

# KURZANLEITUNG



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

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

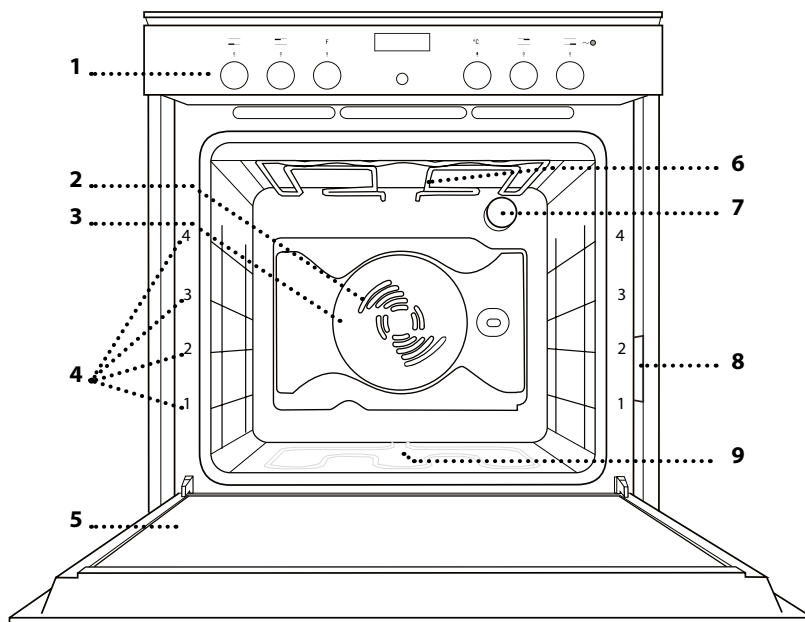


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



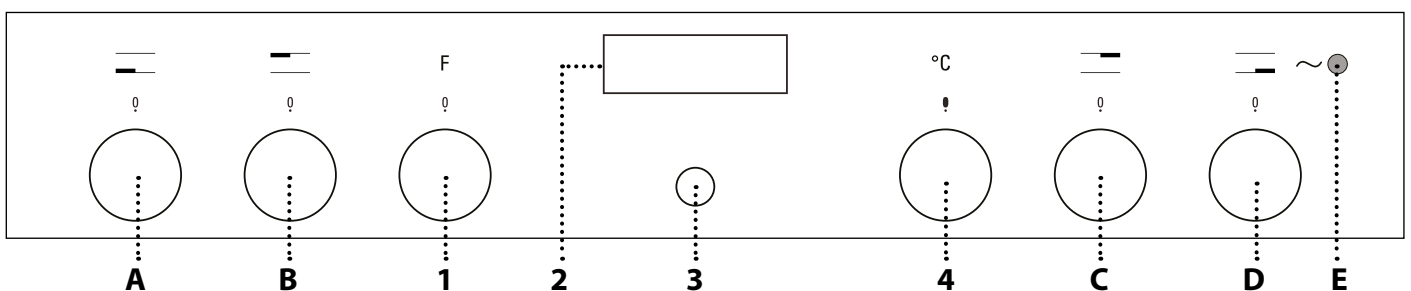
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
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)

## BEDIENTAFEL



### OFENBEDIENELEMENTE

#### 1. AUSWAHLKNOPF

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

#### 2. DISPLAY

#### 3. WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.  
Bitte beachten: Auf dem Display erscheint  $\checkmark$  für die Einstellungen dieser Taste.

#### 4. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

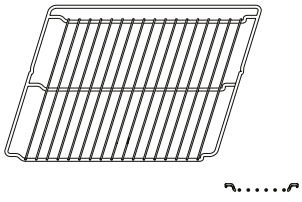
### BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

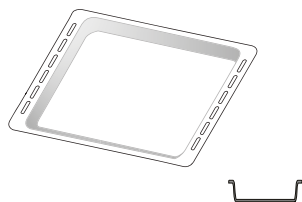
#### E. Kochfeld-Betriebsanzeige

Bitte beachten: Alle Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

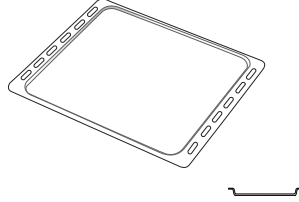
## ROST



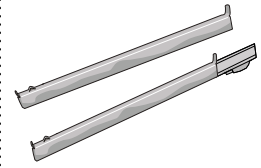
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (SOFERN VORHANDEN)



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

### DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

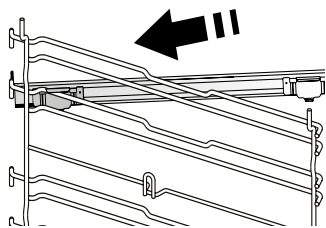
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

### BACKAUSZÜGE EINSETZEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

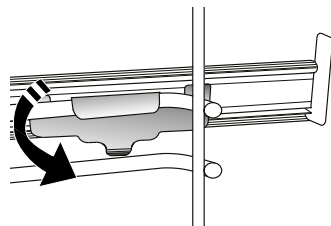
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



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

### ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER


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

• **Zum erneuten Anbringen der Seitengitter,** diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.


**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.


 **LAMPEN**  
Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.


**SPEZIALFUNKTIONEN**

 **AUFTAU** **AUFTAUEN**  
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.

 **WÄRM** **WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

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

 **SCHMO** **FLEISCH NIEDERTEMP.**  
Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6-7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.


 **SCHMO** **FISCH NIEDERTEMP.**  
Für zartes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g. bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.


 **ECO H** **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 Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.


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

 **OBER/UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **UMLUFT**  
Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.

 **HEISSLUFT**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.


 **MAXI GAREN**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garen zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erhalten. Es ist ratsam, das Fleisch ab und zu mit Wasser zu begießen, damit es nicht zu trocken wird.


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

 **TURBO GRILL**  
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

 **SETTING**  
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Ökomodus).

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

 **BROT / PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.

 **SCHNELLES VORHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

# ERSTER GEBRAUCH

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. „ENGLISH“ erscheint auf dem Display. Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

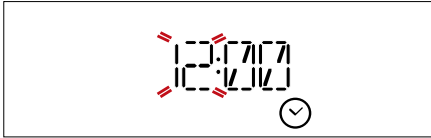


Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen.

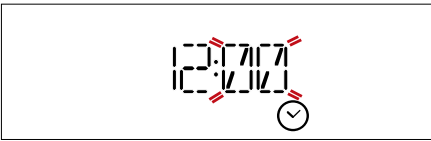
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

## 2. ZEIT EINSTELLEN

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



Den *Einstellknopf* drücken, um die Stunden einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

Den *Auswahlknopf* drehen, bis „SETTING“ auf dem Display erscheint, dann  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken. Den *Einstellknopf* drehen, um den Menüpunkt „Power“ auszuwählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



Den *Einstellknopf* drehen, um "Niedr" zu wählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



## 4. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). 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

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



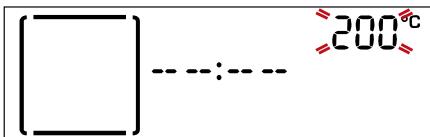
Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um die Auswahl zu bestätigen: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

## 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.

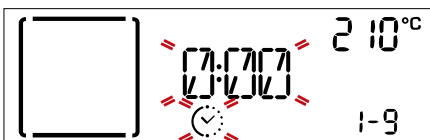
### TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um den Wert zu ändern; dann mit der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

### DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend die *Auswahl-/Bestätigungstaste* zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

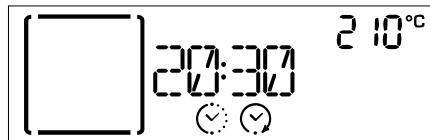
## EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

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

Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit *Auswahl-/Bestätigungstaste* 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.



Hinweise: 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 *Einstellknopf* verwendet werden, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

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, die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

#### 4. SCHNELLES VORHEIZEN

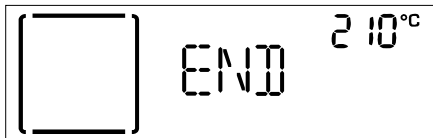
Den *Auswahlknopf* auf das Symbol  drehen, um die Funktion „Schnelles Vorheizen“ anzuwählen und durch Drücken der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor.



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 starten. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze: Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den *Auswahlknopf* drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen. 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. Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

#### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

#### ANBRÄUNEN

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




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

#### .TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Timer zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen.

#### . KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedientöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedientöpfe des Kochfelds sind mit einer Ziffernskala markiert entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den Bedientöpfen des Kochfelds zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Drehen Sie den Bedientopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

**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**

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

**FLEISCH**

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

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

**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. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

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
















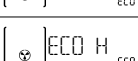

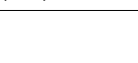

**PIZZA**

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

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBE- EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 – 180	30 – 90	2 
		Ja	160 – 180	30 – 90	3 1 
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	2 
		Ja	160 – 200	35 – 90	3 1 
<b>Plätzchen / Törtchen</b>		Ja	170 – 180	15 – 45	3 
		Ja	160 – 170	20 – 45	3 1 
<b>Beignets</b>		Ja	180 – 200	30 – 40	2 
		Ja	180 – 190	35 – 45	3 1 
<b>Baiser</b>		Ja	90	110 – 150	2 
		Ja	90	130 – 150	3 1 
<b>Brot / Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	190 – 250	15 – 50	2 
		Ja	190 – 250	25 – 50	3 1 
<b>Brot</b>		Ja	180 – 220	30 – 50	2 
<b>Pizza</b>		Ja	220 – 250	15 – 30	2 
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 – 15	2 
		Ja	250	10 – 20	3 1 
<b>Salzige Kuchen</b> (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	35 – 45	2 
		Ja	180 – 190	45 – 60	3 2 
<b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>		Ja	190 – 200	20 – 30	2 
		Ja	180 – 190	20 – 40	3 1 
<b>Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe</b>		Ja	190 – 200	45 – 65	2 
<b>Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg</b>		Ja	190 – 200	70 – 100	2 
<b>Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg</b>		Ja	200 – 230	50 – 100	2 
<b>Truthahn / Gans 3 kg</b>		Ja	190 – 200	80 – 130	1 / 2 
<b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	2 
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	2 
<b>Toast</b>		–	3 (hoch)	2 – 5	4 
<b>Fischfilets/Steaks</b>		–	2 (Mittel)	20 – 35	4 3 
<b>Wurstchen/Fleischspieße/Rippchen/ Hamburger</b>		–	2 – 3 (Mittel- Hoch)	15 – 40	4 3 
<b>Brathähnchen 1 - 1.3 kg</b>		–	2 (Mittel)	50 – 65 *	2 1 
<b>Roastbeef englisch 1 kg</b>		–	2 (Mittel)	35 – 45 *	2 

















REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lammkeule / Schweinshaxe		–	2 (Mittel)	60 – 90 **	
Bratkartoffeln		–	2 (Mittel)	45 – 55**	
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10 – 15	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 ***	 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 ***	 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 ***	 
Gefüllte Braten		–	200	80 – 120 ***	
Fleischstücke (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.

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Heißluft	 Umluft	 Brot/Pizza	 Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	 Ofenrost	 Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser	 Backblech	

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

**Schutzhandschuhe tragen.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

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

## INNENFLÄCHEN

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

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

## 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.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

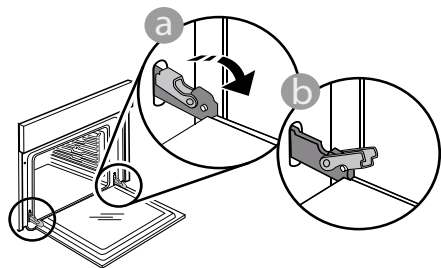
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40 W / 230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

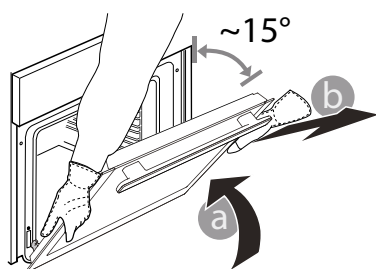
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



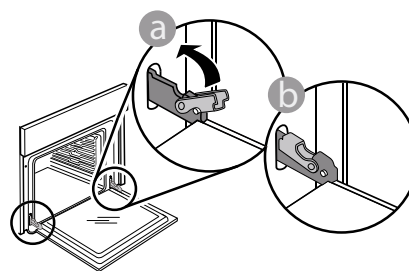
**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

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

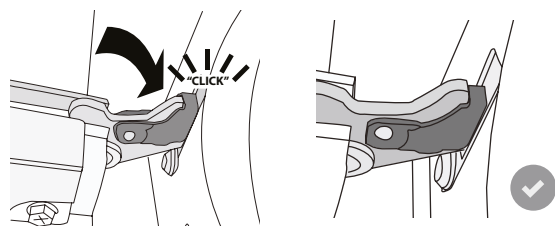


**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runtergeladen werden

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

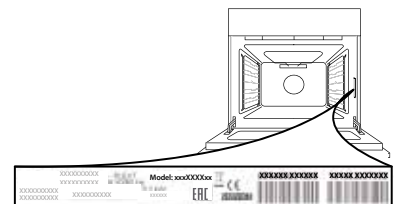
> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

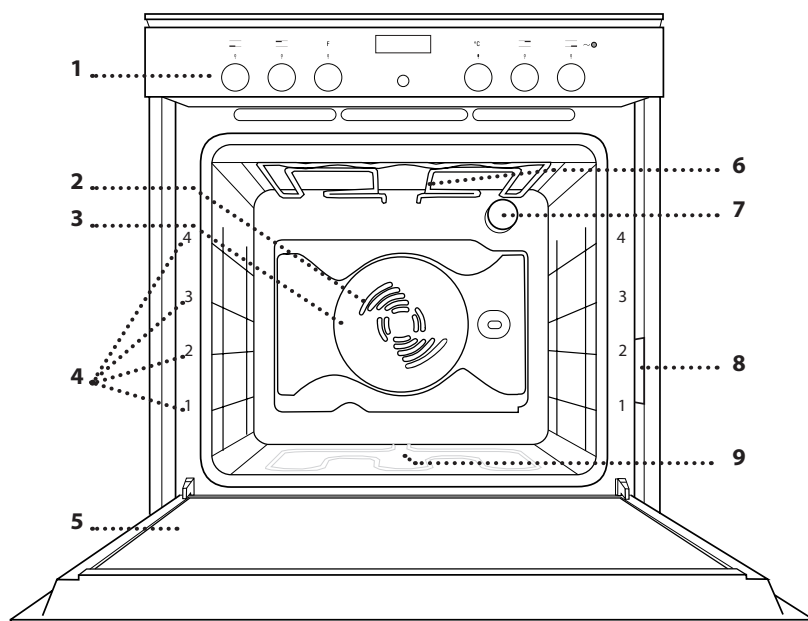


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



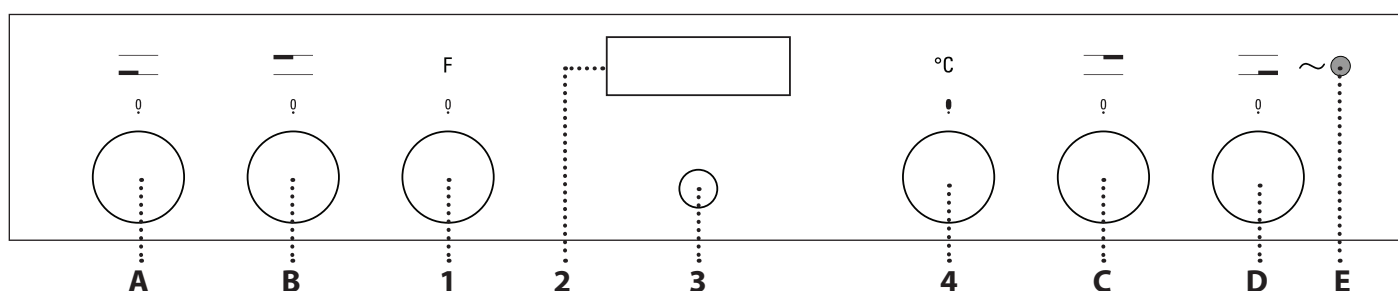
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
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)

## CONTROL PANEL



### OVEN CONTROLS

#### 1. SELECTION KNOB

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

#### 2. DISPLAY

#### 3. SELECTION/CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value. Please note: the display shows  $\frac{1}{1}$  for indications regarding this button.

#### 4. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

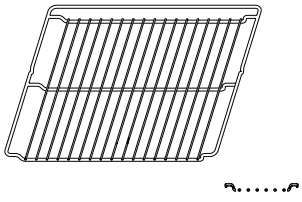
#### CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

**A.** for front left hotplate.  
**B.** for rear left hotplate.  
**C.** for rear right hotplate.  
**D.** for front right hotplate.

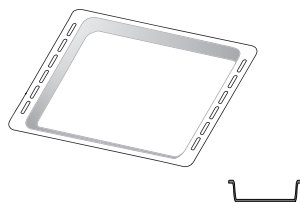
#### E. Cooktop "ON" indicator light

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

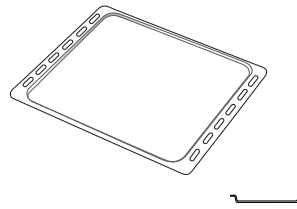
## WIRE SHELF



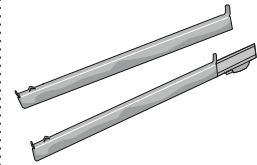
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



The number and the type 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

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

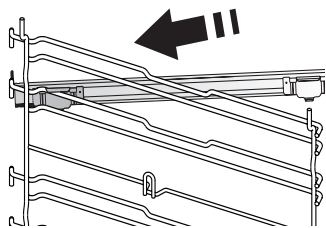
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS

(ONLY IN SOME MODELS)

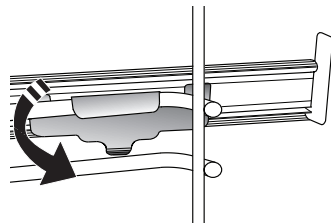
Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

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



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



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

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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

• **To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating.** Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
To switch the oven light on/off.

## SPECIAL FUNCTIONS

**DEFROST**  
To speed up defrosting of food.

**WARM KEEPING**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.

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

**SLOW COOKING MEAT**  
For slow cooking of meat at 90°C.  
This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. For roast joints, brown in the pan first in order to seal in the meat's natural juices. Cooking times range from 4 hours for 1 kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints. For optimum results, avoid opening the oven door during cooking and use a cooking thermometer to check the core temperature of the meat.

**SLOW COOKING FISH**  
To cook fish gently at 85°C. This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. Thanks to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. Cooking times range from 2 hours for 300 g fish. To 4-5 hours for 3 kg fish. For optimum results, keep oven door openings to a minimum during cooking in order to avoid heat dispersion.

**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 function is in use, the light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the confirm button.  
To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

**MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

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

**TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

**SETTINGS**  
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.

**BREAD / PIZZA**  
To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.

**FAST PREHEATING**  
For preheating the oven quickly.

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

# FIRST TIME USE

## 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. ENGLISH will scroll along the display. Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.



Press the *selection/confirmation button* to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

## 2. SET THE TIME

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



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press the *selection/confirmation button*: the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press the *selection/confirmation button* to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

## 3. SET THE POWER CONSUMPTION

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

Turn the selection knob until "SETTINGS" is shown on the display, then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.



## 4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

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

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

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

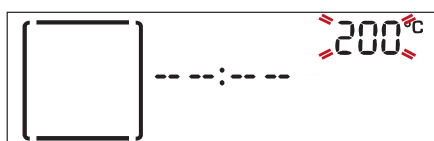


Press the *selection/confirmation button* to confirm selection: the display will show the basic settings.

## 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 value flashes on the display. Turn the *adjustment knob* to change it, then press the *selection/confirmation button* to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

### DURATION




When the  icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press the *selection/confirmation button* to confirm.

You do not have TO set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press the *selection/confirmation button* to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

## 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.

The display shows the end time while the  icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press the *selection/confirmation button* 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.



Notes: 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 *adjustment knob* to amend the programmed end time.

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 the *selection/confirmation button* to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

#### 4. FAST PREHEATING

Turn the *selection knob* to the symbol  to select the fast preheating function and confirm by pressing the *selection/confirmation button*: the settings are shown on the display.

If the proposed temperature is that desired, press the *selection/confirmation button*. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs.



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.

At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function: If you wish to set a different cooking function, turn the *selection knob* and select the desired function.

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

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

#### 5. END OF COOKING

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



Press the *selection/confirmation button* to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

#### BROWNING

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




When the display shows the relevant message, if required press the *selection/confirmation button* to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

#### . TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press the *selection/confirmation button* to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; turn the *selection knob* to 0 to switch the timer off at any time.

#### . COOKTOP OPERATION

(see the instructions supplied with the cooktop).

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation.

The cooktop control knobs are marked with a numerical scale corresponding to different power settings.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Please note: The - symbol on the cooktop control knobs indicates that there are no corresponding functions, and therefore, in that position, the cooking zone switches off.

Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting.

**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 plates. 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**

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

**MEAT**

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

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

**DESSERTS**

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

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

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

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

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









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

**PIZZA**

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

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160 - 180	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	3 1 
<b>Filled cakes</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90	3 1 
<b>Biscuits / Tartlets</b>		Yes	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 170	20 - 45	3 1 
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 200	30 - 40	2 
		Yes	180 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Meringues</b>		Yes	90	110 - 150	2 
		Yes	90	130 - 150	3 1 
<b>Bread / Pizza / Focaccia</b>		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Bread</b>		Yes	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pizza</b>		Yes	220 - 250	15 - 30	2 
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	3 1 
<b>Savoury pies</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	35 - 45	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	3 2 
<b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	3 1 
<b>Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans</b>		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamb / Veal / Beef / Pork</b> 1 kg		Yes	190 - 200	70 - 100	2 
<b>Chicken / Rabbit / Duck</b> 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Turkey / Goose</b> 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	1 / 2 
<b>Baked fish / en papillote</b> (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		-	3 (high)	2 - 5	4 
<b>Fish fillets / Steaks</b>		-	2 (medium)	20 - 35	4 3 
<b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>		-	2-3 (medium-high)	15 - 40	4 3 
<b>Roast chicken</b> 1-1.3 kg		-	2 (medium)	50 - 65 *	2 1 
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		-	2 (medium)	35 - 45 *	2 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leg of lamb / Shanks		-	2 (medium)	60 - 90 **	2
Roast potatoes		-	2 (medium)	45 - 55**	2
Vegetable gratin		-	3 (high)	10 - 15	2
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ***	3 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	3 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	3 1
Stuffed roasts		-	200	80 - 120 ***	3
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***	3







\* Turn food halfway through cooking.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide by visiting the website **docs.bauknecht.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread / Pizza	Eco Forced Air

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Cake tin on wire shelf	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray

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

**Do not use steam cleaners.**

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

**Wear protective gloves.**

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

## EXTERIOR SURFACES

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

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

## ACCESSORIES

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

## REPLACING THE LAMP

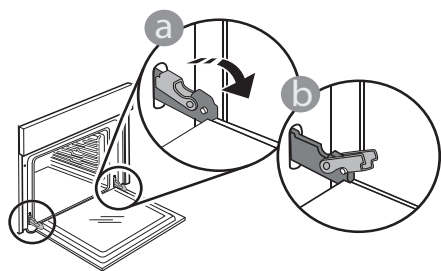
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

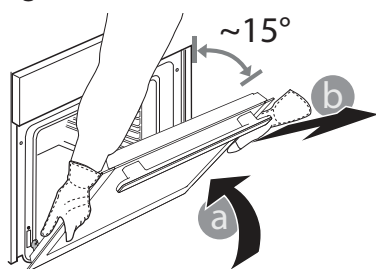
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



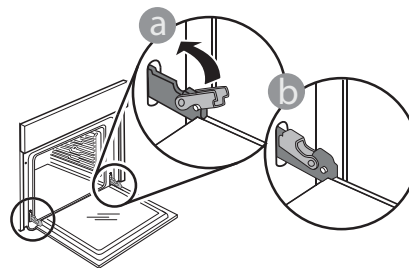
**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

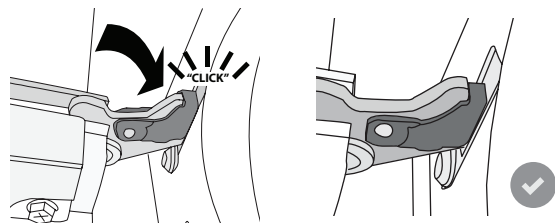


**3.** Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

## PRODUCT FICHE

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

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

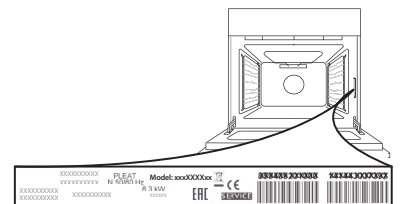
> Download the Use and Care Guide from our website (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.

> Alternatively, contact our Client After-sales Service.



## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

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





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

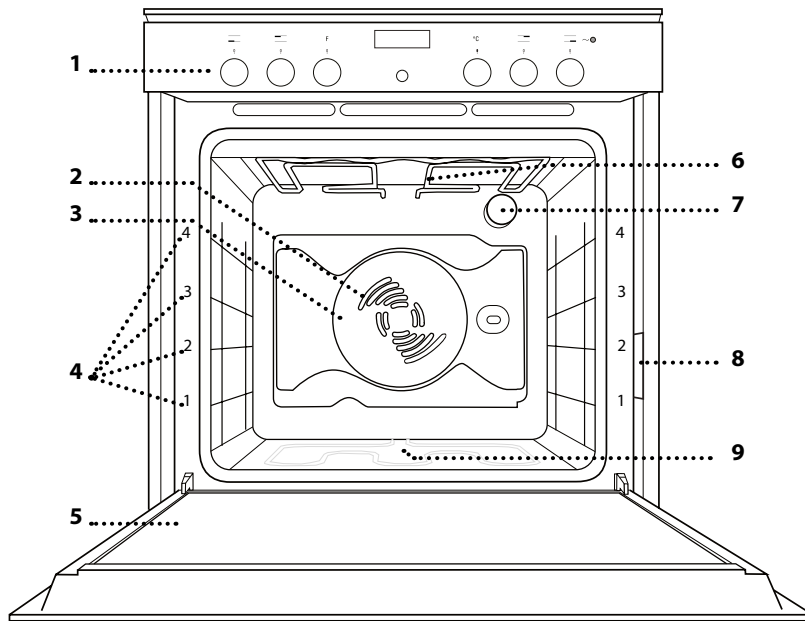
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.

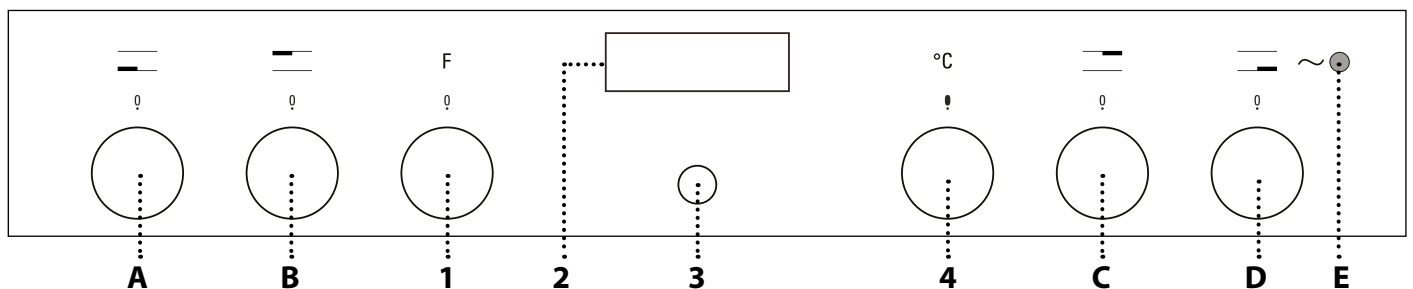
**!** Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## 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. Ampoule
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDES



### COMMANDES DU FOUR

#### 1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

#### 2. ÉCRAN

#### 3. TOUCHE DE SÉLECTION/CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur. Veuillez noter : pour les indications relatives à cette touche,  $\sqrt{\quad}$  s'affiche à l'écran.

#### 4. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

#### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

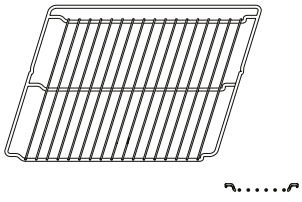
**A.** pour la zone de cuisson avant gauche.  
**B.** pour la zone de cuisson arrière gauche.

**C.** pour la zone de cuisson arrière droite.  
**D.** pour la zone de cuisson avant gauche.

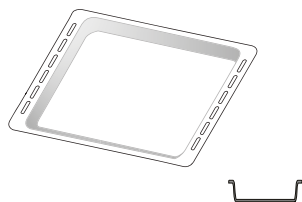
#### **E. Voyant table de cuisson « ALLUMÉE »**

Veuillez noter : tous les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

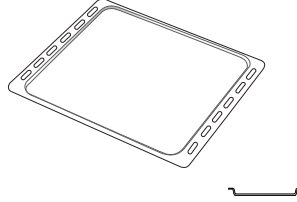
## GRILLE MÉTALLIQUE



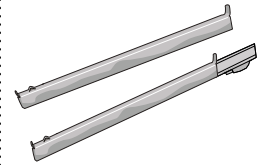
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le 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

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

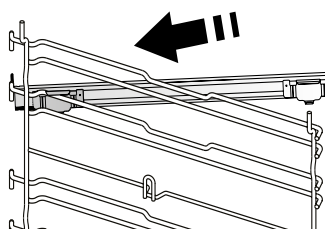
Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

(SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

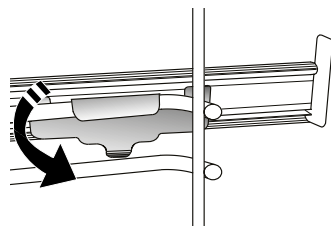
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

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



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



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

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• **Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.**

Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.


• **Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.**


**0 OFF**  
Pour éteindre le four.

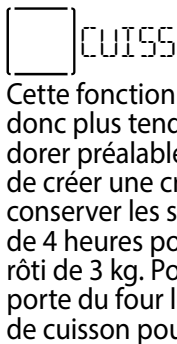
 **ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer/éteindre la lumière du four.

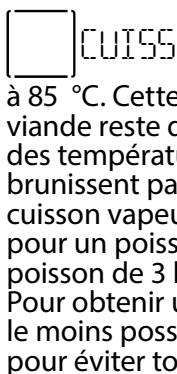
**FONCTIONS SPÉCIALES**

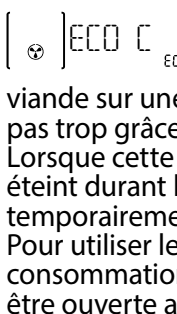
 **DÉCONGÉLATION**  
Pour accélérer la décongélation des aliments.

 **MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.


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


 **CUISSON LENTE DE LA VIANDE**  
Pour cuire lentement la viande à 90 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Il est conseillé de faire dorer préalablement les rôtis dans une casserole afin de créer une croûte extérieure qui permettra de mieux conserver les sucs à l'intérieur. Les temps de cuisson varient de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6 ou 7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson et utilisez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température interne de la viande.


 **CUISSON LENTE DU POISSON**  
Pour cuire délicatement le poisson à 85 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Grâce à des températures de cuisson plus basse, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Les temps de cuisson vont de 2 heures pour un poisson de 300 g à 4 - 5 heures pour un poisson de 3 kg. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de chaleur.


 **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 est utilisée, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche confirmation. 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.


 **CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.


 **CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

 **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.


 **CUISSION GROSSE PIÈCE**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin selon la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

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

 **TURBO GRILL**  
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

 **SETTING**  
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode Éco).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

 **PAIN / PIZZA**  
Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.

 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.

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

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.

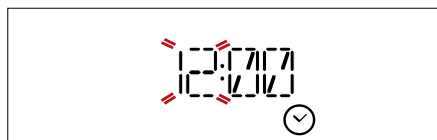


Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection.

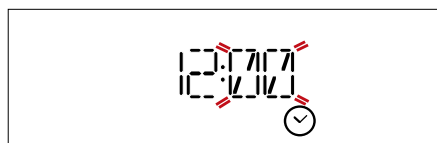
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

## 2. RÉGLER L'HEURE

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



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* : les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

## 3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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

Tournez le bouton de sélection pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.



## 4. CHAUFFER LE FOUR

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

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez 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 en 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

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

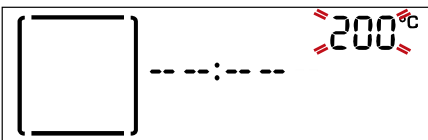


Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

## 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.

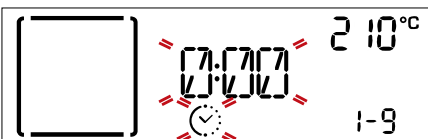
### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE




Lorsque la valeur clignote à l'écran. Utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veuillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

### DURÉE




Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur la *touche sélection/confirmation* pour confirmer.

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

## 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.

L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* 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.



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

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

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

## 3. ACTIVER LA FONCTION


Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer l'heure de fin de cuisson et lancer la fonction.

Veuillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

#### 4. PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Tournez le *bouton de sélection* sur le symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide et confirmer en appuyant sur la *touche de sélection/confirmation* : les réglages s'affichent à l'écran. Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation*. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents.



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, et commencez la cuisson.

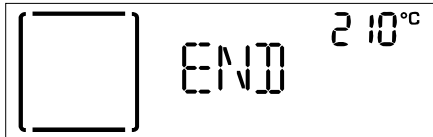
À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle : Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tourner le *bouton de sélection* et sélectionnez la fonction désirée.

Veillez 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 pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

#### 5. FIN DE CUISSON

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



Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

#### BRUNISSAGE

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




Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le *bouton de sélection* pour 0 éteindre le four.

#### .MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; tournez le *bouton de sélection* sur 0 pour éteindre la minuterie en tout temps.

#### . FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

(voir les consignes disponibles avec la table de cuisson).

Le bandeau de commande du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques.

Les boutons de commande de la table de cuisson comportent une échelle numérique correspondant aux différents réglages de puissance.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Veillez noter : Le symbole - sur les boutons de commande de la table de cuisson indique qu'il n'y a pas de fonction correspondante, donc, à cette position, la zone de cuisson est éteinte.

Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens horaire jusqu'à la position désirée.

**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 simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

**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, il est conseillé d'ajouter du bouillon dans le plat et d'arroser la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 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 gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

**DESSERTS**

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 grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez les moules à gâteau sur les grilles de manière à favoriser la circulation de l'air chaud.

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

Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur les bords.











































































Si le gâteau « retombe » durant la cuisson, sélectionnez une température inférieure la fois suivante. Vous pouvez également réduire la quantité de liquide ou mélanger la pâte plus délicatement.

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « 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.







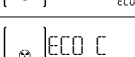
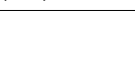
**PIZZA**

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

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	160 - 180	30 - 90	2 
		Oui	160 - 180	30 - 90	3 1  
<b>Gâteaux garnis</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90	3 1  
<b>Biscuits/Tartelettes</b>		Oui	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	3 1  
<b>Chouquettes</b>		Oui	180 - 200	30 - 40	2 
		Oui	180 - 190	35 - 45	3 1  
<b>Meringues</b>		Oui	90	110 - 150	2 
		Oui	90	130 - 150	3 1  
<b>Pain/Pizza/Fougasse</b>		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 50	3 1  
<b>Pain</b>		Oui	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pizza</b>		Oui	220 - 250	15 - 30	2 
<b>Pizza congelée</b>		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	3 1  
<b>Tartes salées</b> (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	35 - 45	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	3 2  
<b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
		Oui	180 - 190	20 - 40	3 1  
<b>Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes</b>		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agneau / Veau / Bœuf / Porc</b> 1 kg		Oui	190 - 200	70 - 100	2 
<b>Poulet / Lapin / Canard</b> 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Dinde / Oie</b> 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	1 / 2 
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2 
<b>Rôtie</b>		-	3 (élevée)	2 - 5	4 
<b>Filets de poisson / biftecks</b>		-	2 (moyenne)	20 - 35	4 3  
<b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>		-	2-3 (moyenne-élevée)	15 - 40	4 3  
<b>Poulet rôti</b> 1,1 - 3 kg		-	2 (moyenne)	50 - 65 *	2 1  
<b>Rosbif saignant</b> 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 45 *	2 











RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (moyenne)	60 - 90 **	2
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	45 - 55**	2
Gratin de légumes		-	3 (élevée)	10 - 15	2
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3 1
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ***	3 1
Rôtis de viande farcis		-	200	80 - 120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3







\* 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.

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Pain / pizza	Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES						
	Grille métallique	Moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille	Lèche-frite	Lèche-frite avec 500 ml d'eau	Plaque de cuisson

**Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.**

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

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

**Utilisez des gants de protection.**

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

• Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.

• N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact 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.

• Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.  
• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

## ACCESSOIRES

Faire 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.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

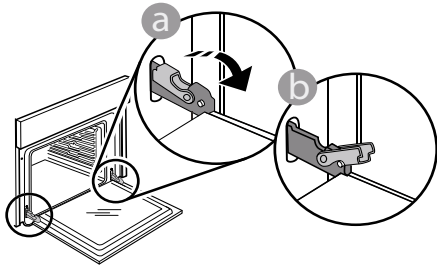
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

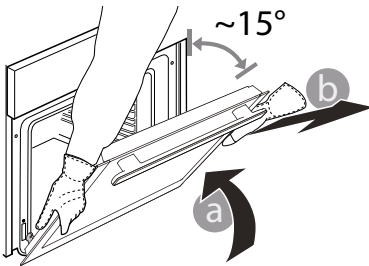
## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



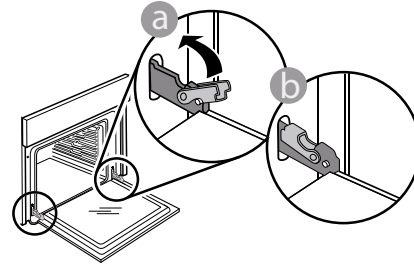
**2.** Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

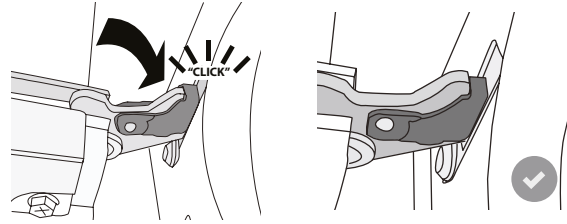


**3.** Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

## FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

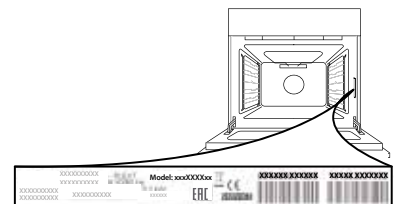
> Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien sur notre site Web (vous pouvez utiliser ce code QR) en précisant le code commercial du produit.

> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.



## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



# SNELLE REFERENTIEGIDS



## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

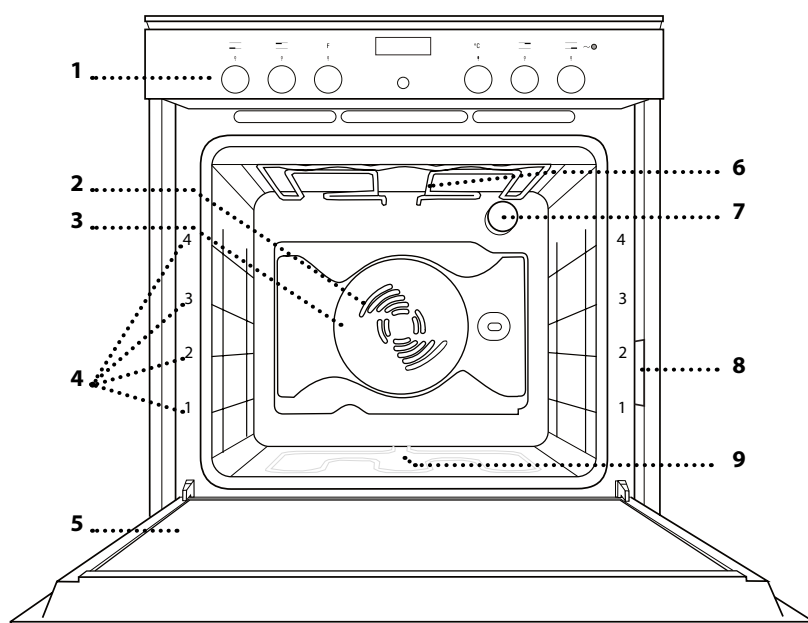
Voor meer gedetailleerde hulp en assistentie, registreer uw product op [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



U kunt de Veiligheidsinstructies en de Gids voor Gebruik en Onderhoud downloaden van onze website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) en de instructies aan de achterzijde van dit boekje opvolgen.

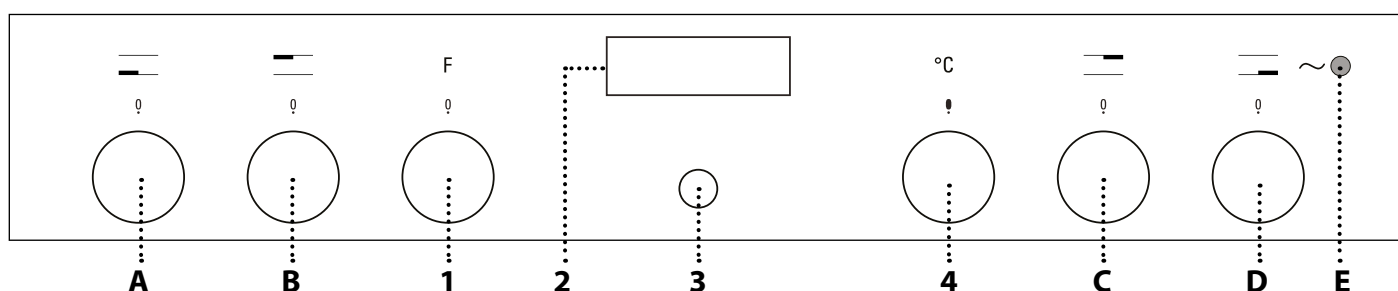
**!** Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken zorgvuldig de gids voor **Gezondheid en Veiligheid**.

## 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)

## BEDIENINGSPANEEL



### BEDIENINGSELEMENTEN OVEN

#### 1. SELECTIEKNOP

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

#### 2. DISPLAY

#### 3. SELECTIE/ BEVESTIGINGSTOETS

Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen. Let op: op het display verschijnt  $\frac{1}{1}$  voor aanwijzingen met betrekking tot deze toets.

#### 4. INSTELKNOP

Om door de menu's te bladeren en instellingen aan te brengen of te veranderen.

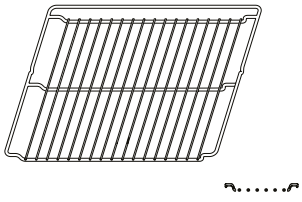
### BEDIENINGSKNOPPEN KOOKPLAAT

- A.** voor kookzone linksvoor.
- B.** voor kookzone linksachter.
- C.** voor kookzone rechtsachter.
- D.** voor kookzone rechtsvoor.

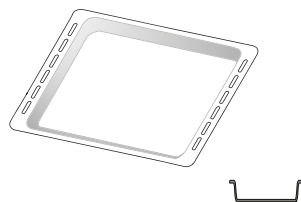
#### **E. Lampje kookplaat "AAN"**

Let op: alle knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

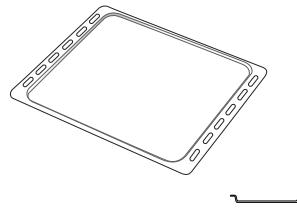
## ROOSTER



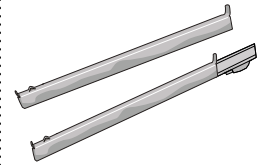
## OPVANGBAK



## BAKPLAAT



## ROOSTERGELEIDERS (INDIEN AANWEZIG)



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

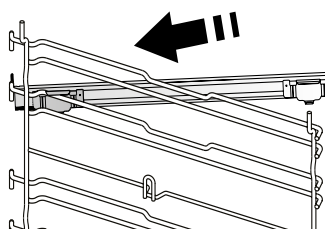
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

## MONTEREN VAN DE SCHUIFGELEIDERS

(UITSLUITEND IN BEPAALDE MODELLEN)

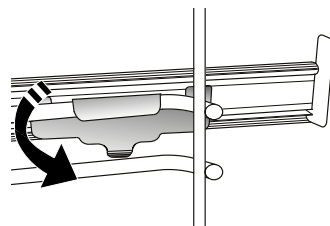
Let op: De schuifrails kunnen reeds op de roostergeleiders zijn gemonteerd: om ze te verwijderen trekt u ze naar buiten door eerst het klemmetje aan de onderkant los te maken.

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



Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.

Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen. Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau.



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

## DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

• **Om de geleiders opnieuw te plaatsen** moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.



<b>0 OFF</b>	Om de oven uit te schakelen.
<b>LAMPJE</b>	Om het ovenlampje in/uit te schakelen.

## SPECIALE FUNCTIES

	<b>ONTDOOIEN</b> Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel.
	<b>WARMHOUDEN</b> Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
	<b>RIJZEN</b> Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
	<b>LANGZAAM GAREN VLEES</b> Om het vlees voorzichtig te bereiden op 90 °C. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding, waardoor het vlees malser en sappiger blijft. Voor braadstukken adviseren wij u deze eerst aan te bakken in een pan om de buitenkant van het vlees dicht te schroeien zodat de sappen beter worden vastgehouden. De bereidingstijden variëren van 4 uur voor braadstukken van 1 kg tot 6-7 uur voor braadstukken van 3 kg. Voor een optimaal resultaat adviseren wij u de deur van de oven tijdens de bereiding zo weinig mogelijk te openen en een oventhermometer te gebruiken, om de temperatuur in het vlees te controleren.
	<b>LANGZAAM GAREN VIS</b> Om de vis voorzichtig te bereiden op 85 °C. Deze functie zorgt voor een langzame bereiding, waardoor het vlees malser en sappiger blijft. Dankzij een gematigde temperatuur wordt het voedsel niet bruin en het resultaat lijkt op een bereiding met stoom. De bereidingstijden variëren van 2 uur voor vis van 300 gram tot 4-5 uur voor vis van 3 kg. Voor een optimaal resultaat adviseren wij u de deur van de oven tijdens de bereiding zo weinig mogelijk te openen om de warmte niet te laten ontsnappen.
	<b>ECO HETE LUCHT*</b> Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op de bevestigingstoets. 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.

\* Functie gebruikt als referentie voor de verklaring van energie-efficiëntie in overeenstemming met Verordening (EU) nr. 65/2014

	<b>CONVENTIONEEL</b> Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	<b>TURBO HETE LUCHT</b> Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling op één steunhoogte.
	<b>HETE LUCHT</b> 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.
	<b>MAXI COOKING</b> Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. 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.
	<b>GRILL</b> Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
	<b>TURBO GRILL</b> Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.
	<b>SETTING</b> Voor het wijzigen van de instellingen van de oven (taal, tijd, volume geluidssignaal, helderheid, Ecomodus).  Let op: Wanneer de modus Eco actief is, zal de display minder helder zijn en zullen de lichtschaakelaars uitgaan om energie te besparen. Ze schakelen tijdelijk weer in wanneer op een willekeurige knop gedrukt wordt.
	<b>BROOD / PIZZA</b> Voor het bakken van verschillende soorten en formaten brood en pizza. Binnen deze functie zijn er twee programma's waarvan de instellingen van te voren zijn vastgesteld. U hoeft alleen de vereiste waarden (temperatuur en tijd) aan te geven, dan zorgt de oven automatisch voor een optimale bereidingscyclus. Plaats het deeg op de tweede steunhoogte, nadat u de oven hebt voorverwarmd.
	<b>SNEL VOORVERWARMEN</b> Om de oven snel voor te verwarmen.

# EERSTE GEBRUIK

## 1. SELECTEER DE TAAL

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet. ENGLISH zal op het display verschijnen. Draai aan de *instelknop* om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal.



Druk op de *selectie-/bevestigingstoets* om uw keuze te bevestigen.

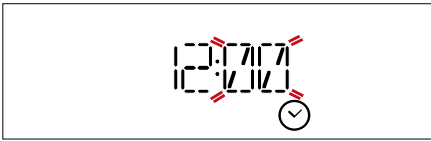
Let op: De taal kan daarna veranderd worden in het menu "Setting".

## 2. DE TIJD REGELEN

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



Draai aan de *instelknop* om het juiste uur in te stellen en druk op de *selectie-/bevestigingstoets*: De kookwekker knippert op de display.



Draai aan de *instelknop* om de minuten in te stellen en druk op de *selectie-/bevestigingstoets* om te bevestigen.

Let op: Wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen.

## 3. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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

Draai aan de selectieknop totdat "SETTING" op het display wordt getoond, daarna  $\frac{OK}{select}$  indrukken om te bevestigen.

Draai aan de instelknop om het menu-item "POWER" te selecteren en druk op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen.



Draai aan de instelknop om "Laag" te selecteren en druk op  $\frac{OK}{select}$  om te bevestigen.



## 4. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: Dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Turbo hete lucht").

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

Draai aan de *selectieknop* om de oven in te schakelen en de gewenste functie op het display te tonen: Op het display verschijnt het pictogram voor de functie en de basisinstellingen.



Om een item uit het menu te selecteren (het display geeft het eerste beschikbare item weer) aan de *instelknop* draaien totdat het gewenste item wordt weergegeven.

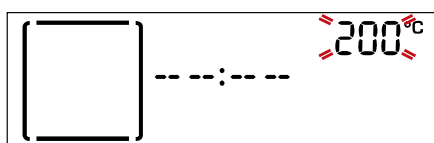


Druk op de *selectie-/bevestigingstoets* om uw keuze te bevestigen: het display toont de basisinstellingen.

## 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 er een waarde knippert op de display. Aan de *instelknop* draaien om het te veranderen, daarna op de *selectie-/bevestigingstoets* drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Zodra de functie is ingeschakeld kan de temperatuur met behulp van de *instelknop* worden gewijzigd.

### DUUR



Wanneer het ⌚ symbool knippert op het display, gebruik de *instelknop* om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op de *selectie-/bevestigingstoets* om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op de *selectie-/bevestigingstoets* 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.

## INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING (UITGESTELDE START)

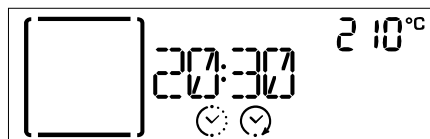
Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd.

Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het ⌚ pictogram knippert.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op de *selectie-/bevestigingstoets* 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.



Opmerkingen: 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.

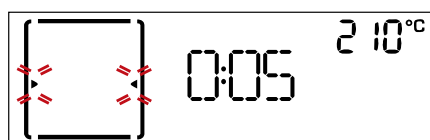
Tijdens de wachttijd kunt u de *instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

## 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN


Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt drukt u op de *selectie-/bevestigingstoets* om het tijdstip waarop de bereiding zal eindigen te bevestigen en om de functie te activeren.

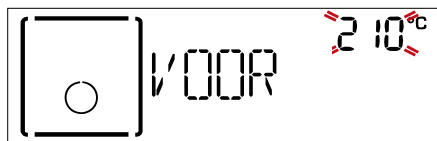
Let op: Zodra de bereiding is gestart zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven.



U kunt de *selectieknop* draaien naar 0 om de functie die is geactiveerd op elk gewenst moment te onderbreken.

#### 4. SNEL VOORVERWARMEN

Draai de *selectieknop* naar het symbool  om de functie snel voorverwarmen te selecteren en bevestig uw keuze door het indrukken van de *selectie-/bevestigingstoets*: de instellingen verschijnen op het display. Als de voorgestelde temperatuur overeenkomt met de gewenste temperatuur, druk dan op de *selectie-/bevestigingstoets*. Om de instelling te wijzigen gaat u te werk zoals beschreven in de vorige paragrafen.



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.

Na afloop van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie: Als u een andere bereidingsfunctie wilt instellen, draai dan aan de *selectieknop* en selecteer de gewenste functie.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding.

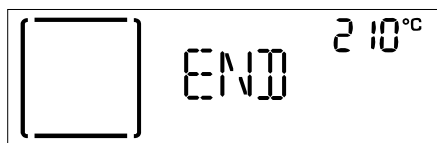
Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden gestopt.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste oventemperatuur kan altijd met behulp van de *instelknop* worden gewijzigd.

#### 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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



Druk op de *selectie- en bevestigingstoets* om verder te gaan met de bereiding in de handmatige modus (zonder een geprogrammeerde bereidingstijd) of draai aan de *instelknop* om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe tijdsduur in te stellen.

In beide gevallen blijven de instellingen van de temperatuur of het grillniveau gehandhaafd.


#### BRUINEN

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




Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op de *selectie-/bevestigingstoets* om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten.



De functie kan op elk moment onderbroken worden door de *selectieknop* te draaien  om de oven uit te zetten.


#### . KOOKWEKKER

Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de display gebruikt worden als kookwekker. Om deze functie te activeren ervoor zorgen dat de oven uitgeschakeld is en aan de *instelknop* draaien: Het  symbool knippert op de display.



Draai aan de *instelknop* om de gewenste duur in te stellen en druk dan op de *selectie-bevestigingstoets* om de kookwekker te activeren. U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.



Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in. Gebruik de *instelknop* om de ingestelde tijd op de kookwekker te wijzigen; draai de *selectieknop* naar  om de kookwekker te allen tijde uit te schakelen.

#### . BEDIENING KOOKPLAAT

(raadpleeg de aanwijzingen die met de kookplaat zijn geleverd).

Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen voor de bediening van de kookplaat.

De bedieningsknoppen van de kookplaat zijn gemarkeerd met een schaalindeling die hoort bij de verschillende vermogens.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Let op: Het symbool - op de kookplaat geeft aan dat er geen functies zijn en dat de kookzone op deze stand wordt uitgeschakeld.

Draai de bedieningsknop van de betreffende kookzone naar rechts op de gewenste stand.

## 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 tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten) op verschillende steunhoogtes. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## VLEES

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

Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingsduur. Zet het rooster op een lagere steunhoogte om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingsduur.

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

## 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 met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.

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

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

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









Gebruik, voor taarten met vochtige vulling of bovenlaag (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Turbo hete lucht". 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.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
<b>Luchtig gebak</b>		Ja	160 - 180	30 - 90	2 
		Ja	160 - 180	30 - 90	3 1 
<b>Gevulde taarten</b> (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 - 200	30 - 85	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90	3 1 
<b>Koekjes / taartjes</b>		Ja	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	3 1 
<b>Soesjes</b>		Ja	180 - 200	30 - 40	2 
		Ja	180 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Meringues</b>		Ja	90	110 - 150	2 
		Ja	90	130 - 150	3 1 
<b>Brood / pizza / focaccia</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Brood</b>		Ja	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pizza</b>		Ja	220 - 250	15 - 30	2 
<b>Diepvriespizza's</b>		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	3 1 
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	35 - 45	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	3 2 
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	3 1 
<b>Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg</b>		Ja	190 - 200	70 - 100	2 
<b>Kip/konijn/eend 1 kg</b>		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Kalkoen/gans 3 kg</b>		Ja	190 - 200	80 - 130	1 / 2 
<b>Vis uit de oven/in folie</b> (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Gevulde groenten</b> (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		-	3 (hoog)	2 - 5	4 
<b>Visfilet/moten vis</b>		-	2 (gemiddeld)	20 - 35	4 3 
<b>Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers</b>		-	2-3 (gemiddeld- hoog)	15 - 40	4 3 
<b>Gegrilde kip 1-1,3 kg</b>		-	2 (gemiddeld)	50 - 65 *	2 1 
<b>Rosbief rosé 1 kg</b>		-	2 (gemiddeld)	35 - 45 *	2 














RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN.	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsbout / schenkel		-	2 (gemiddeld)	60 - 90 **	2
Geb. aardappelen		-	2 (gemiddeld)	45 - 55**	2
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 15	2
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ***	3 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ***	3 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 ***	3 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 ***	3
Stukken vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 ***	3

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) om de lijst met geteste recepten te raadplegen die voor de beoordelingsinstellingen zijn opgesteld, volgens de norm IEC 60350-1.

FUNCTIES							
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Turbo hete lucht	Brood / pizza	Eco Hete Lucht
ACCESSOIRES							
	Rooster	Taartvorm op rooster	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster	Opvangbak	Opvangbak met 500 ml water	Bakplaat	

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

**Gebruik geen stoomreinigers.**

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

**Draag beschermende handschoenen.**

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

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. 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.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

## ACCESSOIRES

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

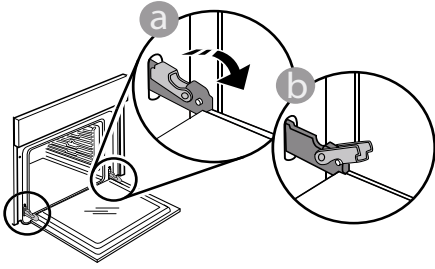
## VERVANGEN VAN HET LAMPJE

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

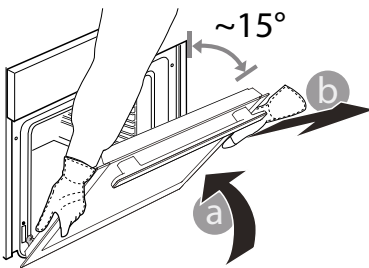
Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar 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.

## DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

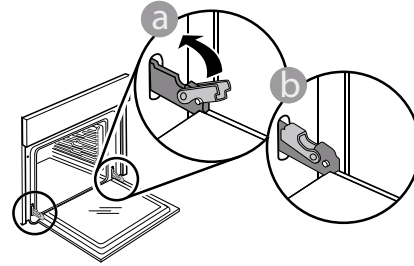


**2.** Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

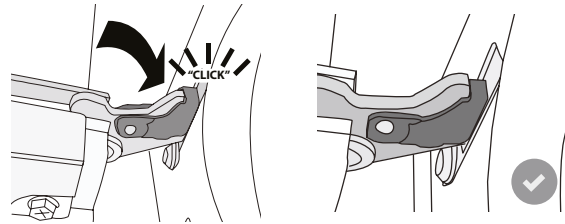


**3.** Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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




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




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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".

## PRODUCT

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) De productfiche met energiegegevens van dit  
apparaat kan gedownload worden van onze website  
[docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## HOE DE GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD TE VERKRIJGEN

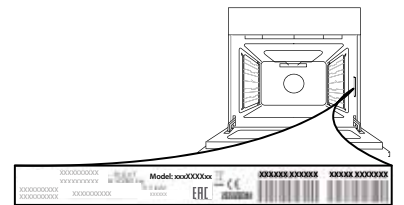
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download de Gids voor Gebruik  
en Onderhoud op onze website (u kunt  
deze QR code gebruiken), onder vermelding  
van de handelscode van het product.

> U kunt ook contact opnemen met onze  
Consumentenservice.



## CONTACT OPNEMEN MET CONSUMENTENSERVICE

Onze contactgegevens  
staan in de  
garantiehandleiding.  
Wanneer u contact  
opneemt met de  
Consumentenservice  
gelieve de codes te  
vermelden die op het  
identificatieplaatje van  
het apparaat staan.



400011599799



# GUIDA RAPIDA



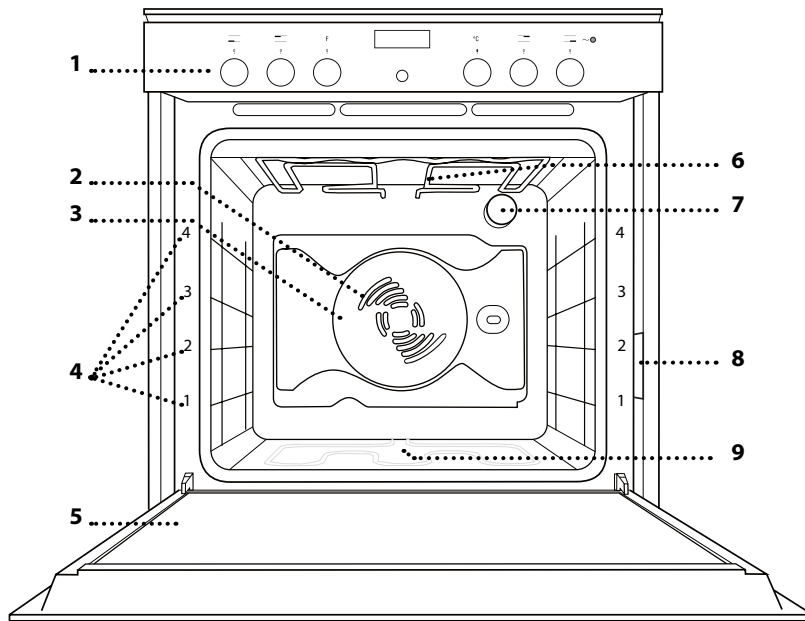
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO  
UN PRODOTTO BAUKNECHT**  
Per ricevere un'assistenza più  
completa, registrare il prodotto su  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Scaricare le istruzioni per la sicurezza  
e le Istruzioni per l'uso collegandosi al  
sito [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) e seguire la  
procedura indicata sul retro.

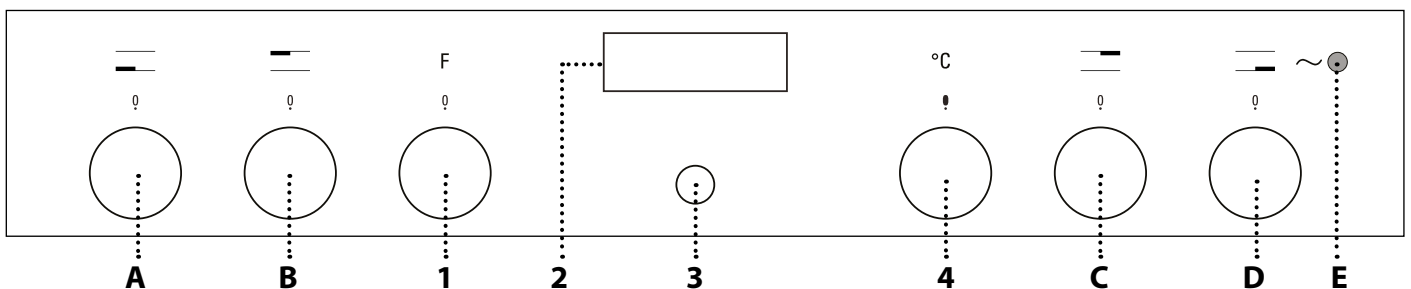
**!** Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
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)

## PANNELLO DI CONTROLLO



### COMANDI FORNO

#### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

#### 2. DISPLAY

#### 3. TASTO DI SELEZIONE/ CONFERMA

Per confermare la selezione di una  
funzione o un valore impostato.  
Nota: sul display appare  $\checkmark$  per le  
indicazioni relative a questo tasto.

#### 4. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o  
modificare i valori.

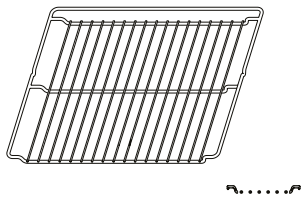
#### MANOPOLE COMANDO PER PIANO COTTURA

**A.** per zona di cottura anteriore sinistra.  
**B.** per zona di cottura posteriore sinistra.  
**C.** per zona di cottura posteriore destra.  
**D.** per zona di cottura anteriore destra.

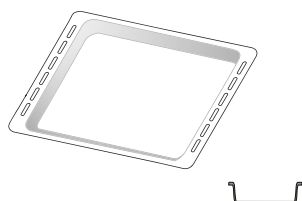
#### **E.** Spia "ON" piano cottura

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

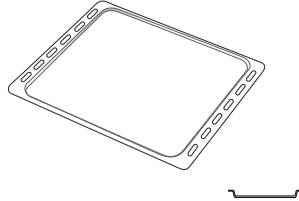
## GRIGLIA



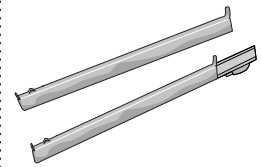
## LECCARDA



## PIASTRA DOLCI



## GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



Il numero e il tipo di accessori possono 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

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

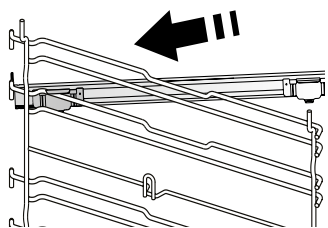
Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### INSERIMENTO DELLE GUIDE SCORREVOLI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

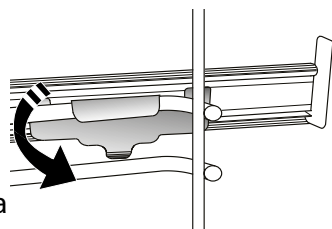
Nota: Le guide scorrevoli possono essere già montate sulle griglie: per rimuoverle, tirare verso l'esterno, rilasciando prima la clip inferiore.

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



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

Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



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

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

• **Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto.**

Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

• **Per rimontare le griglie,** inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.



<b>0</b>	<b>OFF</b> Per spegnere il forno.
	<b>LUCE</b> Per accendere/spegnere la luce del forno.



## FUNZIONI SPECIALI

	<b>SCONGELAMENTO</b> Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.
	<b>MANTENERE IN CALDO</b> Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
	<b>LIEVITAZIONE</b> Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
	<b>COTTURA LENTA CARNE</b> Per cuocere delicatamente la carne a 90°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Nel caso di arrostiti, dorare prima in padella per sigillare il sugo naturale della carne. I tempi di cottura possono variare da 4 ore per un arrosto da 1 kg a 6-7 ore per un arrosto da 3 kg. Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile lo sportello del forno durante la cottura e di utilizzare una sonda carne per controllare la temperatura interna della carne.
	<b>COTTURA LENTA PESCE</b> Per cuocere delicatamente il pesce a 85°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. I tempi di cottura variano dalle 2 ore per 300 g di pesce alle 4-5 ore per 3 Kg di pesce. Per ottenere un risultato ottimale, ridurre al minimo l'apertura della porta del forno durante la cottura al fine di evitare la dispersione del calore.
	<b>ECO TERMOVENTILATO*</b> 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 la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. 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.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### VENTILATO

Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.



### 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.



### MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.



### GRILL

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



### TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.



### SETTING

Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO).

Nota: con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce e la luce si spegne per risparmiare energia. In qualsiasi momento la pressione su uno qualsiasi dei pulsanti ripristina la luminosità del display e la luce.



### PANE / PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Sarà sufficiente soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.



### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.

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

# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH". Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

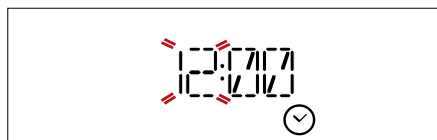


Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione.

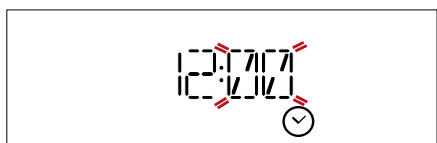
Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Setting".

## 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere il *tasto di selezione/conferma*: sul display lampeggiano i minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

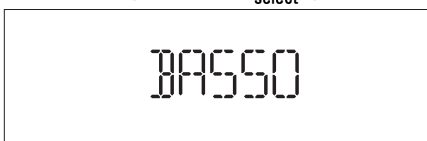
## 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la manopola di selezione fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la voce di menu "POWER" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare "Basso" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



## 4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200 °C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

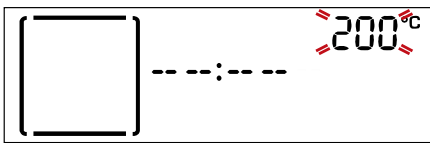


Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

## 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.

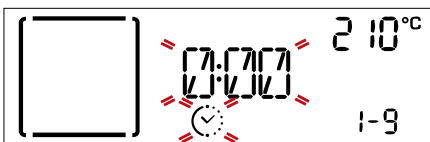
### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL




Quando il valore lampeggia sul display. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare e procedere per modificare le impostazioni seguenti (se possibile).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA




Quando l'  icona lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione e azionare la funzione.

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

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

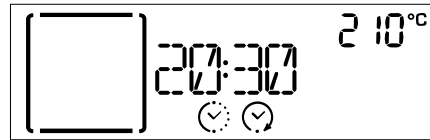
In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona  lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* 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 di regolazione* per modificare l'ora di fine programmata.

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 il *tasto di selezione/conferma* per confermare l'ora di fine cottura, attivando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

#### 4. PRERISCALDAM. RAPIDO

Ruotare la *manopola di regolazione* sul simbolo  per selezionare la funzione di preriscaldamento rapido e confermare premendo il *tasto di selezione/conferma*: le impostazioni appaiono sul display. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il *tasto di selezione/conferma*. Per modificarla, procedere come indicato nei paragrafi precedenti.



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.

Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica: se si desidera impostare un tipo di cottura differente, ruotare la *manopola di selezione* e selezionare la funzione desiderata.

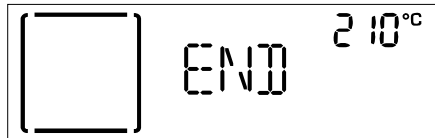
Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola di regolazione*.

#### 5. FINE COTTURA

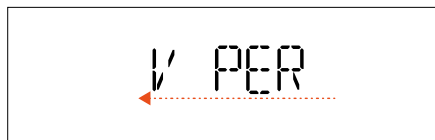
Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Premere il *tasto di selezione/conferma* per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

#### DORATURA

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




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere il *tasto di selezione/conferma* per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Per spegnere il forno è possibile interrompere la funzione in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

#### . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona .



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Note: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Usare la *manopola di selezione* per modificare l'ora visualizzata dal timer; ruotare la *manopola di selezione* per 0 disattivare il timer in qualsiasi momento.

#### . FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

(vedere le istruzioni allegate al piano cottura).

Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili che controllano il funzionamento del piano. Le manopole di comando del piano cottura sono contrassegnate da una scala numerica corrispondente alle differenti impostazioni di potenza.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Note: Il simbolo - sulle manopole di comando del piano cottura indica l'assenza di funzioni corrispondenti e che pertanto nella posizione in questione l'area di cottura di si spegne.

Ruotare in senso orario la manopola di comando della zona di cottura interessata fino a selezionare l'impostazione di potenza richiesta.

## 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.

## CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. 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 potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

## DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta a lievitazione è cotta, 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; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.








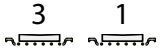











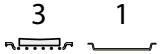



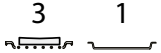







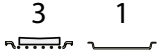







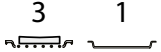















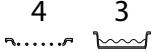



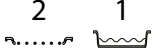


Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.







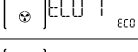
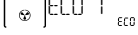
## PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	160 - 180	30 - 90	2 
		Sì	160 - 180	30 - 90	3 1 
<b>Torte ripiene</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		Sì	160 - 200	30 - 85	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90	3 1 
<b>Biscotti / Crostatine</b>		Sì	170 - 180	15 - 45	3 
		Sì	160 - 170	20 - 45	3 1 
<b>Bignè</b>		Sì	180 - 200	30 - 40	2 
		Sì	180 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Meringhe</b>		Sì	90	110 - 150	2 
		Sì	90	130 - 150	3 1 
<b>Pane / Pizza / Focaccia</b>		Sì	190 - 250	15 - 50	2 
		Sì	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Pane</b>		Sì	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Pizza</b>		Sì	220 - 250	15 - 30	2 
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 15	2 
		Sì	250	10 - 20	3 1 
<b>Torte salate</b> (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	35 - 45	2 
		Sì	180 - 190	45 - 60	3 2 
<b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	20 - 40	3 1 
<b>Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 kg		Sì	190 - 200	70 - 100	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	1 / 2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		-	3 (alta)	2 - 5	4 
<b>Filetti/Tranci di pesce</b>		-	2 (media)	20 - 35	4 3 
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	2-3 (medio-alta)	15 - 40	4 3 
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	2 (media)	50 - 65 *	2 1 
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		-	2 (media)	35 - 45 *	2 




RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Cosciotto di agnello/Stinco</b>		-	2 (media)	60 - 90 **	2
<b>Patate arrosto</b>		-	2 (media)	45 - 55**	2
<b>Verdure gratinate</b>		-	3 (alta)	10 - 15	2
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 100 ***	3 1
<b>Carne e patate</b>		Sì	200	45 - 100 ***	3 1
<b>Pesce e verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ***	3 1
<b>Arrosti ripieni</b>		-	200	80 - 120 ***	3
<b>Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)</b>		-	200	50 - 100 ***	3

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito docs.bauknecht.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Turbo grill	 Termovenilato	 Ventilato	 Pane/pizza	 Eco Termovenilato
ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera su griglia	 Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia	 Leccarda	 Leccarda con 500 ml di acqua	 Piastra dolci	

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

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

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

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## 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.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

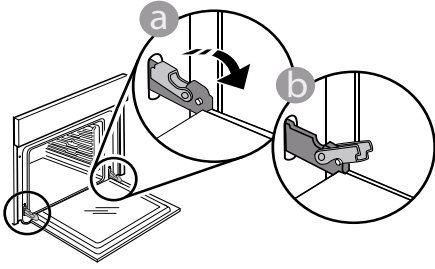
- 1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- 2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitarla di nuovo al coperchio della lampada.
- 3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: Usare solo lampadine ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

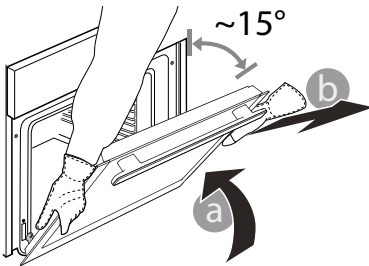
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

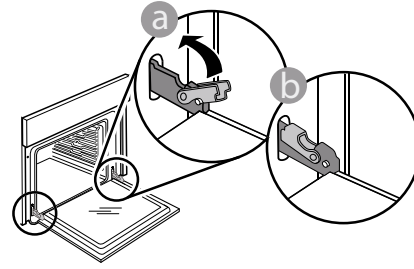


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

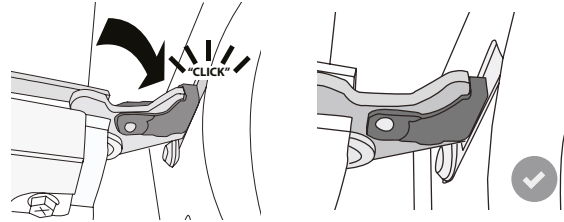


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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




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




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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## DATI TECNICI

 La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

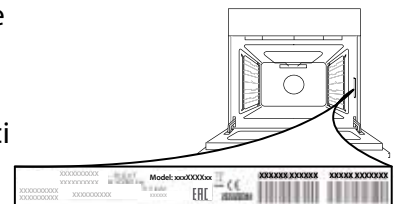
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal nostro sito web (si può utilizzare questo codice QR), specificando il codice commerciale del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



# GUÍA DE CONSULTA DIARIA



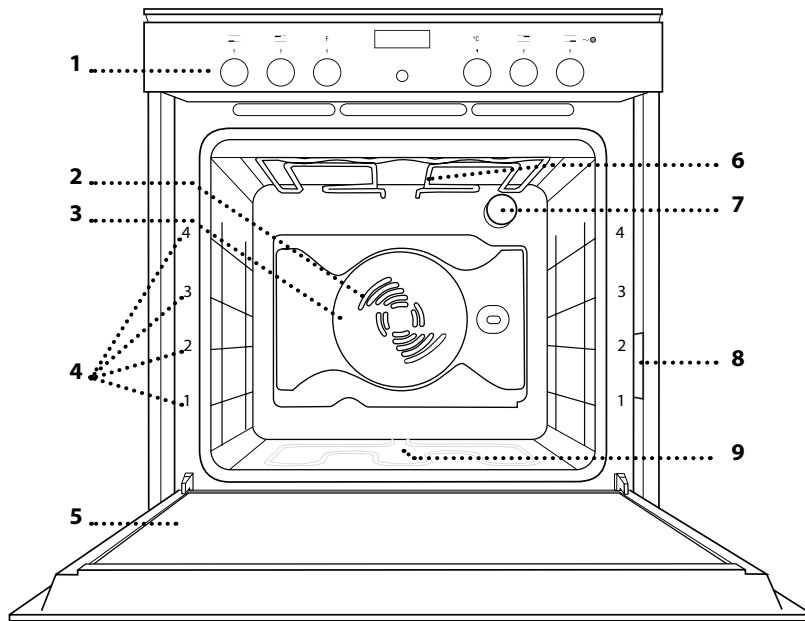
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**  
Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Puede descargar las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.

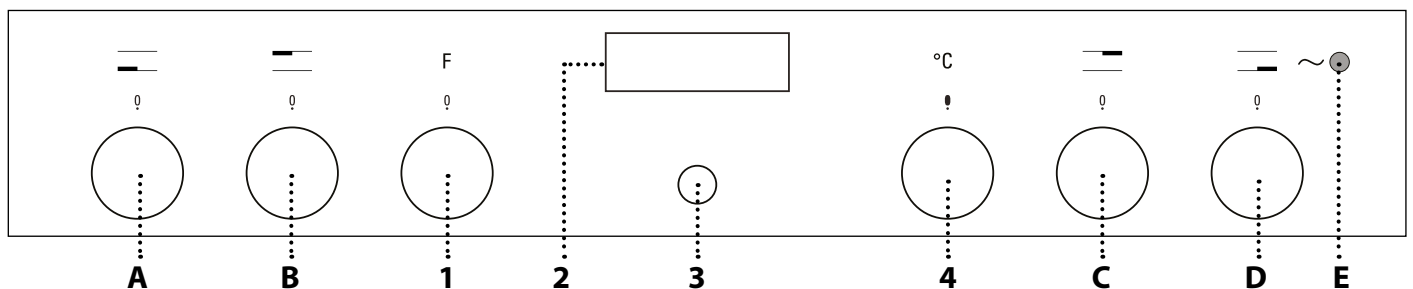
**! Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad.**

## 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)

## PANEL DE CONTROL



### MANDOS DEL HORNO

#### 1. SELECTOR

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

#### 2. PANTALLA

#### 3. BOTÓN DE SELECCIÓN/ CONFIRMACIÓN

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados. Nota: la pantalla muestra  $\downarrow$  para las indicaciones referentes a este botón.

#### 4. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

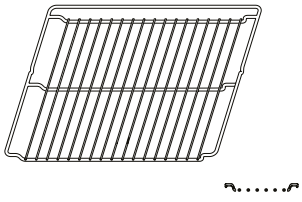
#### SELECTORES DE CONTROL DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

**A.** de la placa frontal izquierda.  
**B.** de la placa trasera izquierda.  
**C.** de la placa trasera derecha.  
**D.** de la placa frontal derecha.

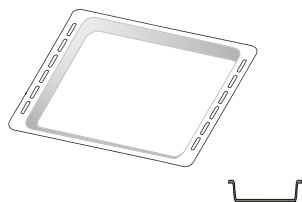
#### **E. Indicador luminoso «ENCENDIDO» de la superficie de cocción**

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

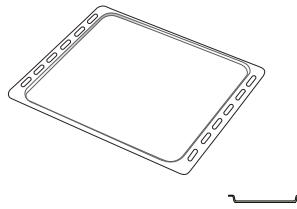
## REJILLA



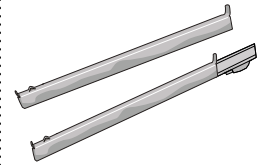
## GRASERA



## BANDEJA PASTELERA



## GUÍAS DESLIZANTES (SI LAS HAY)



El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

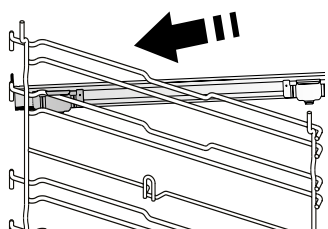
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

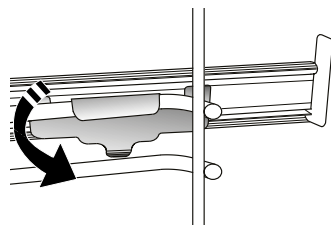
Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en la guía para estantes: para quitarlas, tire hacia afuera, y se quitará el cierre inferior.

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



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



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

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

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

• **Para volver a colocar las guías para estantes,** primero colóquelas en el alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior. Vuelva a colocar los tornillos de fijación.

**0 OFF**  
Sirve para apagar el horno.

**LUZ**  
Para encender/apagar la bombilla interior del horno.

**FUNCIONES ESPECIALES**

**DESCONGELAR**  
Para acelerar la descongelación de los alimentos.

**MANTENER CALIENTE**  
Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

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

**COCCIÓN LENTA CARNE**  
Para cocinar la carne lentamente a 90 °C. Esta función realiza una cocción lenta que permite mantener los alimentos más tiernos y jugosos. Para los asados, se sugiere dorarlos primero de modo que la carne se mantenga jugosa por dentro. El tiempo de cocción varía de 4 horas para piezas de 1 kg, a 6-7 horas para piezas de 3 kg. Para obtener los mejores resultados, evite abrir el horno durante la cocción y utilice un termómetro de cocción para comprobar la temperatura en el centro de los alimentos.

**COCCIÓN LENTA PESCADO**  
Para cocinar el pescado lentamente a 85 °C. Esta función realiza una cocción lenta que permite mantener los alimentos más tiernos y jugosos. Gracias a una temperatura no demasiado elevada, los alimentos no se doran y el resultado es similar al de la cocción a vapor. El tiempo de cocción varía de 2 horas para piezas de pescado de 300 g, a 4-5 horas para piezas de pescado de 3 kg. Para obtener los mejores resultados, intente abrir el horno lo menos posible durante la cocción para que no se disperse el calor.

**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, la luz permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender temporalmente pulsando el botón de confirmación. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

**CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

**HORNO DE CONVECCIÓN**  
Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante.

**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.

**MAXI-COCCIÓN**  
Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilice el 1.º o el 2.º nivel según las dimensiones de la pieza de carne. No es necesario precalentar el horno. Recomendamos dar la vuelta a la carne durante la cocción para conseguir un dorado uniforme en ambos lados. Rocíe la carne con caldo de vez en cuando para que no se seque excesivamente.

**GRILL**  
Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras al gratín o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

**TURBO GRILL**  
Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

**SETTING**  
Para cambiar las configuraciones del horno (hora, idioma, volumen de las señales sonoras, brillo, modo Eco).

Nota: Cuando el modo Eco está activado, al cabo de unos segundos se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía. Se reactiva temporalmente cuando se pulsa cualquier botón.

**PAN/PIZZA**  
Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.

**PRECALENT. RÁPIDO**  
Para precalentar el horno rápidamente.

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

# PRIMER USO

## 1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora. Aparecerá ENGLISH en la pantalla. Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee.



Pulse el *botón de selección/confirmación* para confirmar su selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Setting».

## 2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse el *botón de selección/confirmación*: los minutos parpadearán en la pantalla.



Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse el *botón de selección/confirmación* para confirmar.

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

## 3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor. Gire el selector hasta que se visualice «SETTING» en la pantalla y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar. Gire el selector de ajuste para seleccionar «Power» en el menú y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.



Gire el selector de ajuste para seleccionar «Bajo» y pulse  $\frac{OK}{select}$  para confirmar.



## 4. CALENTAR EL HORNO

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

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.



Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

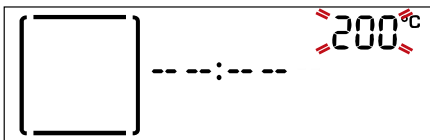


Pulse el *botón de selección/confirmación* para confirmar la selección: en la pantalla aparecerá la configuración básica.

## 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.

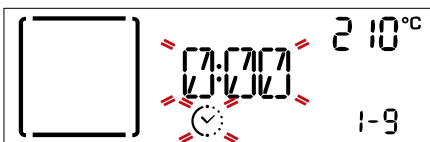
### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla. Gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, pulse el *botón de selección/confirmación* para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el *selector de ajuste*.

### DURACIÓN



Cuando parpadee el icono ⌚ en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse el *botón de selección/confirmación* para confirmar.

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

En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido.

## SELECCIONAR EL TIEMPO DE FINAL DE COCCIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

La pantalla muestra la hora de finalización mientras el icono ⌚ parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse el *botón de selección/confirmación* 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.



Notas: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el *selector de ajuste* para modificar la hora de finalización programada.

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 el *botón de selección/confirmación* para confirmar la hora en la que terminará la cocción y activar la función.

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



Puede girar el *selector* hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

#### 4. PRECALENT. RÁPIDO

Gire el *selector* al símbolo  para seleccionar la función de precalentamiento rápido y confirme pulsando el *botón de selección/confirmación*: en la pantalla aparecen los ajustes. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse el *botón de selección/confirmación*. Para modificarla siga las indicaciones anteriores.

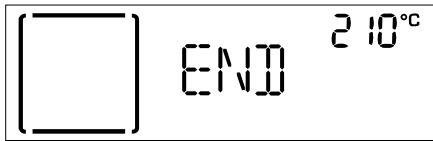


Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida. En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción. Al completarse la fase de precalentamiento, el horno selecciona automáticamente la función convencional: Para ajustar una función de cocción distinta, gire el *selector* y seleccione la función deseada.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentado. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.

#### 5. FINAL DE COCCIÓN

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



Pulse el *botón de selección/confirmación* para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

#### DORADO

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




Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse el *botón de selección/confirmación* para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



Puede detener la función en cualquier momento girando el *selector* para 0 apagar el horno.

#### . TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono  parpadeará en la pantalla.



Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse el *botón de selección/confirmación* para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; para apagar el temporizador en cualquier momento, gire el *selector* a 0.

#### . FUNCIONAMIENTO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

(vea las instrucciones suministradas con la superficie de cocción).

El panel de control del horno dispone de cuatro selectores ajustables para el funcionamiento de la superficie de cocción. Los selectores de ajuste de la superficie de cocción están marcados con una escala numérica correspondiente a las distintas configuraciones de potencia.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Nota: El símbolo - en los selectores de control de la superficie de cocción indica que no hay ninguna función correspondiente, y que por lo tanto, en esa posición, la zona de cocción se apaga.

Gire el selector de la placa correspondiente hacia la derecha hasta la configuración de potencia deseada.

## 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 de horneado metálicos y de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

## 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 asados, es conveniente añadir caldo a la base de la bandeja y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. 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 en el segundo tercio del tiempo de cocción.

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

## 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 en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

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 con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme 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 fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque la bandeja en un estante inferior y espolvoree galletas o pan rallado en la base 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.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Bizcochos</b>		Sí	160-180	30-90	2 
		Sí	160-180	30-90	3 1 
<b>Tartas rellenas</b> (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160-200	30-85	2 
		Sí	160-200	35-90	3 1 
<b>Galletas/tartaletas</b>		Sí	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	3 1 
<b>Lionesas</b>		Sí	180-200	30-40	2 
		Sí	180-190	35-45	3 1 
<b>Merengues</b>		Sí	90	110-150	2 
		Sí	90	130-150	3 1 
<b>Pan, pizza, focaccia</b>		Sí	190 - 250	15 - 50	2 
		Sí	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Pan</b>		Sí	180-220	30-50	2 
<b>Pizza</b>		Sí	220-250	15 - 30	2 
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10 - 15	2 
		Sí	250	10-20	3 1 
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	35-45	2 
		Sí	180-190	45 - 60	3 2 
<b>Volovanes/Canapés de hojaldre</b>		Sí	190-200	20-30	2 
		Sí	180-190	20-40	3 1 
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / budines</b>		Sí	190-200	45 - 65	2 
<b>Cordero/Ternera/Buey/Cerdo</b> 1 kg		Sí	190-200	70 - 100	2 
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2 
<b>Pavo / oca</b> 3 kg		Sí	190-200	80 - 130	1 / 2 
<b>Pescado al horno / en papillote</b> (filetes, entero)		Sí	180-200	40-60	2 
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 60	2 
<b>Tostada</b>		-	3 (alto)	2 - 5	4 
<b>Filetes de pescado/de carne</b>		-	2 (medio)	20 - 35	4 3 
<b>Salchichas/brochetas/costillas/hamburguesas</b>		-	2 -3 (medio-alto)	15 - 40	4 3 
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	2 (medio)	50 - 65 *	2 1 
<b>Rosbif poco hecho</b> 1 kg		-	2 (medio)	35 - 45 *	2 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO DE COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Pierna de cordero, cerdo</b>		-	2 (medio)	60-90 **	2
<b>Patatas al horno</b>		-	2 (medio)	45 - 55**	2
<b>Verduras gratinadas</b>		-	3 (alto)	10 - 15	2
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50-100 ***	3 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	200	45 - 100 ***	3 1
<b>Pescado y verduras</b>		Sí	180	30-50 ***	3 1
<b>Asados rellenos</b>		-	200	80 - 120 ***	3
<b>Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)</b>		-	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.

[www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Descárguese la Guía de uso y cuidado visitando la página web **docs.bauknecht.eu** para consultar la tabla con las recetas probadas, cumplimentada para los institutos de evaluación conforme a la norma IEC 60350-1.

FUNCIÓNES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Pan / Pizza	Eco aire forzado
ACCESORIOS	Rejilla	Molde sobre rejilla	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Grasera	Grasera con 500 ml de agua	Bandeja pastelera	

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

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

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

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

## ACCESORIOS

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

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

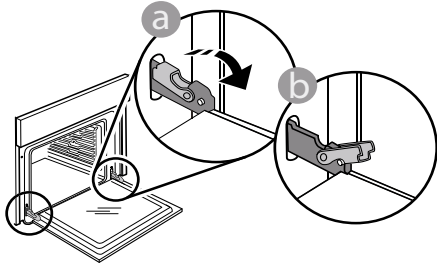
- 1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2.** Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- 3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

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

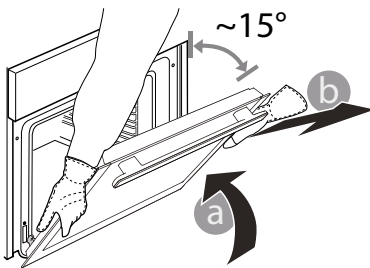
## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



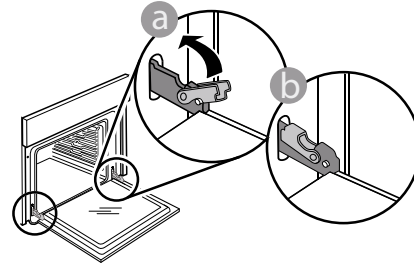
**2.** Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

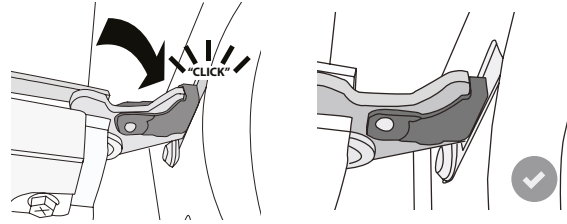


**3.** Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



**5.** 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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

## TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

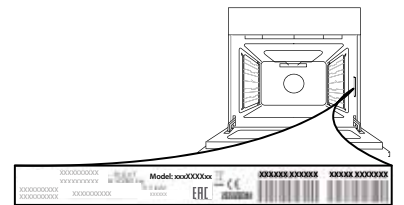
> Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestra página web (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.

> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.



## CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





# КРАТКОЕ СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО



## БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ МАРКИ ВАУКНЕХТ

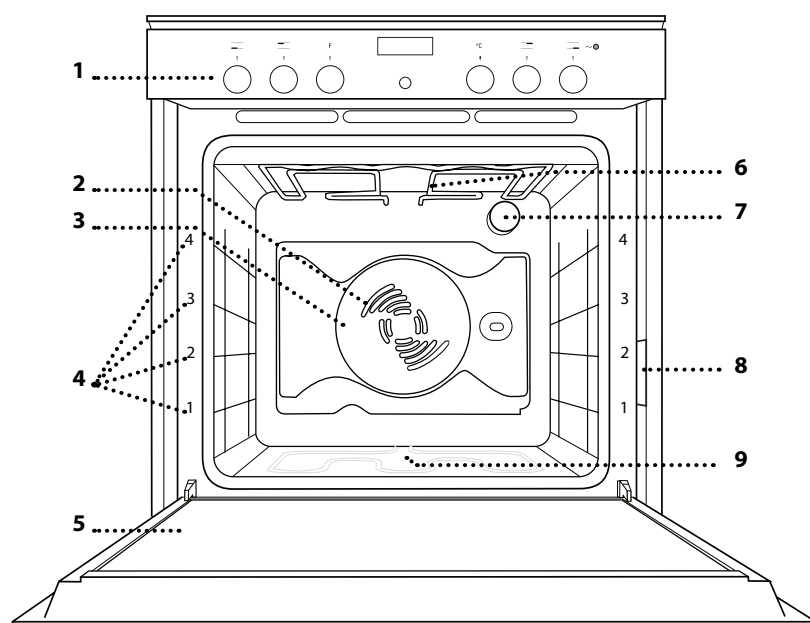
Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте ваш прибор на [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



Вы также можете загрузить инструкцию по безопасности и руководство "Использование и уход" с нашего сайта [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu), следуя указаниям, приведенным на обратной стороне этого буклета.

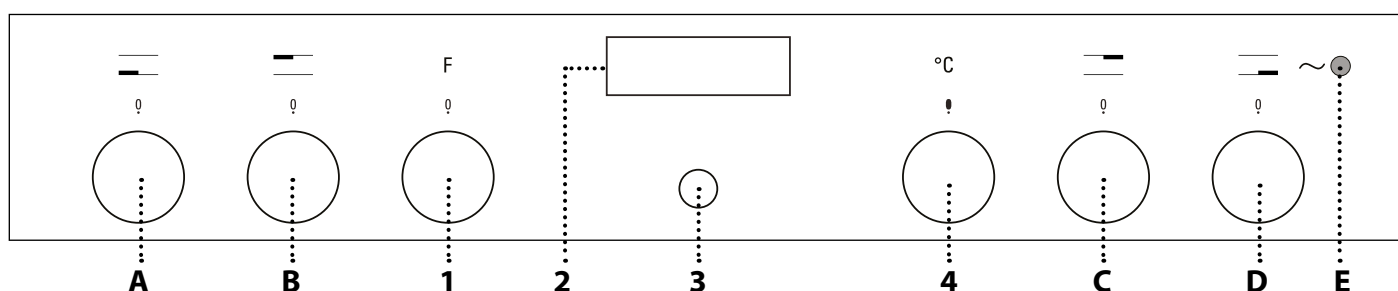
**!** Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство "Здоровье и безопасность".

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ




### ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ

#### 1. РУЧКА ВЫБОРА

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

#### 2. ДИСПЛЕЙ

#### 3. КНОПКА ВЫБОРА/ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ

Подтверждение выбора режима или настройки.  
Примечание: Указания, касающиеся данной кнопки, сопровождаются символом  на дисплее.

#### 4. РУЧКА РЕГУЛИРОВКИ

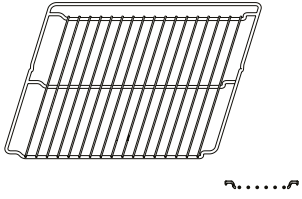
Перемещение между пунктами меню, применение или изменение настроек.

### РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

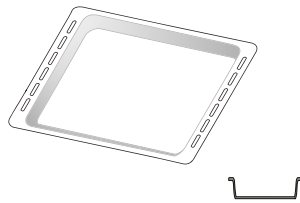
- A.** передняя левая зона нагрева.
- B.** задняя левая зона нагрева.
- C.** задняя правая зона нагрева.
- D.** передняя правая зона нагрева.
- E.** Индикатор "ВКЛ." варочной панели

Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

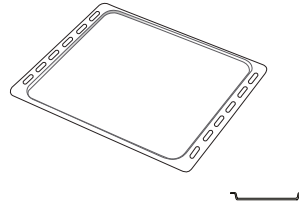
## РЕШЕТКА



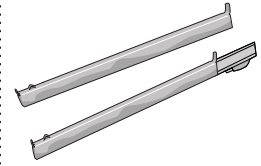
## ПОДДОН



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПРИ НАЛИЧИИ)



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

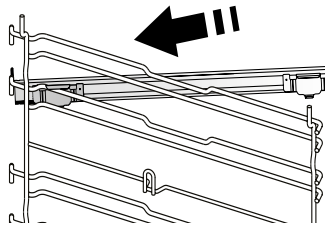
Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Примечание: Телескопические направляющие могут быть уже установлены на держатели полок: для снятия направляющих потяните их в направлении наружу, отсоединив нижний зажим.

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

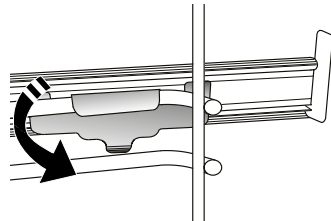


Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.

Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки.

Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.

Примечание: Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.



## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

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

• Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место удерживающие винты.

# РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

<b>0</b>	<b>OFF (ВЫКЛ.)</b> Выключение духовки.
	<b>LIGHT (СВЕТ)</b> Включение/выключение освещения духовки.



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

	<b>DEFROST (РАЗМОРОЗКА)</b> Режим для ускоренного размораживания продуктов.
	<b>WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)</b> Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.
	<b>RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)</b> Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.
	<b>SLOW COOKING MEAT (ТОМЛЕНИЕ МЯСА)</b> Режим для медленного приготовления мяса при температуре 90 °С. При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. При приготовлении жаркого сперва обжарьте мясо на сковороде, чтобы в нем сохранились естественные соки. Время приготовления варьируется от 4 часов для куска мяса весом 1 кг до 6-7 часов для куска весом 3 кг. Для получения наилучших результатов старайтесь не открывать дверцу духовки во время приготовления. Используйте специальный термометр для измерения внутренней температуры мяса.
	<b>SLOW COOKING FISH (ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ)</b> Режим для медленного приготовления рыбы при температуре 85 °С. При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не подрумянивается снаружи и конечный результат сходен с тем, который получается при приготовлении на пару. Время приготовления варьируется от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для получения наилучших результатов старайтесь как можно реже открывать дверцу духовки во время приготовления во избежание рассеивания тепла.
	<b>ECO FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ ЭКО)*</b> Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку подтверждения. При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

\* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014



## CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



## CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)

Режим для приготовления мяса и выпекания пирогов с мягкой начинкой на одном уровне.



## FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)

Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



## MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем в зависимости от размеров куска мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.



## GRILL (ГРИЛЬ)

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



## TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



## SETTING (НАСТРОЙКИ)

Изменение настроек духовки (часы, язык, громкость звукового сигнала, яркость, режим "Эко").

Примечание: При действующем режиме "Эко" яркость дисплея снижается и освещение духовки выключается в целях экономии электроэнергии. Дисплей и освещение временно включаются при нажатии любой кнопки.



## BREAD / PIZZA (ХЛЕБ / ПИЦЦА)

Режим для приготовления хлебобулочных изделий и пиццы различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две стандартные программы. Достаточно указать нужные значения (температуру и время) и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно прогрев духовку.



## FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)

Быстрый предварительный нагрев духовки.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК

При первом включении прибор предложит выбрать язык. На дисплее появится бегущая надпись "ENGLISH". Вращая *ручку регулировки*, выберите требуемый язык из списка.

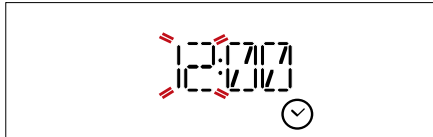


Нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы подтвердить свой выбор.

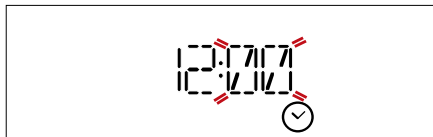
Примечание: В последующем язык можно изменить в меню "Настройки".

## 2. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

После выбора языка система предложит установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.



Вращая *ручку регулировки*, установите значение часа и нажмите *кнопку выбора/подтверждения*: на дисплее начнет мигать значение минут.



Вращая *ручку регулировки*, установите значение минут и нажмите *кнопку выбора/подтверждения*:

Примечание: В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

## 3. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

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

Вращая *ручку выбора*, выберите пункт "SETTINGS" (НАСТРОЙКИ) и нажмите  $\frac{OK}{select}$ .

Вращая *ручку регулировки*, выберите пункт "Power" и нажмите  $\frac{OK}{select}$ .



Вращая *ручку регулировки*, выберите "Low" и нажмите  $\frac{OK}{select}$  для подтверждения выбора.



## 4. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности.

Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Конвекционное выпекание"). Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Поверните *ручку выбора*, чтобы включить духовку и вывести на дисплей необходимый режим:  
На дисплее отобразится значок режима и его базовые настройки.



Используйте *ручку регулировки* для выбора пункта меню (на дисплее будет выделен первый доступный пункт).

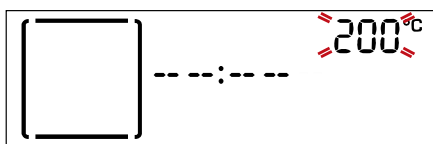


Нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы подтвердить выбор: на дисплее отобразятся базовые настройки.

## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.  
На дисплей будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

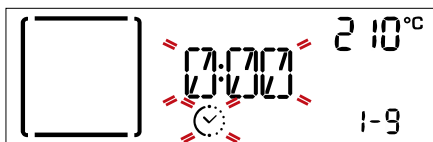
### ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



Когда значение на дисплее начнет мигать, поверните *ручку регулировки* для изменения значения, после чего нажмите *кнопку выбора/подтверждения* для подтверждения выбора и перехода к следующей настройке (при наличии).

Примечание: После выбора режима температуру приготовления можно менять *ручкой регулировки*.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок ⌚ на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой регулировки* и подтвердите значение нажатием *кнопки выбора/подтверждения*.

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: Нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы подтвердить выбор и запустить процесс приготовления.  
В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

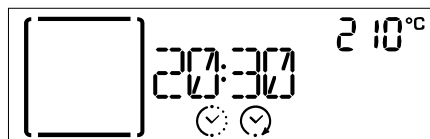
## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ)

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

На дисплее показывается время окончания, и мигает значок ⌚.



Вращая *ручку регулировки*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.  
Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.



Примечания: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки.  
Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

В процессе ожидания вы можете изменить заданное время окончания вращением *ручки регулировки*.

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

## 3. ЗАПУСК РЕЖИМА


После выполнения всех настроек нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы подтвердить заданное время окончания и запустить режим.

Примечание: После начала приготовления на дисплее выводятся рекомендации по выбору уровня для каждого режима.



Вы можете повернуть *ручку выбора* на 0, чтобы приостановить действие режима в любой момент времени.

#### 4. БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Поверните *ручку выбора* на символ , чтобы выбрать функцию быстрого прогрева, и подтвердите выбор нажатием *кнопки выбора/подтверждения*: на дисплее появятся параметры. Если вас устраивает предложенная температура, нажмите *кнопку выбора/подтверждения*. Для изменения температуры действуйте, как описано выше.

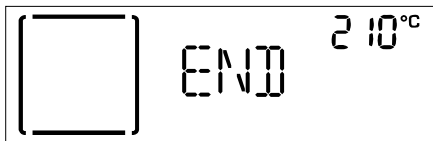


В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры. Откройте дверцу, поместите продукт в духовку и закройте дверцу, чтобы начать процесс приготовления. После окончания прогрева духовка автоматически выбирает обычный режим. При необходимости выберите другой режим приготовления, вращая *ручку выбора режимов*.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Время приготовления не учитывает стадии прогрева. Вы можете изменить желаемую температуру духовки в любой момент времени, используя *ручку регулировки*.

#### 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



Нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы продолжить приготовление в ручном режиме (без задания длительности приготовления), или увеличьте длительность при помощи *ручки регулировки*. В обоих случаях настройки температуры и мощности гриля сохраняются.

#### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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




Когда на дисплее появится соответствующее сообщение, нажмите *кнопку выбора/подтверждения*, чтобы запустить пятиминутный цикл подрумянивания (если необходимо).



Вы можете остановить процесс приготовления в любой момент времени, повернув *ручку выбора* в положение 0 выключения духовки.

#### . ТАЙМЕР

Когда духовка выключена, ее дисплей можно использовать в качестве таймера. Для использования данной функции убедитесь, что духовка выключена и поверните *ручку регулировки*: на дисплее начнет мигать значок .



Установите необходимую длительность *ручкой регулировки* и нажмите *кнопку выбора/подтверждения* для запуска таймера. В момент окончания таймером обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится соответствующая индикация.



Примечание: Таймер не запускает какие-либо режимы приготовления. Для изменения заданного времени таймера используйте *ручку регулировки*. Поверните *ручку выбора* на 0, чтобы выключить таймер в любой момент времени.

#### . ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

(см. инструкцию, прилагаемую к варочной панели).

На панели управления духовки имеется 4 ручки для управления работой варочной панели. Ручки управления варочной панелью имеют градуированную шкалу, определяющую значение мощности.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Примечание: Символ "-" на ручках управления варочной панелью указывает на отсутствие соответствующих режимов: в данной положении зона нагрева выключается.

Для выбора уровня мощности поверните ручку соответствующей зоны нагрева по часовой стрелке.

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начиная с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

При использовании режима "Конвекция" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

## МЕАТ

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него пол-литра питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

## ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Конвекционное выпекание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

## ПИЦЦА

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	30 - 90	2 
		Да	160 - 180	30 - 90	3 1 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	160 - 200	30 - 85	2 
		Да	160 - 200	35 - 90	3 1 
Печенье / тарталетки		Да	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160 - 170	20 - 45	3 1 
Пирожные из заварного теста		Да	180 - 200	30 - 40	2 
		Да	180 - 190	35 - 45	3 1 
Безе		Да	90	110 - 150	2 
		Да	90	130 - 150	3 1 
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	2 
		Да	190 - 250	25 - 50	3 1 
Хлеб		Да	180 - 220	30 - 50	2 
Пицца		Да	220 - 250	15 - 30	2 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20	3 1 
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	180 - 190	35 - 45	2 
		Да	180 - 190	45 - 60	3 2 
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	190 - 200	20 - 30	2 
		Да	180 - 190	20 - 40	3 1 
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	70 - 100	2 
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Индейка / гусь 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	1 / 2 
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	2 
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2 
Тосты		-	3 (высокая)	2 - 5	4 
Рыба, филе / кусками		-	2 (средняя)	20 - 35	4 3 
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2-3 (средняя - высокая)	15 - 40	4 3 
Жареный цыпленок 1-1.3 кг		-	2 (средняя)	50 - 65 *	2 1 
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (средняя)	35 - 45 *	2 



РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВ (мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранья нога / рулька		-	2 (средняя)	60 - 90 **	2
Печеный картофель		-	2 (средняя)	45 - 55**	2
Овощной гратен		-	3 (высокая)	10 - 15	2
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ***	3 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ***	3 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	3 1
Фаршированные мясные блюда		-	200	80 - 120 ***	3
Мясо кусками (кролик, курица, баранина)		-	200	50 - 100 ***	3

\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

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

[www](http://www.docs.bauknecht.eu) Загрузите руководство по использованию и уходу на сайте **docs.bauknecht.eu**, чтобы просмотреть таблицу протестированных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

РЕЖИМЫ							
	Conventional (Обычный)	Grill (Гриль)	Turbo Grill (Турбогриль)	Forced Air (Конвекция)	Convection Bake (Конвекционное выпекание)	Bread / Pizza (Хлеб / Пицца)	Eco Forced Air (Конвекция Эко)

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон	Поддон с 500 мл воды	Вставной противень

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке остыть.**

**Не используйте пароочистители.**

**Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.**

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

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

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

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

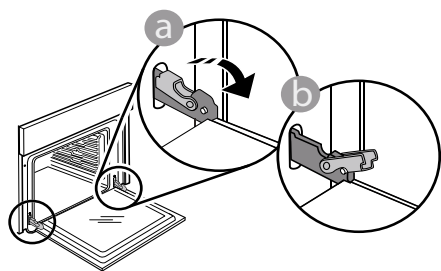
## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

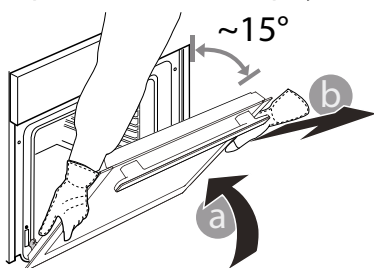
Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.  
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

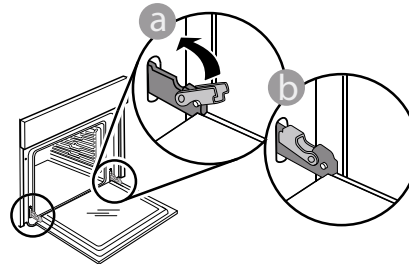


**2.** Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

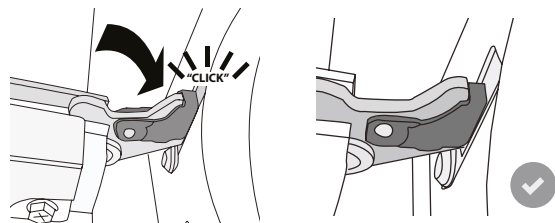


**3.** Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

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



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



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


# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

## ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, доступен на нашем сайте [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

## СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ РУКОВОДСТВА "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД"

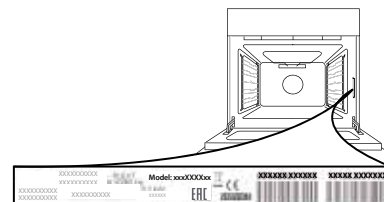
>  Загрузите руководство "Использование и уход" с нашего сайта (используйте этот QR-код), указав коммерческий код изделия.

> Руководство можно также получить, обратившись в наш Сервисный центр.



## ОБРАЩЕНИЕ В СЕРВИС

Контактная информация представлена в гарантийном буклете. При обращении в наш Сервисный центр, сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



400011599799