
| Fylte steker                                                          |  | -        | 200               | 80 - 120 ***    |  |
| Kjøttstykker (kanin, kylling, lam)                                    |  | -        | 200               | 50 - 100 ***    |  |

\* Snu maten halvveis under steking.

\*\* Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

\*\*\* Beregnet tidsperiode: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

| FUNKSJONER             |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Tradisjonell steking                                                                | Grill                                                                               | Turbogrill                                                                          | Varmluft                                                                             | Convection Bake (over-/undervarme)                                                    | Eco Forced Air (Varmluft)                                                             |
| AUTOMATISKE FUNKSJONER |  |  |  |  |  |  |
|                        | Gryterett                                                                           | Kjøtt                                                                               | Maxi Cooking (steking av store stykker)                                             | Brød                                                                                 | Pizza                                                                                 | Bakverk / kaker                                                                       |
| TILBEHØR               |  |  |  |  |  |  |
|                        | Rist                                                                                | Ovnsfast panne eller kakeform på rist                                               | Langpanne/bakebrett eller ovnsfast panne på rist                                    | Langpanne/Bakebrett                                                                  | Langpanne med 500 ml vann                                                             |                                                                                       |



# TESTEDE OPPSKRIFTER

Fylt ut for sertifiseringsorganet i henhold til standarden IEC 60350-1

| OPPSKRIFT                                           | FUNKSJON                                                                            | FORVARM | Rille | TEMP. (°C) | VARIGHET (Min.) | TILBEHØR* OG MERKNADER                                 |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|------------|-----------------|--------------------------------------------------------|
| Kjeks/<br>smørkjeks                                 |    | -       | 3     | 150        | 35 – 50         | Langpanne/bakebrett                                    |
|                                                     |    | Ja      | 3     | 150        | 25 - 40         | Langpanne/bakebrett                                    |
|                                                     |    | Ja      | 1 - 4 | 150        | 25 - 35         | Rille 4: bakebrett<br>Rille 1: langpanne/bakebrett     |
| Småkaker                                            |    | -       | 3     | 170        | 25 - 35         | Langpanne / bakebrett                                  |
|                                                     |    | Ja      | 3     | 160        | 20 - 30         | Langpanne/bakebrett                                    |
|                                                     |    | Ja      | 1 - 4 | 160        | 25 - 35         | Rille 4: bakebrett<br>Rille 1: langpanne/bakebrett     |
| Fettfritt<br>sukkerbrød<br>(Fatless sponge<br>cake) |    | -       | 2     | 170        | 30 - 40         | Kakeform på rist                                       |
|                                                     |    | Ja      | 2     | 160        | 30 - 40         | Kakeform på rist                                       |
|                                                     |    | Ja      | 1 - 4 | 160        | 35 - 45         | Rille 4: kakeform på rist<br>Rille 1: kakeform på rist |
| 2 Eplekaker                                         |  | -       | 2     | 185        | 70 – 90         | Kakeform på rist                                       |
|                                                     |  | Ja      | 2     | 175        | 70 - 90         | Kakeform på rist                                       |
|                                                     |  | Ja      | 1 - 4 | 175        | 75 – 95         | Rille 4: kakeform på rist<br>Rille 1: kakeform på rist |
| Ristet brød                                         |  | -       | 5     | 3 (høy)    | 4 - 6           | Rist                                                   |
| Hamburgere                                          |  | -       | 5     | 3 (høy)    | 18 – 30         | Rille 5: rist (snu maten halvveis i steking)           |
|                                                     |                                                                                     |         |       |            |                 | Rille 4: langpanne med vann                            |

\* Du kan få tak i alt tilbehør som ikke leveres fra vår Ettersalgsservice.

Indikasjonene i tabellen er uten bruk av glideskiner. Utfør testene uten disse.

**Energiklasse (i henhold til standard IEC 60350-1):** bruk den spesifikke tabellen for å utføre denne testen.

Forvarmig av tom ovn (i henhold til IEC 60350-1): test "CONVENTIONAL" (konvensjonell), "FORCED AIR" (varmluft), "FAST PREHEAT" (hurtig forvarming) funksjonene.

Merk: Bakverkfunksjonen bruker kun varmeelementene oppe og nede, uten bruk av varmluft. Forvarming er ikke nødvendig.

|            |                                                                                                |                                                                                                 |                                                                                                |                                                                                                     |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKSJONER |  Søte kaker |  Over/underv |  Varmluft |  Grill (Grill) |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|

# RENGJØRING

**Ikke bruk damprengjøringsutstyr.**

**Bruk vernehansker i alle fasene. Utfør de nødvendige**

**operasjonene når ovnen er kald.**

**Koble ovnen fra strømmettet. Ikke bruk stålull, skuresvamber eller slpende/etsende**

**rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.**

## UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Avslutt med en tørr klut.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med ovnens overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

## INNVEINDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har oppstått som følge av tilberedningen av matvarer med høyt vanninnhold, la den avkjøle helt og tørk den med en klut eller svamp.
- Aktiver funksjonen "Diamond Clean" (diamant-ren) for optimalt renhold av indre flater.
- Gjør rent dørglasset med et passende flytende rengjøringsmiddel.
- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.
- Det øvre varmeelementet til grillen kan senkes for å gjøre rent det øvre panelet i ovnen.

## TILBEHØR

Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt.

Matrester kan fjernes med en oppvaskbørste eller en svamp.

# VEDLIKEHOLD

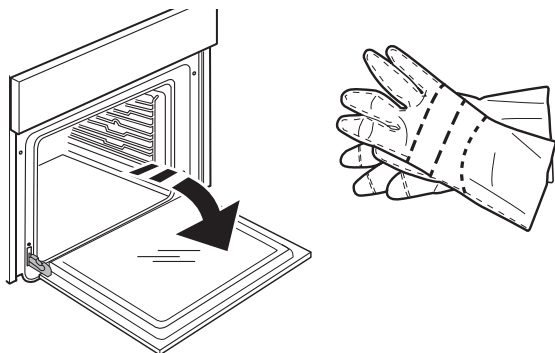
Bruk beskyttende hansker når du utfører operasjonene.

Utfør de nødvendige operasjonene når ovnen er kald.

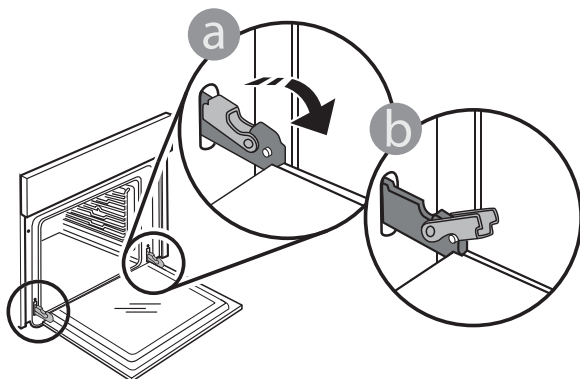
Ta støpselet til ovnen ut av kontakten.

## FJERNING AV DØREN

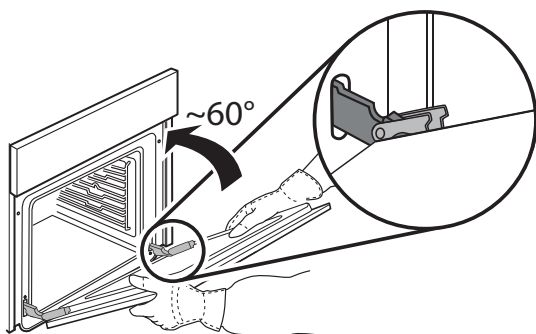
1. Åpne døren helt.



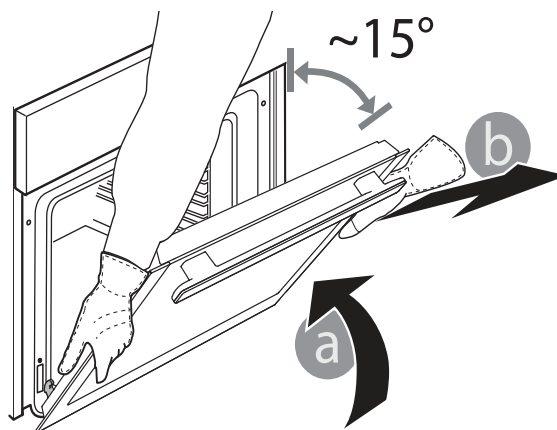
2. Senk sperrene så mye som mulig.



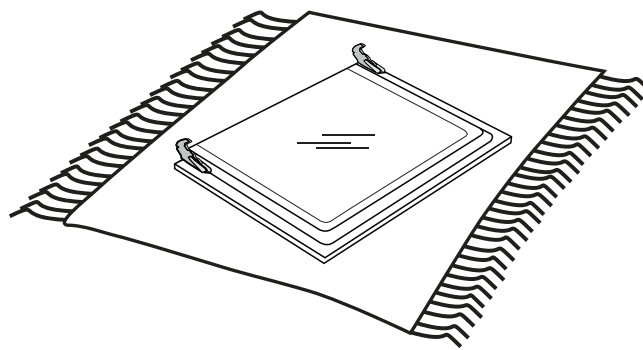
3. Lukk døren så mye du kan.



4. Ta et fast tak i døren med begge hender - ikke hold den i håndtaket. Bare fjern døren ved å fortsette å lukke den mens du trekker den oppover samtidig til den er løst fra sin plass.

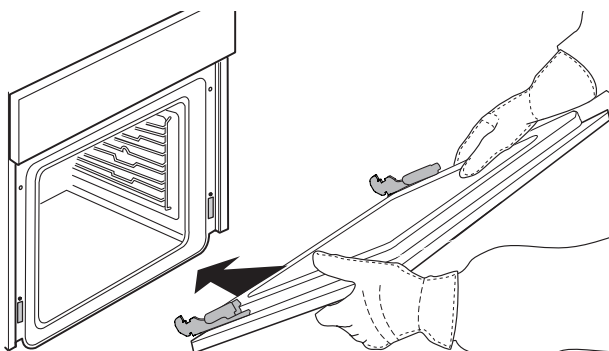


5. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et mykt underlag.

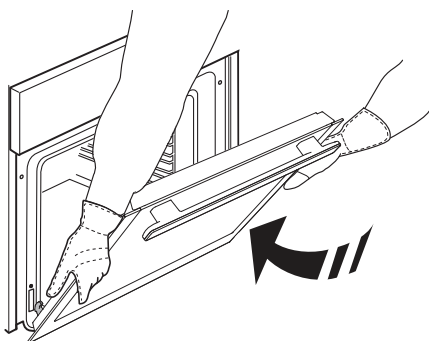


# NY MONTERING AV DØREN

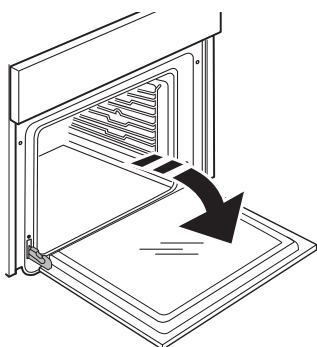
**1.** Beveg døren mot ovnen, juster hakene på hengslene med deres festeplasser.



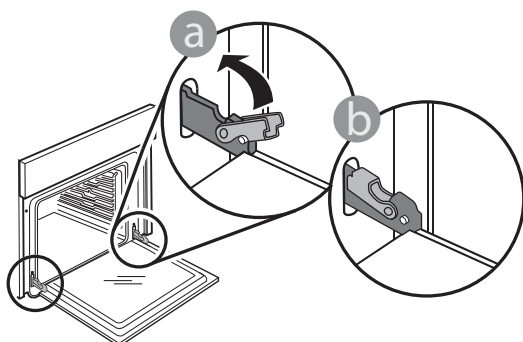
**2.** Fest den øvre delen i festet.



**3.** Senk døren og deretter åpne den helt.

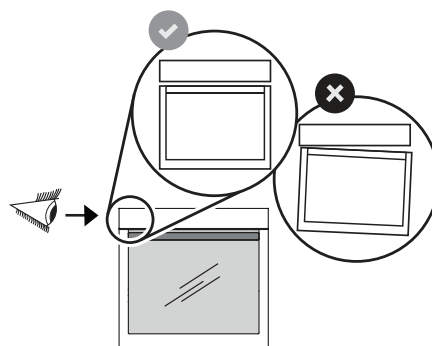
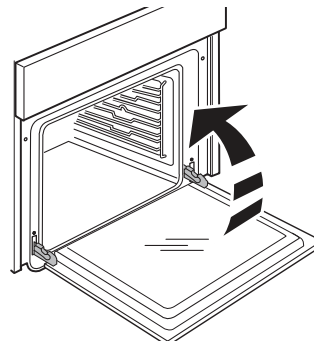


**4.** Senk sperrene til sin opprinnelige stilling: Pass på at du senker dem helt ned.



**5.** Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.

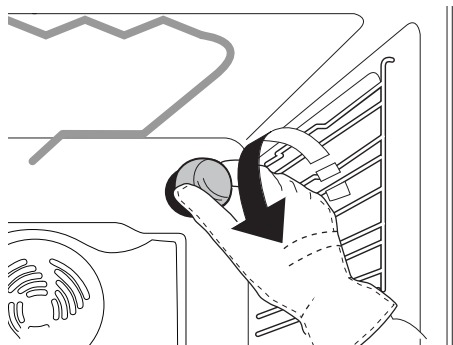
**6.** Prøv å lukke døren og sjekk for å være sikker på at den er på linje med kontrollpanelet. Hvis den ikke gjør det, gjenta trinnene ovenfor: Døren kan bli skadet hvis det ikke fungerer som den skal.



# SKIFTE LYSPÆRE

**1.** Koble ovnen fra strømnettet.

**2.** Skru av dekselet fra lyset, bytt pære og skru lokket tilbake på lyset.



**3.** Koble ovnen til strømnettet igjen.

Merk: Bruk kun 25-40 W/230 V type E-14, T300° C glødepærer, eller 20-40 W/230 V typen G9, T300° C halogenpærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparater, og skal ikke brukes til vanlig innendørs opplysning (Kommisjonens forordning (EF) nr. 244/2009).

Lyspærer er tilgjengelige fra vår ettersalgsservice.

- Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysets deksel er satt tilbake på plass.

# PROBLEMLØSNING

De fleste problem som oppstår eller feil som inntreffer kan ofte løses på en enkel måte. Før du kontakter Ettersalgs-Servicen, kontroller tabellen nedenfor for å se om du kan løse problemet på egen hånd. Dersom problemet vedvarer, ta kontakt med det nærmeste senteret for Ettersalgs-service.



**Les sikkerhetsinstruksjonene nøye før du utfører det følgende arbeidet**

| PROBLEM                                                | MULIG ÅRSAK                                             | MULIG LØSNING                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovnen fungerer ikke.                                   | Strømbrydd.<br>Frikobling fra nettet.<br>Funksjonsfeil. | Kontroller at det ikke er strømbrydd og pass på at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer.     |
| Ovnen varmes ikke.                                     | Valgt funksjon.<br>Åpen dør.                            | Velg en annen funksjon. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg.<br>Lukk døren og se om problemet vedvarer.                 |
| Tiden blinker.                                         | Strømbrydd.                                             | Det er nødvendig å tilbakestille tiden: Følg instruksene gitt i avsnittet "Bruk av apparatet for første gang".                         |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer. | Feil.                                                   | Kontakte nærmeste kundeservice med tjenester på ettermarkedet og oppgi nummeret etter bokstaven "F".                                   |
| Døren lukker seg ikke skikkelig.                       | Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.                  | Påse at sikkerhetssperren er i riktig posisjon ved å følge instruksjonene for fjerning og ny montering av døren i delen "Vedlikehold". |

| PROBLEM                                                | MULIG ÅRSAK                                                                   | MULIG LØSNING                                                                |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Stekingen starter ikke og/eller du hører et lydsignal. | Funksjonen som er valgt er ikke kompatibel med handlingen du ønsker å utføre. | Velg funksjonen igjen. Fjern steketermometeret og før det inn på nytt.       |
| Lyset slukker seg mens stekingen pågår.                | Funksjonen "Eco forced air" er valgt.                                         | Velg en annen funksjon.                                                      |
| Lyset virker ikke.                                     | Det er nødvendig å skifte ut lyspæren.                                        | Følg instruksene for å skifte ut lyspæren som er gitt i delen "Vedlikehold". |
| Ovnen gir fra seg lyder, selv når den er slått av.     | Kjøleviften virker.                                                           | Åpne døren eller vent til kjøleprosessen er avsluttet.                       |

# PRODUKTKORT

 En fullstendig produktspesifikasjon, herunder verdier for energieffektivitet for denne ovnen, kan lastes ned fra vår hjemmeside **www.bauknecht.eu**

## ETTERSALGS-SERVICE

### FØR DU TAR KONTAKT MED KUNDESERVICEN:

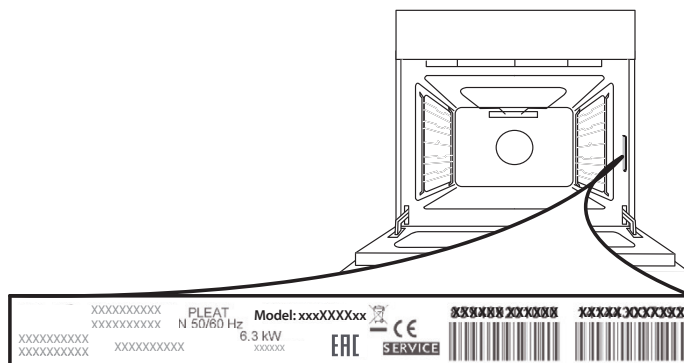
**1.** Kontroller om du kan løse problemet på egen hånd ved å benytte tiltakene som er beskrevet i tabellen Feilsøking.

**2.** Slå av og på ovnen og se om problemet vedvarer.

**DERSOM FEILEN VEDVARER ETTER AT DU HAR UTFØRT ALLE DE NØDVENDIGE KONTROLLENE, TA KONTAKT MED DITT NÆRMESTE SENTER FOR ETTERSALGS-SERVICE.**

For å motta assistanse, ring nummeret som er oppgitt i garantiheftet som følger sammen med produktet eller følg instruksjonene på vår hjemmeside. Vær forberedt på å legge frem:

- en kort beskrivelse av feilen;
- Den nøyaktige modelltypen til produktet
- Assistansekode (nummeret som følger ordet SERVICE på identifikasjonsskiltet festet på produktet; dette kan sees på den høyre kanten på innsiden når ovnsdøren er åpen).
- Assistanssekoden vil du også finne i ditt garantihefte.
- din fulle adresse;
- et kontakttelfonnummer.

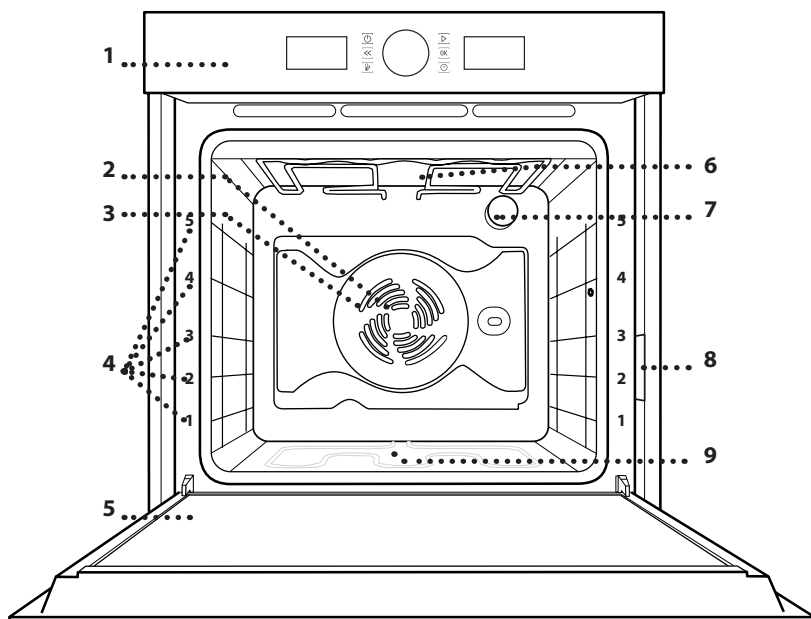


Merk: Dersom det er nødvendig å utføre reparasjoner, må du kontakte et godkjent service-senter som garanterer at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte.

Vennligst se garantiheftet som følger vedlagt for ytterligere informasjon med hensyn til garantien.



# BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

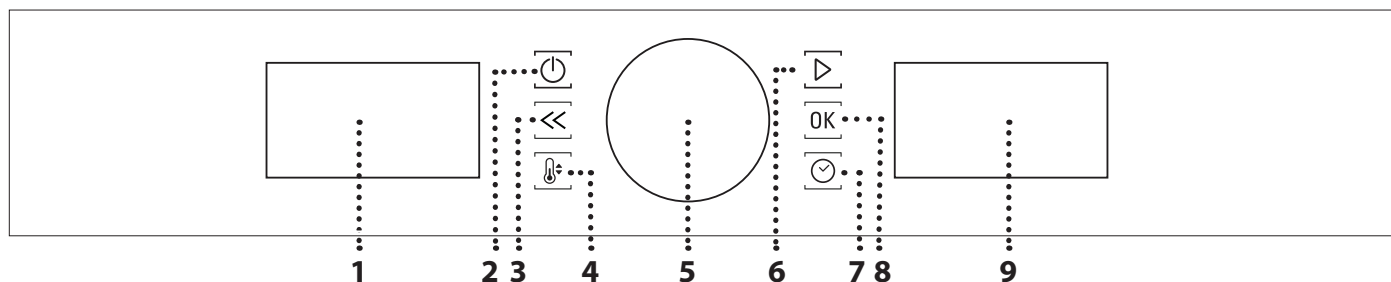
Observera:

Under tillagning kan kylfläkten slås på och av för att minska energiförbrukningen.

I slutet av tillagningen, när ugnen stängts av, kan det hända att kylfläkten fortsätter att vara igång en stund.

När ugnsluckan öppnas under tillagning stängs värmeelementen av.

# KONTROLLPANEL



## 1. VÄNSTER DISPLAY

### 2. PÅ / AV

För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

### 3. TILLBAKA

För att gå tillbaka till föregående meny när man gör inställningar.

## 4. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

### 5. VRED

För att välja ett menyalternativ och ändra eller justera inställningarna för en funktion.

### 6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar.

## 7. TID

För att ställa in eller ändra tiden och justera tillagningstiden.

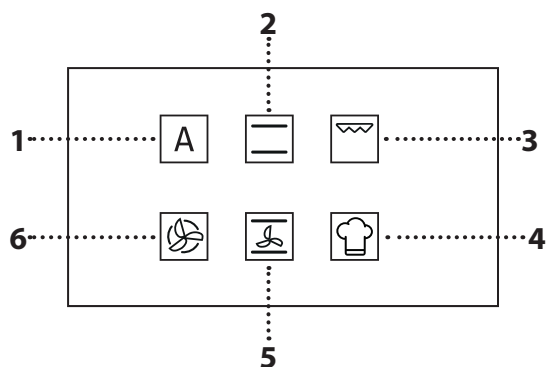
### 8. BEKRÄFTA

För att bekräfta ett valt alternativ eller en inställning för en funktion.

## 9. HÖGER DISPLAY

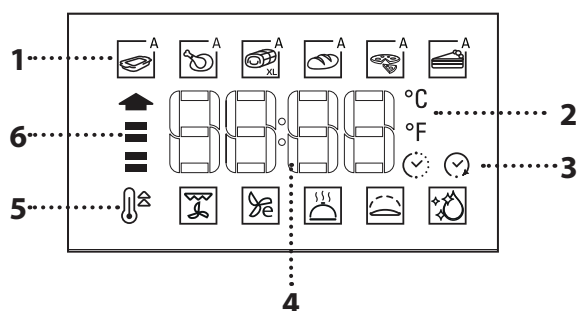
# BESKRIVNING AV DISPLAYERNA

## VÄNSTER DISPLAY



1. Automatiska funktioner
2. Konventionell funktion
3. GRILL-funktion
4. Specialfunktioner
5. Funktionen över- och undervärme och fläkt
6. Varmluftsfunktion

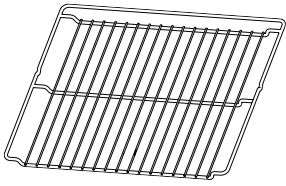
## HÖGER DISPLAY



1. Grupp för automatiska funktioner
2. Temperaturens måttenhet
3. Tidsalternativ (varaktighet, startfördröjning)
4. Digital display (visar till exempel: klockan, alla funktionsvärden eller inställningar)
5. Grupp för specialfunktioner
6. Indikering av förvärmningsfasen

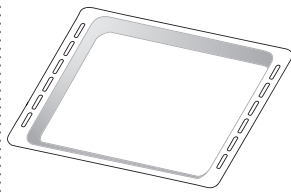
# TILLBEHÖR

## GALLER



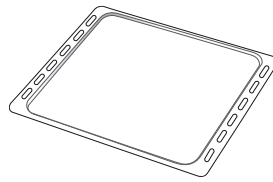
Används för att tillaga mat eller som stöd till ugnsteg, bakformar och andra ugnssäkra kärl.

## LÅNGPANNA



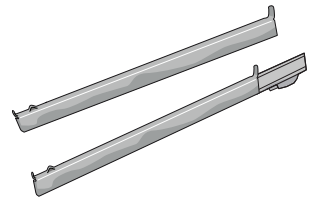
Används som ugnsplåt för tillagning av kött, fisk, grönsaker, focaccia etc. eller för att samla upp köttssaft placerad under gallret.

## BAKPLÅT



Används för att baka bröd och bakverk, men även för köttstekar, inbakad fisk, etc.

## UTDRAGBARA SKENOR

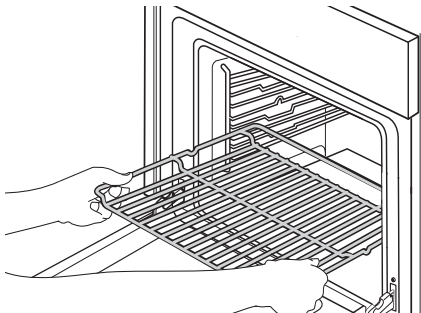


Dessa gör det lättare att sätta in och ta ut tillbehören från ugnen.

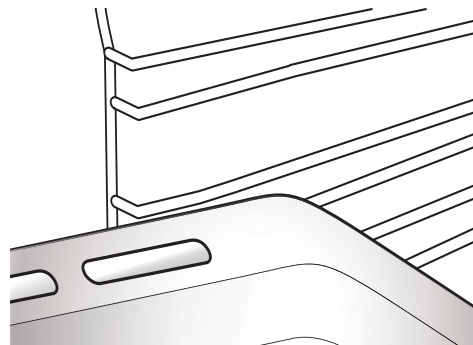
Antalet tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör som inte medföljer kan köpas separat. Vänd dig till vår kundservice.

## SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

**1.** Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnstegenarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

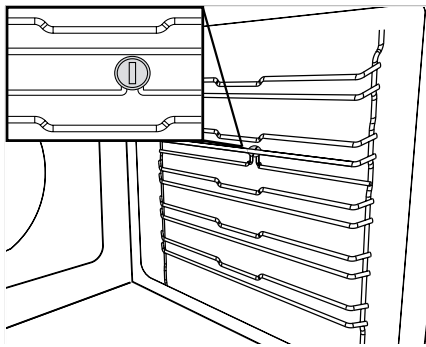


**2.** Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

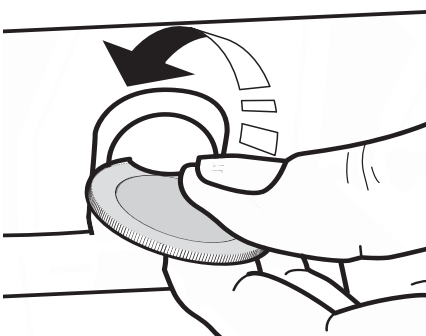


# TA BORT OCH SÄTTA TILLBAKA SIDOSTEGARNA

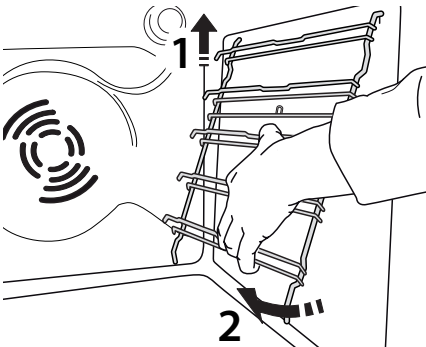
**1.** Sidostegarna kan vara försedda med två fästskruvar för bättre stabilitet.



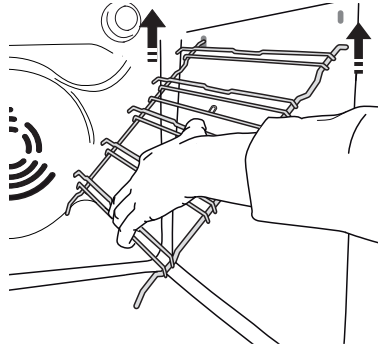
**2.** Ta bort skruvarna på båda sidorna med hjälp av ett mynt eller ett verktyg.



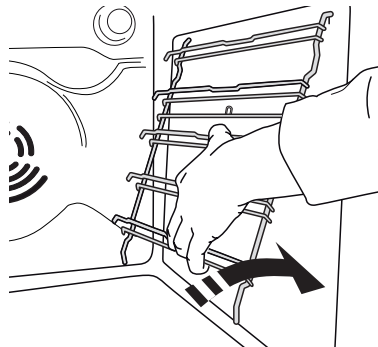
**3.** För att ta bort sidostegarna, lyft upp dem (1) och ta försiktigt ut den undre delen från dess fäste (2): sidostegarna kan nu tas bort.



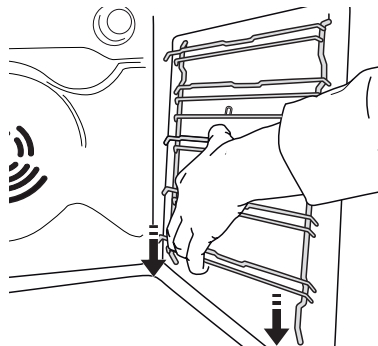
**4.** För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i deras övre fäste.



**5.** Fortsätt att hålla dem uppe medan du skjuter in dem i ugnsutrymmet.



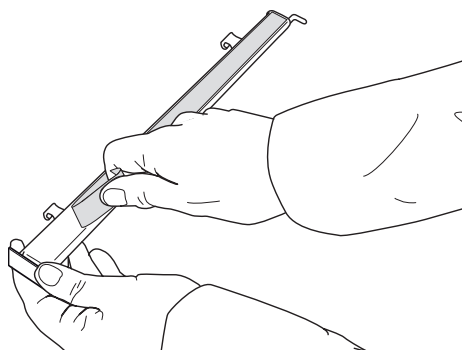
**6.** Sänk ned dem i det nedre fästet. Montera fästskruvarna.



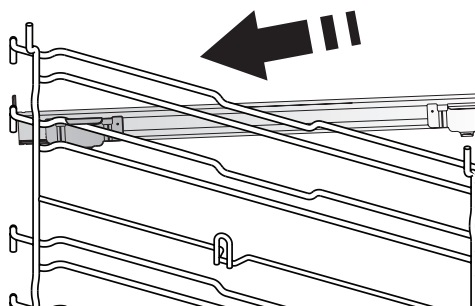
# MONTERING AV UTDAGBARA SKENOR

Observera: Det kan hända att de utdragbara skenorna redan är monterade på sidostegen: För att ta bort dem, frigör först den nedre klämman och dra sedan ut dem. Ta bort sidostegarna.

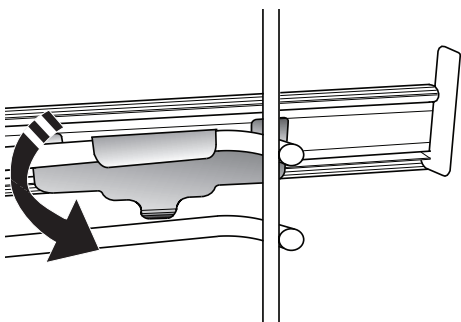
**1. Ta av skyddsplasten från skenorna.**



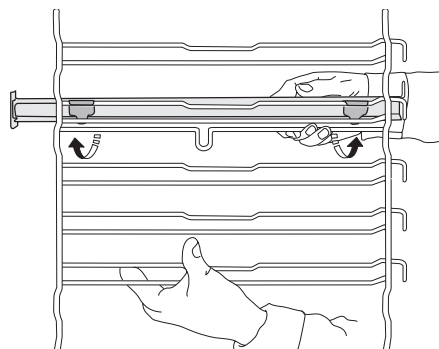
**2. Fäst den utdragbara skenans övre klämma på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. (Fig. A) sänk ner den andra klämman på plats.**



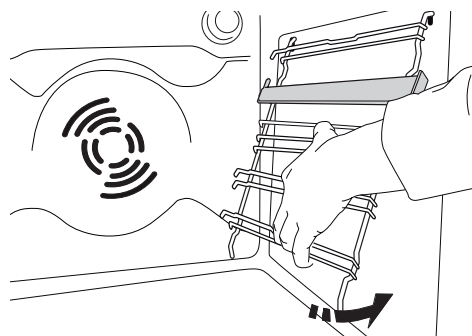
**3. För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Se till att de utdragbara skenorna kan röra sig fritt.**



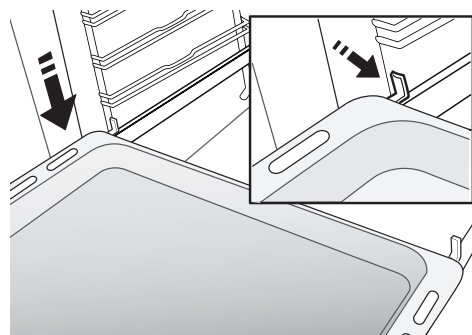
**4. Upprepa dessa steg på den andra sidostegen på samma nivå. De utdragbara skenorna kan monteras på alla nivåer.**



**5. Sätt tillbaka sidostegarna.**



**6. Placera tillbehören på de utdragbara skenorna.**



# FUNKTIONER

## **A** AUTOMATIC FUNCTIONS (AUTOMATISKA FUNKTIONER)

### **A GRYTOR**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att laga maträtter gjorda av pasta (lasagne, cannelloni o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

### **A MEAT (KÖTT)**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att steka all slags kött (kyckling, nöt, kalv, fläsk, lamm osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Denna funktion använder sig av en oregelbunden och skonsam varmluftsfläkt, vilket förhindrar att maten blir för torr. Använd den 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad innan tillagningen.

### **A MAXI COOKING**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningstiden för att få jämnare stekyta. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt. Använd den 1:a eller den 2:a falsen, beroende på köttstyckets storlek. Ugnen behöver inte vara förvärmad innan tillagningen.

### **A BRÖD**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bröd (baguette, småfranskor, limpor o.s.v.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd 2:a eller 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

### **A PIZZA**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags pizza (tunn pizza, tjock pizza, focaccia osv.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd den 2:a ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

### **A BAKVERK**

Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att baka olika slags bakverk (småkakor, sockerkakor, fruktpaj.). Det går att ändra temperatur inom ett visst intervall för perfekt anpassning till olika recept och din egen smak. Använd 2:a eller 3:e ugsnfalsen. Ugnen behöver inte vara förvärmad.

### **ÖVER/UNDERVÄRME**

För tillagning av alla slags rätter på en enda fals. Använd den 3:e ugsnfalsen. För tillagning av pizza, pajer (söta och salta) med vätskefyllnad, använd 1:a eller 2:a ugsnfalsen. Värm upp ugnen innan du ställer in maten.

### **GRILL**

För att grilla biffar, grillspett och korv, tillaga gratinerade grönsaker eller rosta bröd. Vi rekommenderar att placera maten på den 4:e eller 5:e ugsnfalsen. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten. Ugnen behöver inte vara förvärmad. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.

### **VARMLUFT**

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan. Det är lämpligt att använda den 3:e ugsnfalsen för tillagning på en enda fals, fals 1 och 4 för tillagning på två falsar och fals 1, 3 och 5 för tillagning på tre falsar. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten i ugnen.

### **CONVECTION BAKE (VARMLUFT)**

För att tillaga kött och pajer med flytande fyllning (söt eller salt) på en enda fals. Använd den 3:e ugsnfalsen. Värm upp ugnen innan du startar tillagningen.



## SPECIALFUNKTIONER



### SNABBUPPVÄRMNING

För snabb förvärmning av ugnen. Används för att snabbt värma upp ugnen. Efter uppvärmningsfasen går ugnen automatiskt över till över- och undervärme. Vänta tills uppvärmningen är färdig innan du lägger in maten.



### TURBOGRILL

För att grilla större köttbitar (lammstek, rostbiff, kyckling). Placera köttet på de mittersta falsarna. Vi rekommenderar att använda en långpanna för att samla upp stekskyn: Placera den på den 1:a eller 2:a nivån och fyll den med en halv liter vatten. Ugnen behöver inte vara uppvärmd. Ugnsluckan ska vara stängd under tillagningen.



### EKO VARMLUFT\*

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. Med hjälp av en försiktig, intermittert luftcirkulation hindras maten från att torka ut alltför mycket. När denna ECO-funktion är aktiv är lampan släckt under tillagning. För att använda ECO-funktionen och således minska elförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.



### VARMHÅLLNING

För att hålla nytillagade rätter varma och knapriga (t.ex.: kött, friterad mat, pajer). Placera maten på den mittersta ugnsfalsen.



### RISING (JÄSNING)

För att hjälpa söta eller salta degar att jäsa på ett effektivt sätt. Placera degen på den 2:a ugnsfalsen. Du behöver inte värma upp ugnen. För att garantera ett bra resultat ska funktionen inte aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagningscykel.



### DIAMOND CLEAN

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.

\* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014

# ANVÄNDNING AV UGNEN

**!** Läs noga igenom Hälsa och säkerhet innan apparaten används

## FÖRSTA ANVÄNDNING

### 1. STÄLLA KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid ratten för att ställa in timmen och tryck på **OK** för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid ratten för att ställa in minuterna och tryck på **OK** för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på  och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömvavbrott.

### 2. INSTÄLLNINGAR

Om så önskas går det att ändra standardmåttenheden, temperaturen (°C) och märkström (16 A).

Med avstängd ugn, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Vrid på väljarratten för att välja måttenheden och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.



Vrid på väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på **OK** för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

### 3. VÄRM UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter.

Ta bort eventuell skyddskartong eller plastfilm från ugnen och avlägsna eventuella tillbehör från dess insida.

Värm ugnen till 200°C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Forced Air" ("Varmluft") eller "Convection Bake" ("Över/underv.& fläkt")).

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.



# DAGLIG ANVÄNDNING

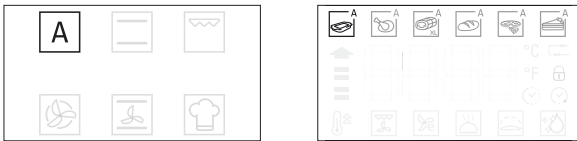
## 1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på  och håll den intryckt för att sätta på ugnen.

Vrid ratten för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på  för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid ratten för att visa de tillgängliga underfunktionerna på höger display. Välj en och tryck på  för att bekräfta.

## 2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar.

Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

### TEMPERATUR/GRILLNIVÅ



När ikonen °C/°F blinkar på displayen, vrid på ratten för att ändra värdet och tryck på  för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).

Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.



Anm.: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på  eller vrida på ratten.

## VARAKTIGHET



När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsratten för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.

Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen.

I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid rattens för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

## INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid.

Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen  blinkar.



Om nödvändigt, vrid rattens för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen.

Sätt in maten i ugnen och stäng luckan. Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.



Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas. Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda rattens för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

Notera: Funktionen fördröjd start är inte tillgänglig för funktionerna Grill och Turbo Grill.

### 3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.

### 4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att sätta in maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ effekt på det slutliga tillagningresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att pausas.

Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av ratten.

### 5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.

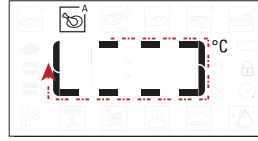


För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid ratten för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

### . AUTOMATISKA FUNKTIONER

#### TEMPERATURÅTERSTÄLLNING

Om temperaturen inuti ugnen sjunker under ett tillagningsprogram på grund av att luckan öppnas, aktiveras en specialfunktion automatiskt för att återställa den ursprungliga temperaturen. Medan temperaturen återställs visar displayen en animerad "orm" tills den inställda temperaturen har uppnåtts.



Medan ett programmerat tillagningsprogram pågår kommer tillagningstiden att öka, baserat på hur länge luckan öppnas, för att garantera optimalt resultat.

#### . SPECIALFUNKTIONER

##### DIAMOND CLEAN

För att aktivera "Diamond Clean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på ratten och bekräfta sedan med .

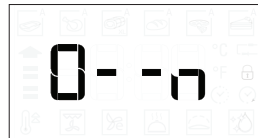
Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in avslutningstiden/fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

#### . KNAPPLÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på  och håll den intryckt i minst 5 sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Tangentlåset kan även aktiveras medan tillagningen pågår.

Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på .

# GODA RÅD

## HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktion, tillbehör och nivå att använda för att laga olika typer av mat. Tillagningstiden startar från när du sätter in maten i ugnen, men inbegriper inte uppvärmningen (där sådan krävs).

Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används.

Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna.

Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

## TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Varmluft gör det möjligt att tillaga olika livsmedel (såsom fisk och grönsaker) på olika nivåer i ugnen samtidigt.

Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

## EFTERRÄTTER

Baka bakverk med över- och undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret.

För tillagning på flera nivåer, välj funktionen Varmluft och placera ugnsfarmarna på olika ugnsfalsar för att underlätta cirkulationen av varmluft.

För att se om ett jäst bakverk är färdiggräddat, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (cheesecake eller fruktpaj) ska man använda funktionen "Convection Bake" (Över/undervärme och fläkt).

Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

## PIZZA

Smörj plåtarna en aning för att få en knaprigare pizza även i botten.

Sprid ut mozzarellaost över pizzan då den gräddats 2/3 av tiden.

## JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen.

Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C).

Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

## MEAT (KÖTT)

Använd alla slags ugnsfasta formar eller pyrexformar som passar till storleken på köttstycket som skall tillagas.

När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått.

För att samla upp köttsaften, placera en långpanna med en halvliter vatten under gallret där köttet ligger. Fyll på om nödvändigt.

# TILLAGNINGSTABELL

| RECEPT                                                  | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING. | TEMPERATUR (°C) | VARAKTIGHET (Min.) | UGNSFALS OCH TILLBEHÖR                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tårter</b>                                           |    | -            | 160 - 180       | 30 - 90            | 2/3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |    | Ja           | 160 - 180       | 30 - 90            | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Fyllda tårter</b><br>(cheesecake, strudel, äppelpaj) |    | -            | 160 - 200       | 30 - 85            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Ja           | 160 - 200       | 35 - 90            | 4 1<br>                                                                                              |
| <b>Småkakor</b>                                         |    | -            | 170 - 180       | 15 - 45            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Ja           | 160 - 170       | 20 - 45            | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                         |    | Ja           | 160 - 170       | 20 - 45 ***        | 5 3 1<br>         |
| <b>Petit-chouer</b>                                     |    | -            | 180 - 200       | 30 - 40            | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Ja           | 180 - 190       | 35 - 45            | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                         |    | Ja           | 180 - 190       | 35 - 45 ***        | 5 3 1<br>         |
| <b>Maränger</b>                                         |    | Ja           | 90              | 110 - 150          | 3<br>                                                                                                                                                                                   |
|                                                         |    | Ja           | 90              | 130 - 150          | 4 1<br>                                                                                              |
|                                                         |   | Ja           | 90              | 140 - 160 ***      | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (Tunn, tjock, focaccia)                    |  | -            | 220 - 250       | 20 - 40            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Ja           | 220 - 240       | 20 - 40            | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Ja           | 220 - 240       | 25 - 50 ***        | 5 3 1<br>   |
| <b>Brödlimpa</b> 0.5 kg                                 |  | -            | 180 - 220       | 50 - 70            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Småbröd</b>                                          |  | -            | 180 - 220       | 30 - 50            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Bröd</b>                                             |  | Ja           | 180 - 200       | 30 - 60            | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Frost pizza</b>                                      |  | -            | 250             | 10 - 20            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Ja           | 250             | 10 - 20            | 4 1<br>                                                                                          |
| <b>Matpajer</b><br>(grönsakspajer, quiche)              |  | Ja           | 180 - 190       | 45 - 60            | 2<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Ja           | 180 - 190       | 45 - 60            | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Ja           | 180 - 190       | 45 - 70 ***        | 5 3 1<br>   |
| <b>Vol-au-vent/Mördegbakning</b>                        |  | Ja           | 190 - 200       | 20 - 30            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
|                                                         |  | Ja           | 180 - 190       | 20 - 40            | 4 1<br>                                                                                          |
|                                                         |  | Ja           | 180 - 190       | 20 - 40 ***        | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/pajer</b>                                    |  | -            | 190 - 200       | 40 - 65            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tillagad pasta/cannelloni</b>                        |  | -            | 190 - 200       | 25 - 45            | 3<br>                                                                                                                                                                                 |

| RECEPT                                                                | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING. | TEMPERATUR (°C)     | VARAKTIGHET (Min.) | UGNSFALS OCH TILLBEHÖR                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lamm / kalv / nöt / fläsk 1 kg                                        |    | -            | 190 - 200           | 60 - 90            | 3                                                                                                                                                                                    |
| Ugnsstekt fläskstek med knaprig svål 2 kg                             |    | -            | 170                 | 110 - 150          | 2                                                                                                                                                                                    |
| Kyckling / Kanin / Anka 1 kg                                          |    | -            | 200 - 230           | 50 - 80 **         | 3                                                                                                                                                                                    |
| Kalkon / Gås 3 kg                                                     |    | -            | 190 - 200           | 90 - 150           | 2                                                                                                                                                                                    |
| Ugnsbakad fisk / inbakad fisk (filé eller hel)                        |    | Ja           | 180 - 200           | 40 - 60            | 3                                                                                                                                                                                    |
| Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, auberginer)                      |    | Ja           | 180 - 200           | 50 - 60            | 2                                                                                                                                                                                    |
| Rostat bröd                                                           |    | -            | 3 (Hög)             | 3 - 6              | 5                                                                                                                                                                                    |
| Fiskfiléer / Biff                                                     |    | -            | 2 (medel)           | 20 - 30 *          | 4  3                                                                                              |
| Korv/Grillspett/Revbensspjäll/Hamburgare                              |    | -            | 2 - 3 (Medel - Hög) | 15-30 *            | 5  4                                                                                              |
| Grillad kyckling 1-1,3 kg                                             |    | -            | 2 (medel)           | 55 - 70 **         | 2  1                                                                                              |
| Rostbiff, blodig 1 kg                                                 |    | -            | 2 (medel)           | 35 - 50 **         | 3                                                                                                                                                                                    |
| Lammlägg / Fläsklägg                                                  |    | -            | 2 (medel)           | 60 - 90 **         | 3                                                                                                                                                                                    |
| Ugnsstekt potatis                                                     |   | -            | 2 (medel)           | 35 - 55 **         | 3                                                                                                                                                                                   |
| Grönsaksgratäng                                                       |  | —            | 3 (Hög)             | 10 - 25            | 3                                                                                                                                                                                  |
| Lasagne och kött                                                      |  | Ja           | 200                 | 50 - 100 ***       | 4  1                                                                                          |
| Kött och potatis                                                      |  | Ja           | 200                 | 45 - 100 ***       | 4  1                                                                                          |
| Fisk och grönsaker                                                    |  | Ja           | 180                 | 30-50 ***          | 4  1                                                                                          |
| Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5)/ lasagne (nivå 3)/kött (nivå 1) |  | Ja           | 190                 | 40 - 120 ***       | 5  3  1  |
| Fyllda ugnsstekta stekar                                              |  | -            | 200                 | 80 - 120 ***       | 3                                                                                                                                                                                  |
| Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)                                     |  | -            | 200                 | 50 - 100 ***       | 3                                                                                                                                                                                  |

\* Vänd maten efter halva tiden.

\*\* Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).

\*\*\* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

| FUNKTIONER             |  |  |  |  |  |  |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | Conventional (Över/undervärme)                                                      | Grill                                                                               | Turbo Grill                                                                         | Forced Air (Varmluft)                                                                | Convection Bake (Över/underv.& fläkt)                                                 | Eco Forced Air (Eko Varmluft)                                                         |
| AUTOMATISKA FUNKTIONER |  |  |  |  |  |  |
|                        | Grytor                                                                              | Kött                                                                                | Maxi Cooking                                                                        | Bröd                                                                                 | Pizza                                                                                 | Bakverk                                                                               |
| TILLBEHÖR              |  |  |  |  |  |  |
|                        | Galler                                                                              | Ugnsfast form eller kakform på galler                                               | Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler                                     | Långpanna/Bakplåt                                                                    | Långpanna med 500 ml vatten                                                           |                                                                                       |

# TESTADE RECEPT

Sammanställd för certifikatutfärdare enligt standard IEC 60350-1

| RECEPT                                     | FUNKTIONER                                                                          | FÖRVÄRMNING | Fals  | TEMP. (°C) | TIDSLÄNGD (Min.) | TILLBEHÖR* OCH ANMÄRKNINGAR                                      |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|------------|------------------|------------------------------------------------------------------|
| Mördegskakor                               |    | -           | 3     | 150        | 35 - 50          | Långpanna/bakplåt                                                |
|                                            |    | Ja          | 3     | 150        | 25 - 40          | Långpanna/bakplåt                                                |
|                                            |    | Ja          | 1 - 4 | 150        | 25 - 35          | Ugnsfals 4: Bakplåt<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt             |
| Småkakor                                   |    | -           | 3     | 170        | 25 - 35          | Långpanna/bakplåt                                                |
|                                            |    | Ja          | 3     | 160        | 20 - 30          | Långpanna/bakplåt                                                |
|                                            |    | Ja          | 1 - 4 | 160        | 25 - 35          | Ugnsfals 4: Bakplåt<br>Ugnsfals 1: långpanna/bakplåt             |
| Sockerkaka utan fett (Fatless sponge cake) |    | -           | 2     | 170        | 30 - 40          | Tårtform på galler                                               |
|                                            |    | Ja          | 2     | 160        | 30 - 40          | Tårtform på galler                                               |
|                                            |    | Ja          | 1 - 4 | 160        | 35 - 45          | Ugnsfals 4: Tårtform på galler<br>Ugnsfals 1: Tårtform på galler |
| 2 äppelpajer                               |  | -           | 2     | 185        | 70 - 90          | Tårtform på galler                                               |
|                                            |  | Ja          | 2     | 175        | 70 - 90          | Tårtform på galler                                               |
|                                            |  | Ja          | 1 - 4 | 175        | 75 - 95          | Ugnsfals 4: Tårtform på galler<br>Ugnsfals 1: Tårtform på galler |
| Rostat bröd                                |  | -           | 5     | 3 (Hög)    | 4 - 6            | Galler                                                           |
| Hamburger                                  |  | -           | 5     | 3 (Hög)    | 18 - 30          | Ugnsfals 5: Galler (vänd efter halva tiden)                      |
|                                            |                                                                                     |             |       |            |                  | Ugnsfals 4: Långpanna med vatten                                 |

\* Tillbehör som inte medföljer kan köpas från vår kundservice.

Angivelserna i tabellen gäller utan användning av utdragbara skenor. Utför testerna utan dessa.

**Energiklass (enligt standard IEC 60350-1):** Använd avsedd tabell för att utföra testet.

Uppvärmning av tom ugn (i enlighet med IEC 60350-1): testa funktionerna "ÖVER/UNDERVÄRME", "VARMLUFT", "SNABBUPPVÄRMNING".

Observera: Bakverksfunktionen använder bara över- och undervärme, utan varmluft. Ingen uppvärmning behövs.

|            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNKTIONER |  |  |  |  |
|            | Bakverk                                                                             | Över/Underv.                                                                        | Forced Air (Varmluft)                                                                 | Grill (Grill)                                                                         |

# RENGÖRING

**Använd inte ångrengöringsutrustning.**

**Använd skyddshandskar när detta görs.**

**Åtgärderna ska utföras med kall ugn.**

**Koppla bort ugnen från elnätet. Använd inte stålull, slipsvampar**

**eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.**

## INRE OCH YTTRE YTOR

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka till slut av med en torr trasa.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

## INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka bort kondens som har uppstått till följd av tillagning med hög vattenhalt, låt ugnen svalna helt och torka sedan av den med en trasa eller svamp.
- Aktivera funktionen "Diamond Clean" för optimal rengöring av de inre ytorna.
- Rengör luckans glas med lämpligt flytande glasrengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.
- Det övre värmeelementet på grillen kan sänkas för att rengöra ugnens ovansida.

## TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma.

Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller en svamp.



# UNDERHÅLL

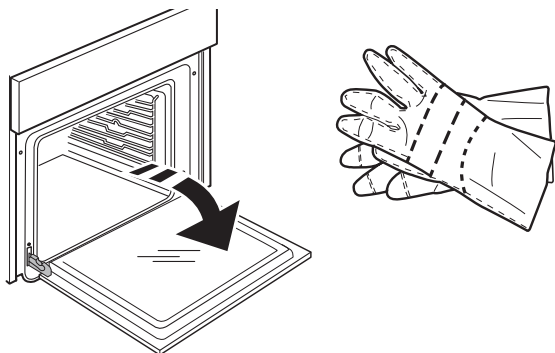
Använd skyddshandskar när detta görs.

Åtgärderna ska utföras med kall ugn.

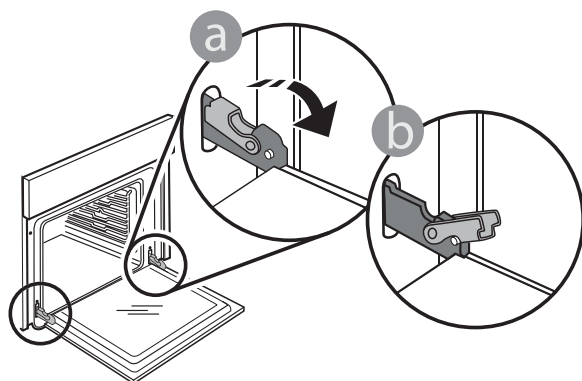
Koppla bort ugnen från elnätet.

## DEMONTERA UGNSLUCKAN

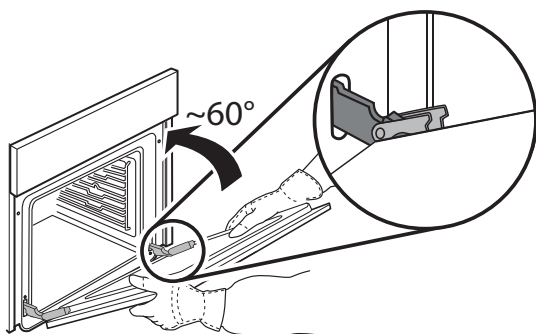
1. Öppna ugnsluckan helt.



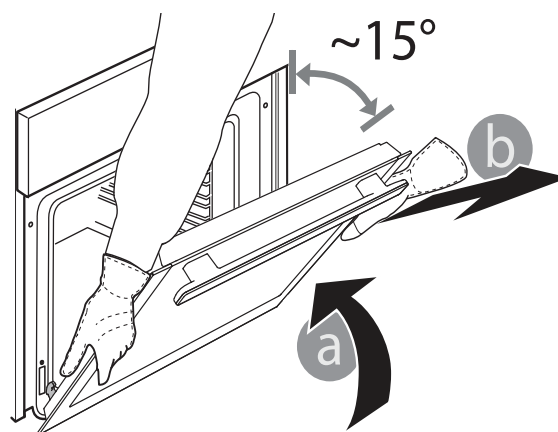
2. Sänk spärrarna så långt ner som möjligt.



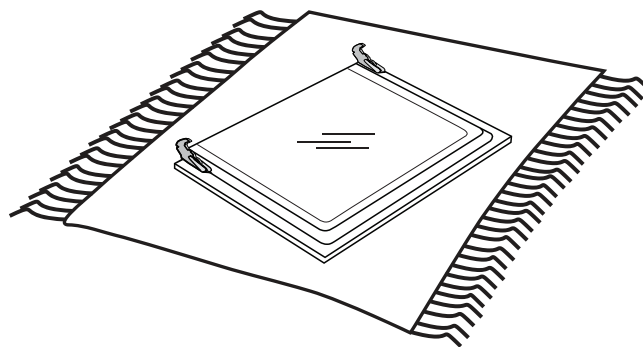
3. Stäng luckan så mycket som det går.



4. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget. Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta att stänga den samtidigt som du drar den uppåt tills den lossnar från fästet.



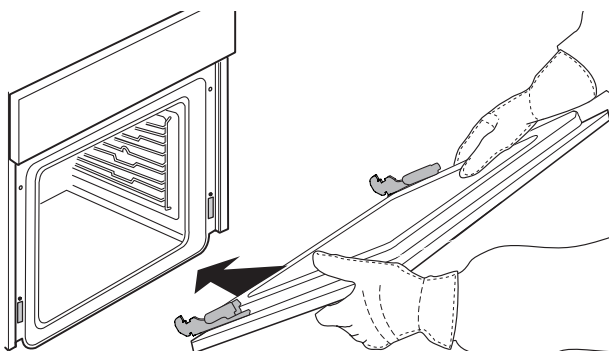
5. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.



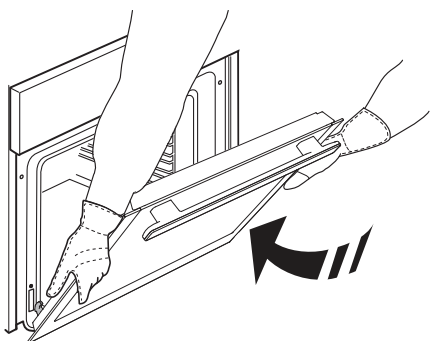


# MONTERA UGNSLUCKAN

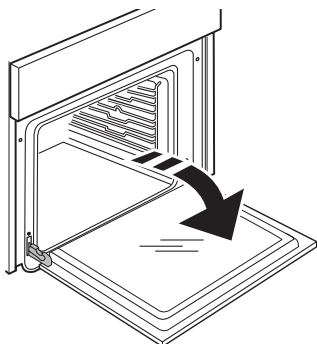
**1.** Flytta luckan mot ugnen medan gångjärnens krokar ställs i höjd med deras fästen.



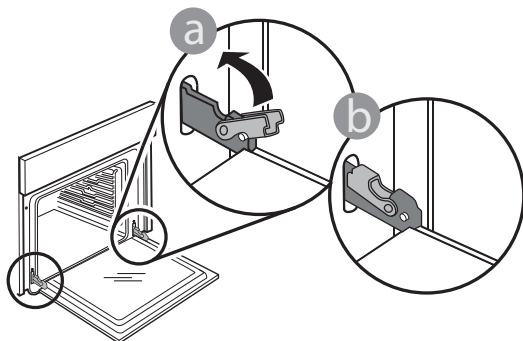
**2.** Säkra den övre delen i dess fäste.



**3.** Sänk luckan och öppna den sedan helt.

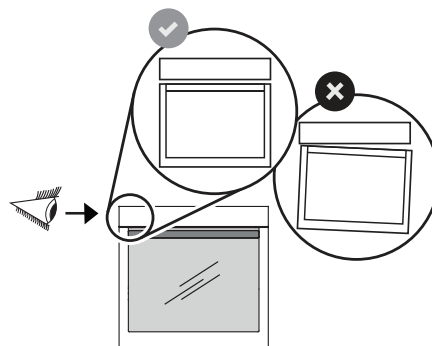
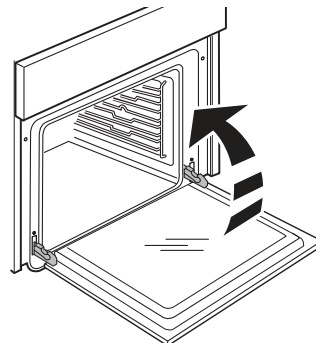


**4.** Sänk spärrarna till ursprungligt läge: Se till att du sänker dem helt.



**5.** Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.

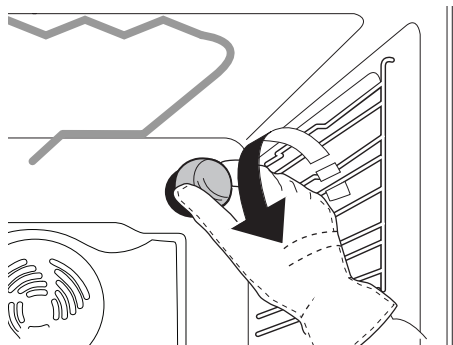
**6.** Testa att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Om den inte är det, upprepa stegen ovan: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.



# ATT BYTA GLÖDLAMPA

**1.** Koppla bort ugnen från elnätet.

**2.** Skruva av locket från lampan, byt ut glödlampan och skruva tillbaka locket på lampan.



**3.** Anslut ugnen till elnätet igen.

Observera: Använd endast 25-40 W/230 V typ E-14, T300° C glödlampor, eller 20-40 W/230 V typ G9, T300° C halogenlampor.

Glödlampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet (EG-förordning 244/2009).

Glödlamporna finns att köpa av vår kundservice.

- Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän du har satt tillbaka lamplocket.

# FELSÖKNING

Eventuella problem som inträffar eller fel som uppstår kan oftast lösas på ett enkelt sätt. Innan du kontaktar kundservice, läs i tabellen nedan för att se om du kan lösa problemet själv. Om problemet kvarstår, kontakta närmaste kundservice.



**Läs säkerhetsinstruktionerna noggrant innan någon av åtgärderna nedan utförs**

| PROBLEM                                                  | MÖJLIG ORSAK                                                             | ÅTGÄRD                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ugnen fungerar inte.                                     | Strömavbrott.<br>Frånkopplad från elnätet.<br>Felfunktion.               | Kontrollera att ström finns och att ugnen är ansluten till elnätet.<br>Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.          |
| Ugnen värms inte upp.                                    | Vald funktion.                                                           | Välj en annan funktion. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.                                                             |
|                                                          | Öppen lucka.                                                             | Stäng luckan och kontrollera om felet kvarstår.                                                                                                      |
| Klockan blinkar.                                         | Strömavbrott.                                                            | Klockan behöver ställas in för att ugnen åter ska fungera. Följ instruktionerna i avsnittet "Första användning".                                     |
| Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.       | Fel.                                                                     | Kontakta närmaste kundservice och ange numre efter bokstaven "F".                                                                                    |
| Luckan stängs inte korrekt.                              | Säkerhetsspärrarna är i fel läge.                                        | Kontrollera att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa instruktionerna för att ta bort och sätta tillbaka luckan i avsnittet "Underhåll". |
| Tillagningen startar inte och/eller en ljudsignal avges. | Den valda funktionen är inte kompatibel med åtgärden som du vill utföra. | Välj funktionen igen. Ta bort stektermometern och sätt sedan in den igen.                                                                            |

| PROBLEM                                     | MÖJLIG ORSAK                                            | ÅTGÄRD                                                              |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Lampan släcks under tillagningen.           | Funktionen "Eco forced air" ("Eko Varmluft") aktiverat. | Välj en annan funktion.                                             |
| Lampan fungerar inte.                       | Lampan behöver bytas ut.                                | Följ instruktionerna för byte av glödlampa i avsnittet "Underhåll". |
| Ugnen avger ljud, även när den är avstängd. | Kylfläkten är på.                                       | Öppna luckan eller vänta tills kylningsprocessen är klar.           |

# PRODUKTBLAD

 Produktens fullständiga specifikationer, inklusive energieffektivitetsklass för denna ugn, kan konsulteras och laddas ner från vår webbplats **www.bauknecht.eu**

## KUNDSERVICE

### INNAN DU KONTAKTAR KUNDSERVICE:

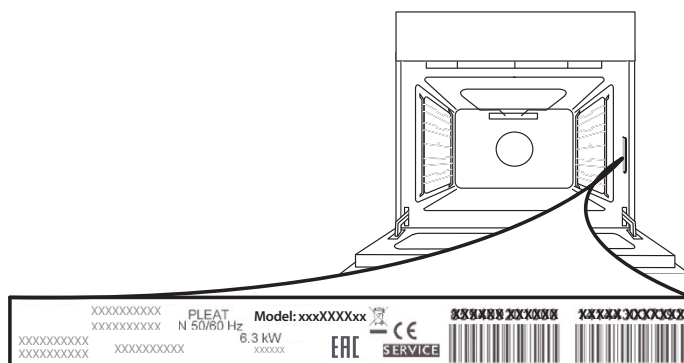
**1.** Kontrollera om problemet kan lösas på egen hand med de åtgärder som beskrivs i tabellen Felsökning.

**2.** Stäng av ugnen och starta den igen för att se om problemet kvarstår.

### OM FELET KVARSTÅR EFTER ATT HA UTFÖRT ALLA NÖDVÄNDIGA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDSERVICE.

För att få service, ring numret som anges på garantihäftet som medföljer produkten eller följ instruktionerna som anges på vår webbsida. Förbered dig att uppge:

- En kort beskrivning av felet;
- Typ av produkt och exakt modell
- Servicekoden (numret som följer ordet SERVICE på typskylten som finns på produkten. Denna sitter på höger innerkant och syns när luckan är öppen).
- Servicekoden står även i garantihäftet.
- din fullständiga adress;
- ett kontakttelefonnummer.



Observera: Om reparation krävs, kontakta en auktoriserad serviceverkstad som garanterar användning av originaldelar och korrekt utförd reparation.

Se det medföljande garantihäftet för mer information om garantin.