

**Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Installationsanleitung**  
**Health & Safety, Use and Care and Installation guide**  
**Consignes d'installation, utilisation et sécurité**  
**Gezondheid & Veiligheid, Gebruik en Verzorging en Installatie gids**  
**Istruzioni per l'uso**  
**Guía de salud y seguridad, uso y cuidado e instalación**  
**Здоровье и безопасность, Использование и уход, Установка**



[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



---

<b>DEUTSCH</b> .....	3
<b>ENGLISH</b> .....	28
<b>FRANÇAIS</b> .....	53
<b>NEDERLANDS</b> .....	78
<b>ITALIANO</b> .....	103
<b>ESPAÑOL</b> .....	128
<b>РУССКИЙ</b> .....	153

# DEUTSCH

# SICHERHEITSHINWEISE, GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT  
ENTSCHIEDEN HABEN.**

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

## *Index*

### ***Sicherheitshinweise***

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	4
<b>HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ</b> .....	6
<b>KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG</b> .....	6

### ***Gebrauchsanleitung***

<b>PRODUKT-BESCHREIBUNG</b> .....	7
BEDIENTAFEL .....	8
BESCHREIBUNG DER DISPLAYS .....	8
ZUBEHÖRTEILE .....	9
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN .....	9
SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN .....	10
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE .....	11
FUNKTIONEN .....	12
<b>BEDIENUNG DES OFENS</b> .....	14
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS. ....	14
TÄGLICHER GEBRAUCH. ....	15
HILFREICHE TIPPS .....	17
GARTABELLE .....	18
ERPROBTE REZEPTE .....	20
<b>REINIGUNG</b> .....	21
<b>PFLEGE</b> .....	22
AUSBAU DER TÜR .....	22
ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR. ....	23
AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE. ....	24
<b>LÖSEN VON PROBLEMEN</b> .....	25
TECHNISCHE DATEN. ....	27
KUNDENDIENST. ....	27
<b><i>Installationsanleitung</i></b> .....	178

# SICHERHEITSHINWEISE

## DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen aufbewahren. In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

## SICHERHEITSHINWEISE

Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß, Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

**WARNUNG:** Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Dörrrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde verwenden. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind. Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

## ZULÄSSIGE NUTZUNG

**VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.

Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet. Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Jegliche andere Art der Nutzung

(z.B. Beheizen von Räumen) ist untersagt.

## INSTALLATION

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.

Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen

Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden.

Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.

Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden

und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen. Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren - Brandgefahr.

### HINWEISE ZUR ELEKTRIK

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen.

Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht

am Netzkabel.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

### REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

**WARNUNG** : Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.

Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.

Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren  oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da diese die Hitze besonders gut aufnehmen.

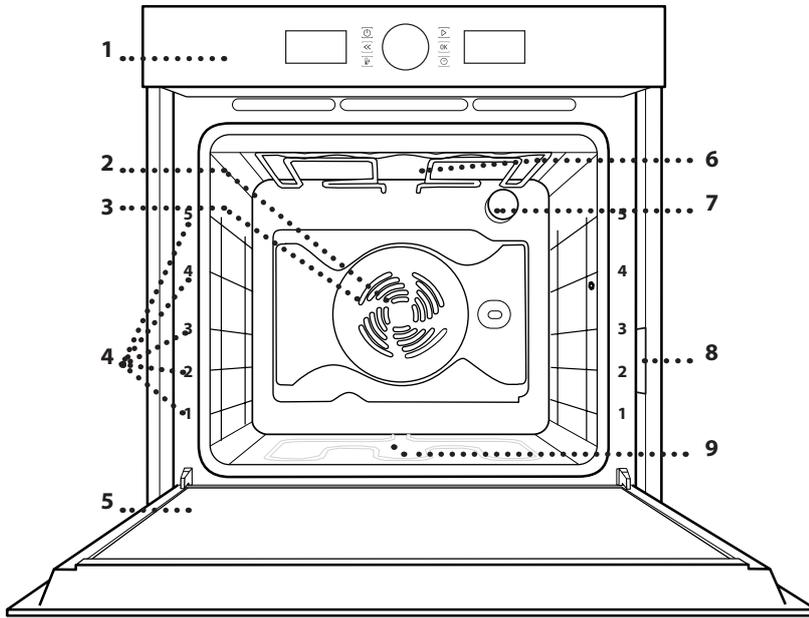
# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Bei Entwicklung, Herstellung und Verkauf dieses Geräts wurden folgende Europäischen Richtlinien beachtet:  
LVD 2014/35/EU, EMV 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie  Nr. 1935/2004.

Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

# PRODUKT- BESCHREIBUNG

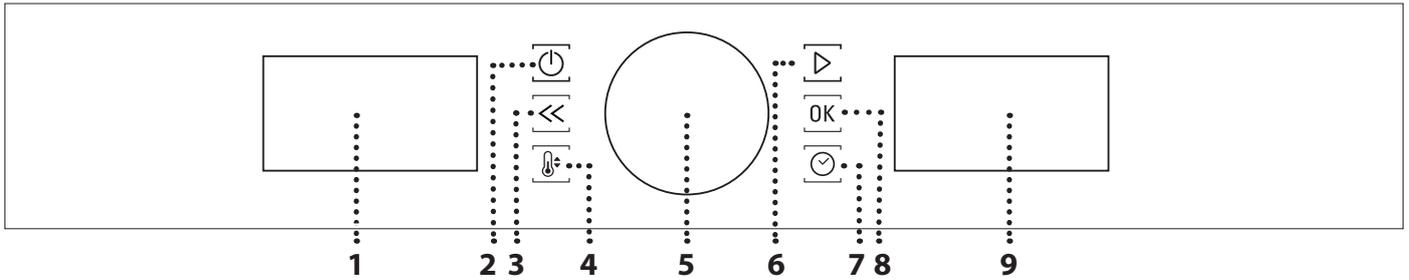


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement  
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter  
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild  
(nicht entfernen)
9. Bodenheizelement  
(nicht sichtbar)

Bitte beachten:

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

# BEDIENTAFEL



## 1. LINKES DISPLAY

### 2. EIN/AUS

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

### 3. ZURÜCK

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

## 4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

## 5. DREHKNOPF

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

## 6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

## 7. ZEIT

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

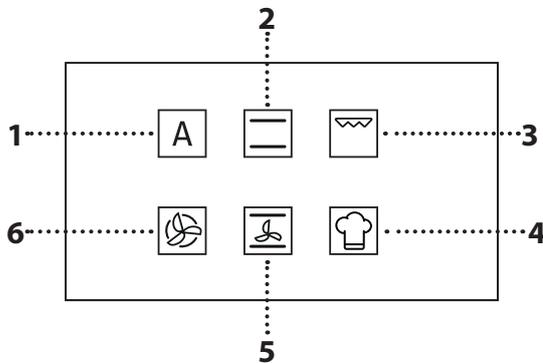
## 8. BESTÄTIGEN

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

## 9. RECHTES DISPLAY

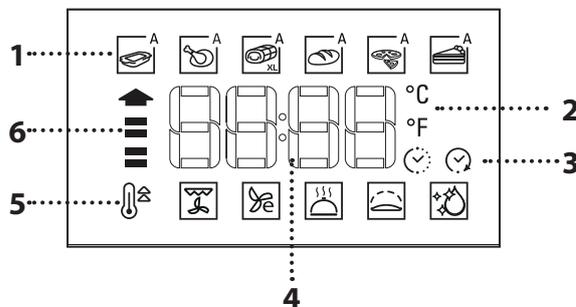
# BESCHREIBUNG DER DISPLAYS

## LINKES DISPLAY



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

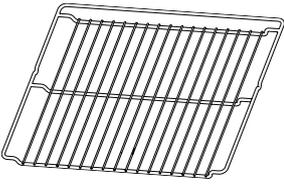
## RECHTES DISPLAY



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

# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



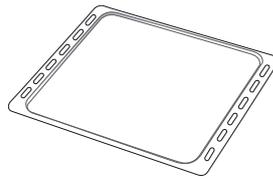
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



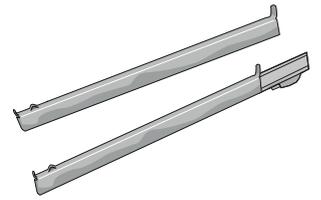
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE

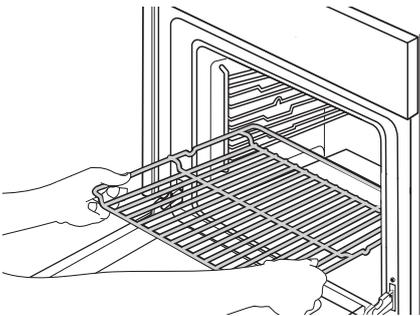


Dies erleichtert das Einsetzen von Zubehörteilen in den Ofen und ihr Entfernen aus dem Ofen.

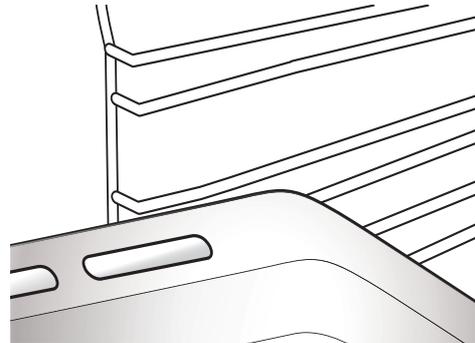
Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

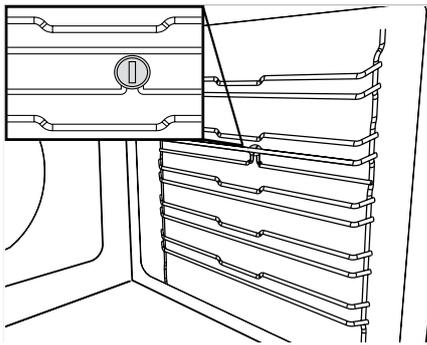


**2.** Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

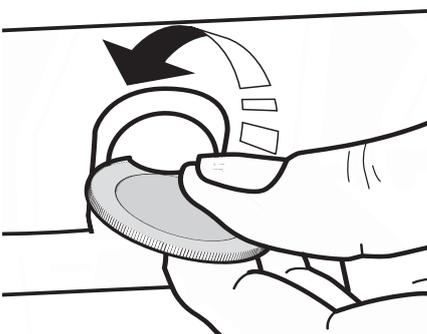


# SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN

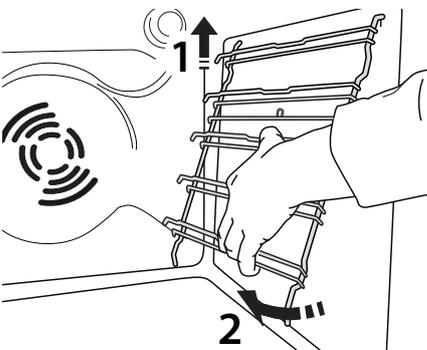
**1.** Für optimale Stabilität können die beiden Seitengitter mit zwei Schrauben befestigt sein.



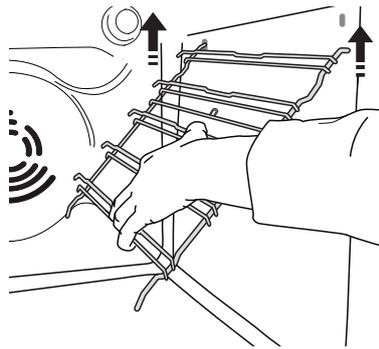
**2.** Entfernen Sie die beiden Schrauben mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers.



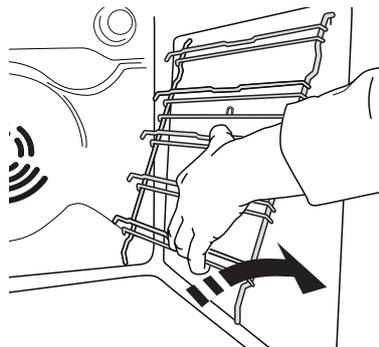
**3.** Zur Entfernung der Seitengitter, die Gitter (1) anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seiner Halterung (2) ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.



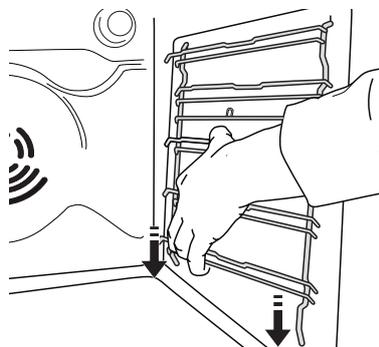
**4.** Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen.



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



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

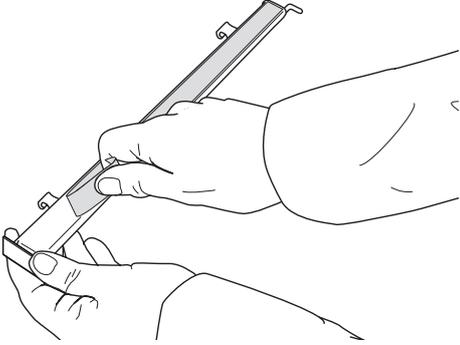


# ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

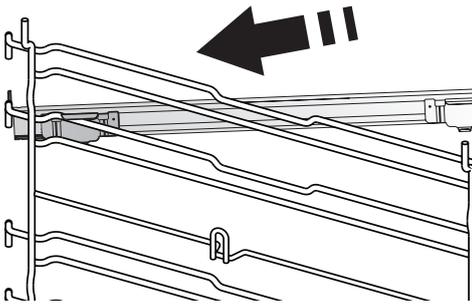
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

Entnahme der Seitengitter.

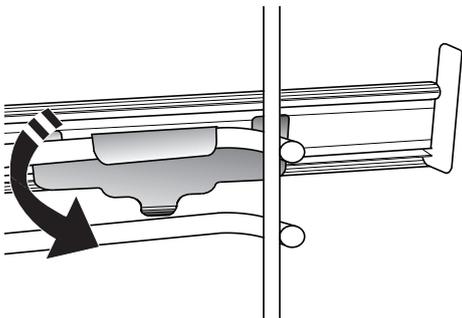
**1.** Den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



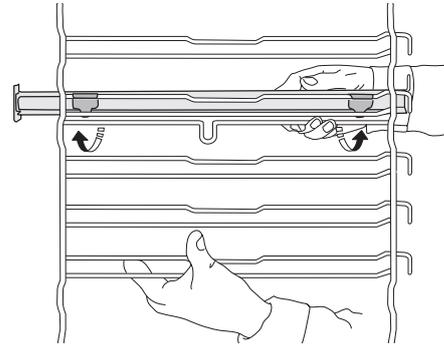
**2.** Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. (Abb. A); Den anderen Clip in seine Position absenken.



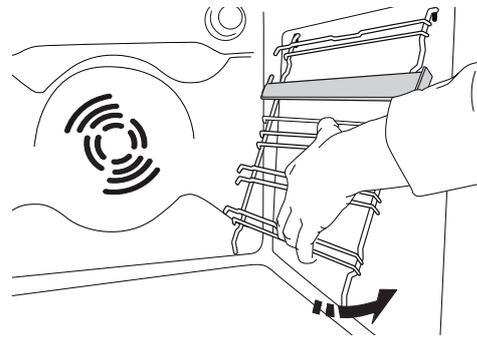
**3.** Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können.



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



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



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



# FUNKTIONEN

## A AUTOMATIKFUNKTIONEN

### A AUFLAUF

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

### A FLEISCH

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

### A MAXI GAREN

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

### A BROT

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

### A PIZZA

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

### A BACKWAREN/TORTEN

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

### OBER/UNTERHITZE

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

### GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Einschubebene zu geben. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

### HEISSLUFT

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

### UMLUFT

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



## SONDERFUNKTIONEN



### SCHNELLES VORHEIZEN

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



### GRILL + HEISSLUFT

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



### ECO HEISSLUFT\*

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



### WARMHALTEN

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



### AUFGEHEN LASSEN

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



### DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

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

# BEDIENUNG DES OFENS

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

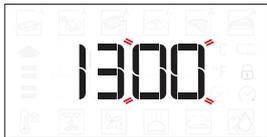
## ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

### 1. ZEIT EINSTELLEN

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



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



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

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **⌚** für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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

### 2. EINSTELLUNGEN

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

Die Taste **⏻** bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



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



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

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

### 3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

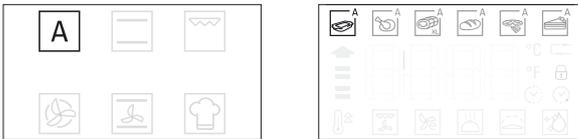
## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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



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



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

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

### TEMPERATUR/GRILLSTUFE



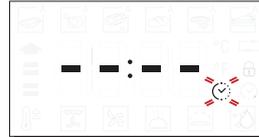
Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich).

Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



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

### DAUER



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

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

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

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

### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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

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



Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit  bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



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

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

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

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

### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

### 4. VORHEIZEN

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



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



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

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

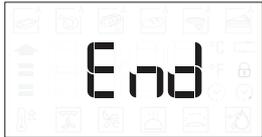
Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

### .AUTOMATIKFUNKTIONEN

#### WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

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

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



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

### SONDERFUNKTIONEN

#### DIAMOND CLEAN

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

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

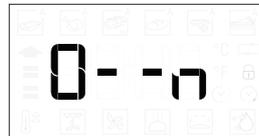
 drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder  drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

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

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

### . TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

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

# HILFREICHE TIPPS

## LESEN DER GARTABELLE

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

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

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

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

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

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

## DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene. Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen.

Für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion wählen und die Kuchenformen auf verschiedene Ebenen stellen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

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

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

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

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

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

## PIZZA

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

## GEHEN LASSEN

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

## FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform.

Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

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

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

# GARTABELLE

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

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

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

# ERPROBTE REZEPTE

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

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

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

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

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

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

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

FUNKTIONEN				
	Backwaren/Torten	Umluft	Heißluft	Grill

# REINIGUNG

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

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

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

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

## AUSSENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

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

## ZUBEHÖRTEILE

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

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

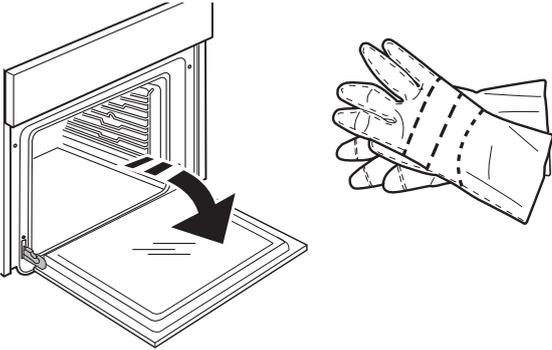
Bei allen Vorgängen  
Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei  
kaltem Ofen durchführen.

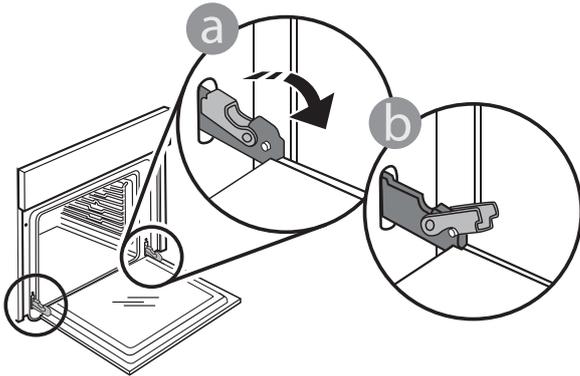
Trennen Sie den Ofen von der  
Stromversorgung.

## AUSBAU DER TÜR

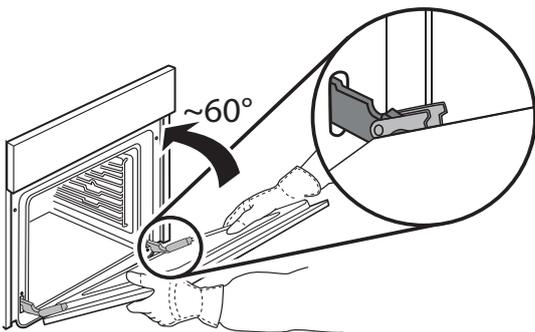
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.



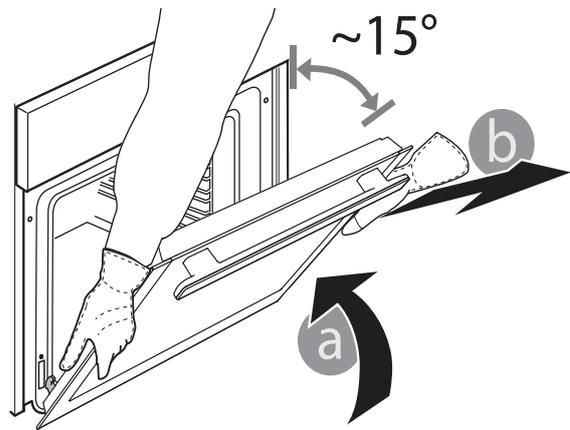
2. Die Haken so weit wie möglich senken.



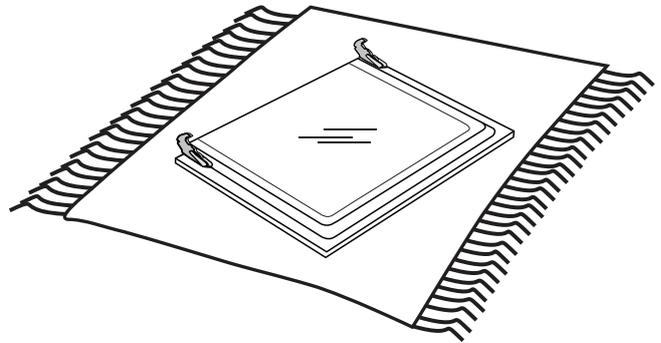
3. Die Tür so weit wie möglich schließen.



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

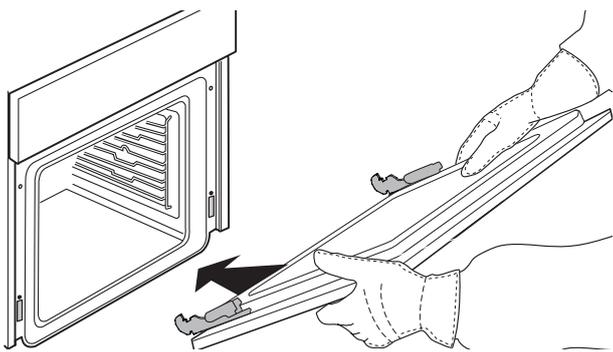


5. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

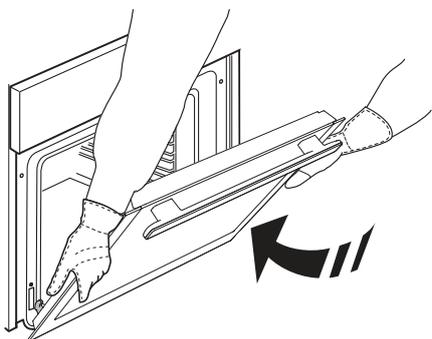


# ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

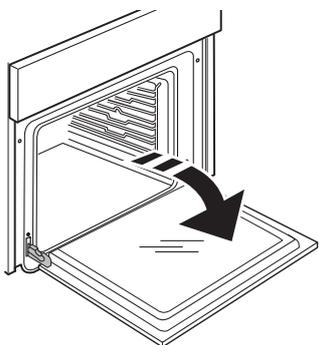
**1.** Die Tür zum Ofen bewegen, die Scharnierhaken mit ihren Sitzen ausrichten.



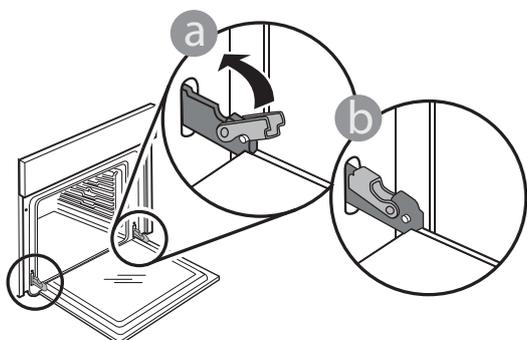
**2.** Den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.



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

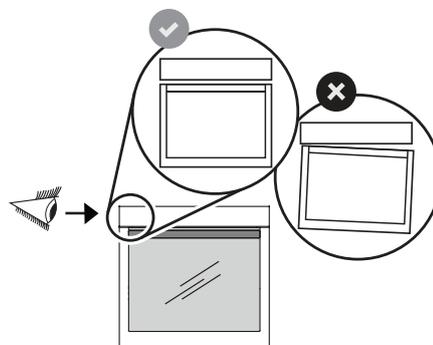
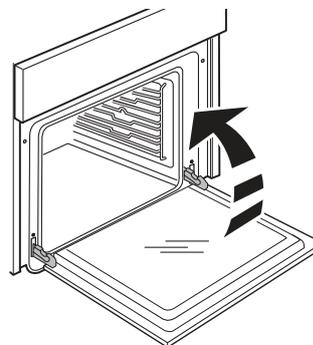


**4.** Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



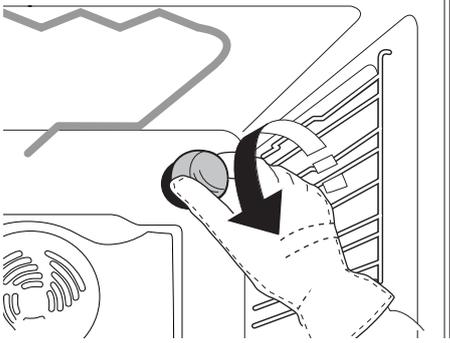
**5.** Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.

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



# AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

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



3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C verwenden.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Auftretende Probleme oder Fehler können oft einfach behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sehen Sie in der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selber lösen können. Sollte die Störung weiterhin bestehen, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst.



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

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

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

# TECHNISCHE DATEN

 Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) runtergeladen werden

## KUNDENDIENST

### VOR DEM KONTAKTIEREN DES KUNDENDIENSTES:

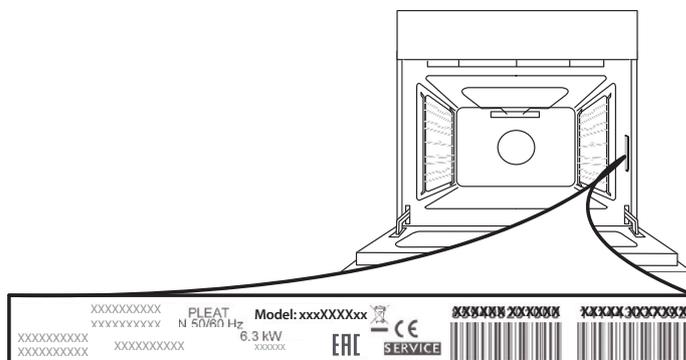
**1.** Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in der Tabelle „Lösen von Problemen“ selbst lösen können.

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

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

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

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



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

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

---

# ENGLISH

# HEALTH & SAFETY, USE & CARE

# and INSTALLATION GUIDE

---



**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT.**

In order to receive a more complete assistance,  
please register your appliance on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

## *Index*

### ***Health and Safety guide***

<b>SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	29
<b>SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT</b> .....	31
<b>DECLARATION OF CONFORMITY</b> .....	31

### ***Use and Care guide***

<b>PRODUCT DESCRIPTION</b> .....	32
CONTROL PANEL .....	33
DESCRIPTION OF DISPLAYS .....	33
ACCESSORIES .....	34
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES .....	34
REMOVE AND REINSTALL THE LATERAL GRIDS .....	35
FITTING THE SLIDING RUNNERS .....	36
FUNCTIONS .....	37
<b>HOW TO USE THE OVEN</b> .....	39
USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME .....	39
DAILY USE .....	40
USEFUL TIPS .....	42
COOKING TABLE .....	43
TESTED RECIPES .....	45
<b>CLEANING</b> .....	46
<b>MAINTENANCE</b> .....	47
REMOVING THE DOOR .....	47
REFITTING THE DOOR .....	48
REPLACING THE LIGHT .....	49
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	50
PRODUCT FICHE .....	52
AFTER-SALES SERVICE .....	52
<b><i>Installation guide</i></b> .....	178

# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance read these safety instructions. Keep them for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

## SAFETY WARNINGS

Very young (0-3 years) and young children (3-8 years) shall be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use, children less than 8 year of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING:** Avoid touching heating elements or interior surface - risk of burns. Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use the temperature probe recommended for this oven. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely.

Overheated oils and fats catch fire easily. Always be vigilant when cooking food rich in fat, oil or when adding alcohol (e.g. rum, cognac, wine) - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements. At the end of cooking, exercise caution when opening the door, by letting the hot air or steam exit gradually before accessing the appliance. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven.

## PERMITTED USE

**CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote controlled system.

This appliance is solely for domestic, not professional use. Do not use the appliance outdoors.

Do not store explosive or flammable substances such as aerosol cans and do not place or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.

No other use is permitted (e.g. heating rooms).

## INSTALLATION

The appliance must be handled and installed by two or more persons. Use protective gloves to unpack and install the appliance.

Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation.

Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation.

During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

Only activate the appliance when the installation has been completed.

After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible.

Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and carefully remove all wood chips and sawdust.

Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

Only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

Do not install the appliance behind a decorative door - Risk of fire.

## ELECTRICAL WARNINGS

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3 mm is required and the appliance must be earthed.

If the power cable is damaged, replace with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

---

It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by means of an accessible multi-pole switch installed upstream of the socket in conformity with national electrical safety standards.

The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlet, contact a qualified technician.

The power cable must be long enough to connect the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply. Do not pull the power supply cable.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Keep the cord away from hot surfaces.

The electrical components must not be accessible to the user after installation.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Never use steam cleaning equipment.

**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the appliance door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Wear protective gloves for cleaning and maintenance.

The appliance must be disconnected from the power supply before any maintenance operation.

Ensure the appliance is cooled down before carrying out any cleaning or maintenance operation.

# SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.

This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking moduls as they absorb heat far better.

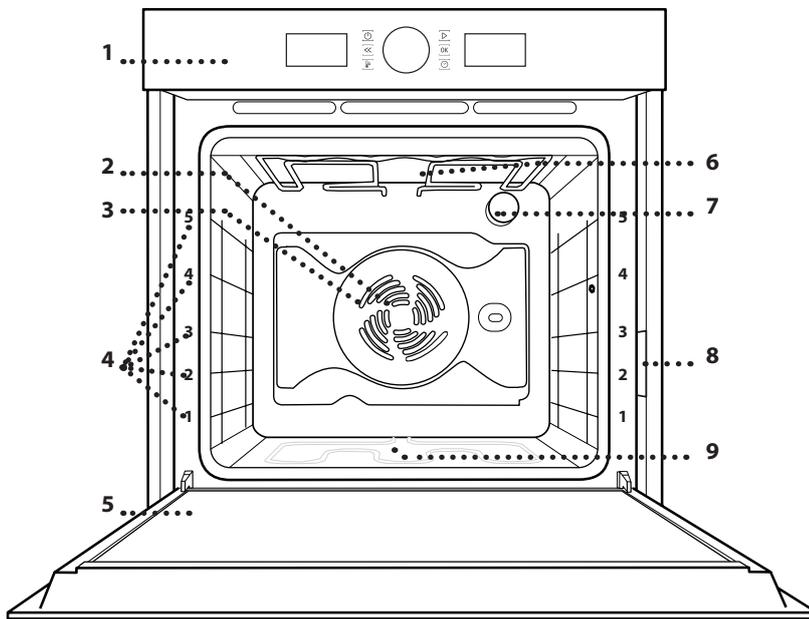
# DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU.

This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation **CE** n. 1935/2004.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.

# PRODUCT DESCRIPTION



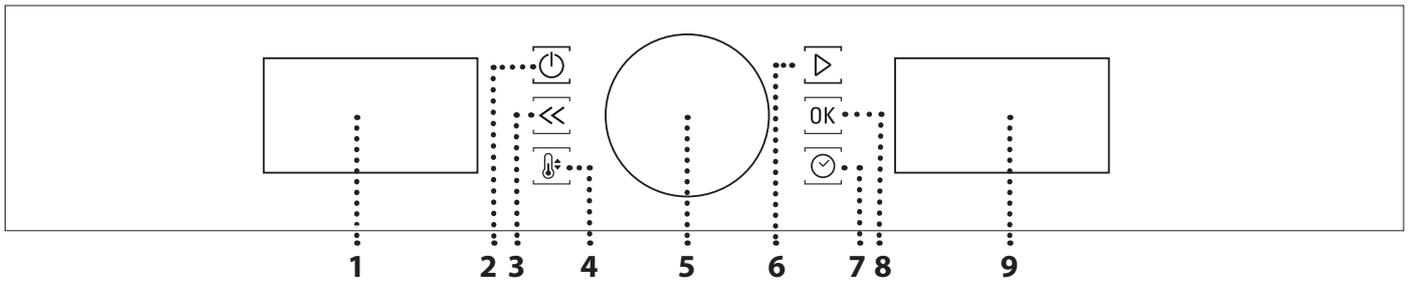
1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

Please note:

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

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

# CONTROL PANEL



## 1. LEFT-HAND DISPLAY

### 2. ON / OFF

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

### 3. BACK

For returning to the previous menu when configuring settings.

## 4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

### 5. KNOB

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

### 6. START

For starting functions and confirming settings.

## 7. TIME

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

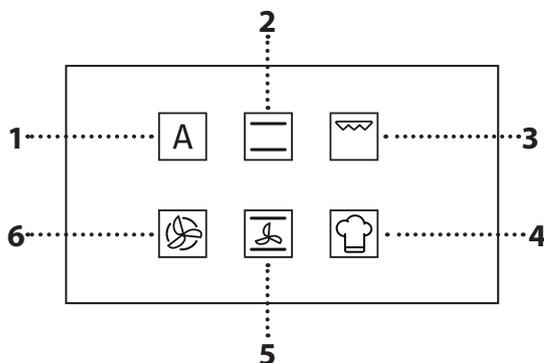
### 8. CONFIRM

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

## 9. RIGHT-HAND DISPLAY

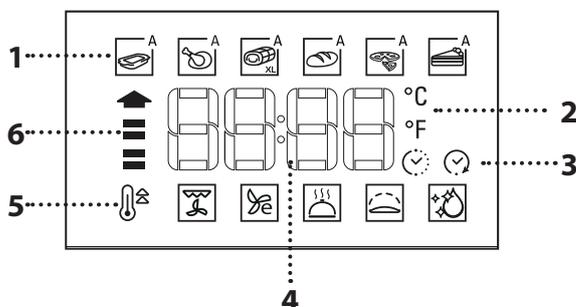
# DESCRIPTION OF DISPLAYS

## LEFT HAND DISPLAY



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

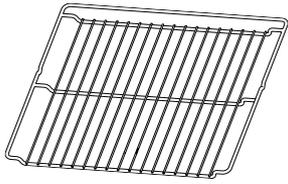
## RIGHT HAND DISPLAY



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

# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



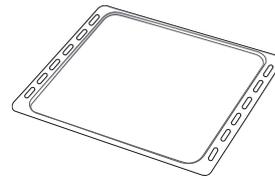
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY



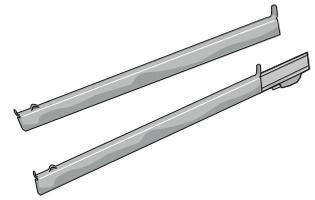
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY



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

## SLIDING RUNNERS

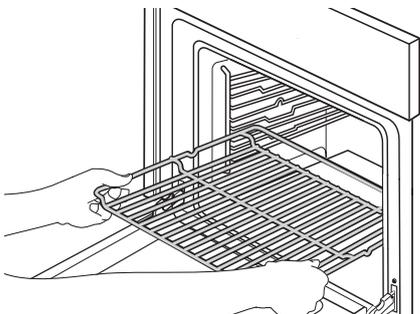


These make it easier to place accessories in and remove accessories from the oven.

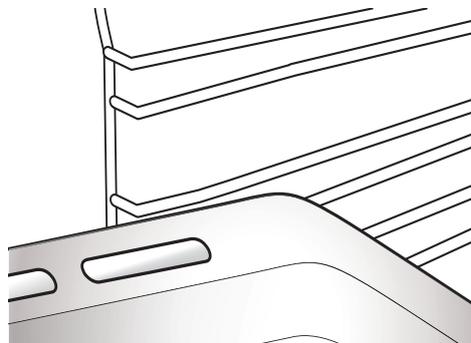
The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

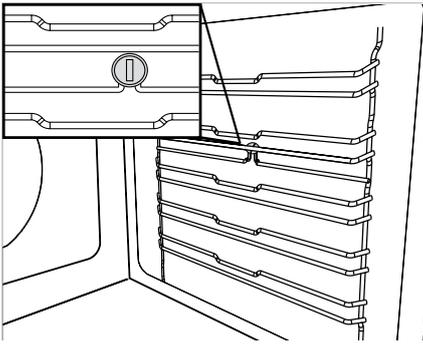


**2.** Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

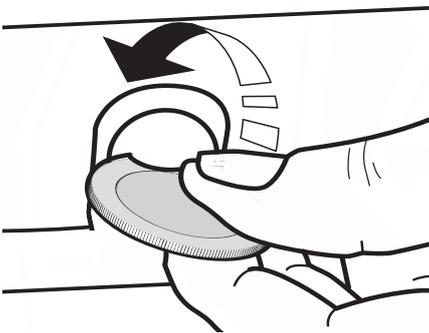


# REMOVE AND REINSTALL THE LATERAL GRIDS

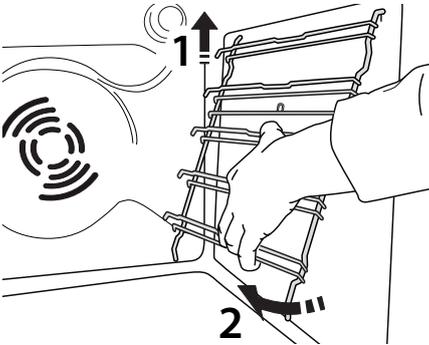
**1.** The lateral grids can be equipped with two fixing screws for optimum stability.



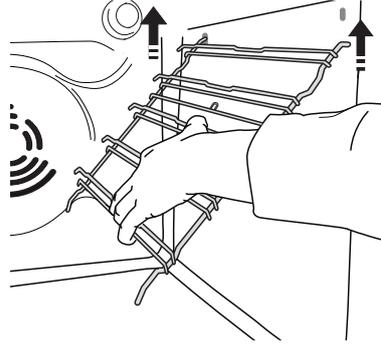
**2.** Remove the screws on both sides with the aid of a coin or a tool.



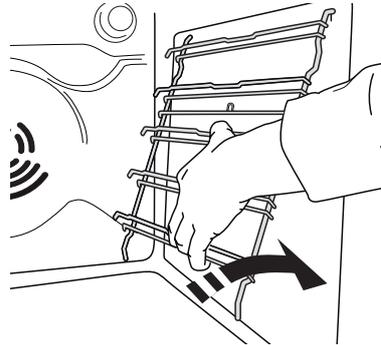
**3.** To remove the shelf guides, lift the guides up (1) and then gently pull the lower part out its seating (2): the shelf guides can now be removed.



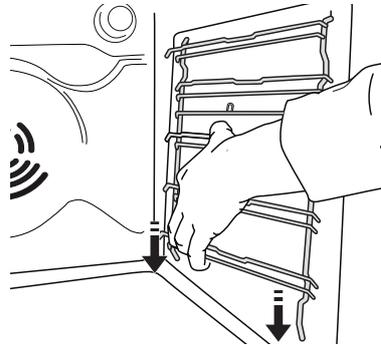
**4.** To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating.



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



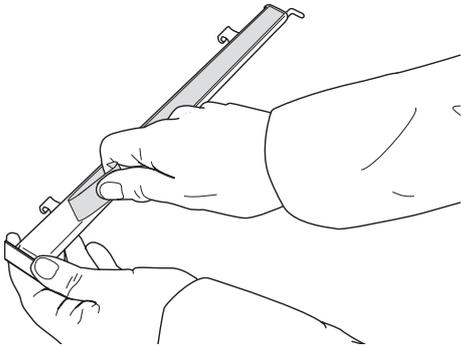
**6.** Lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.



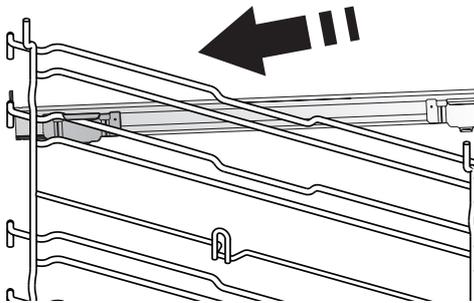
# FITTING THE SLIDING RUNNERS

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

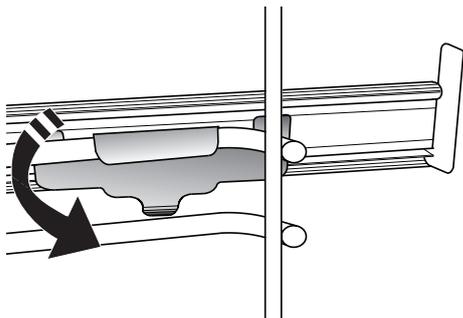
1. Take the protective plastic off the sliding runners.



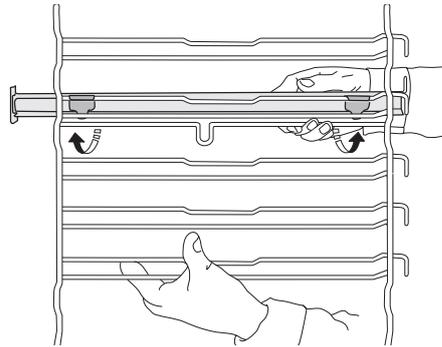
2. Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. (fig. A); lower the other clip into position.



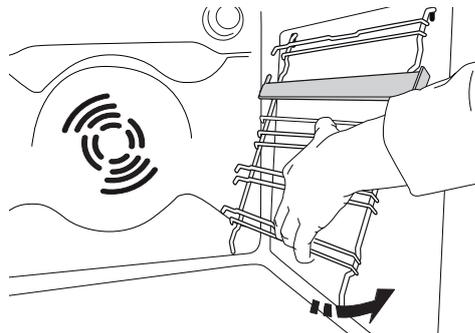
3. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely.



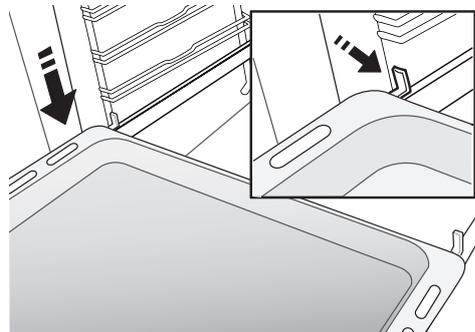
4. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level. The sliding runners can be fitted on any level.



5. Reposition the shelf guides.



6. Rest the accessories on the sliding runners.



# FUNCTIONS

## A AUTOMATIC FUNCTIONS

### **CASSEROLE**

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

### **MEAT**

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

### **MAXI COOKING**

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

### **BREAD**

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

### **PIZZA**

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

### **PASTRY CAKES**

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

### **CONVENTIONAL**

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

### **GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is advisable to place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.

### **FORCED AIR**

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd level to cook on one shelf only, 1st and 4th level to cook on two shelves, 1st, 3rd, 5th level to cook on three shelves. Wait the end of preheating before placing food inside the oven.

### **CONVECTION BAKE**

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



## SPECIAL FUNCTIONS



### FAST PREHEATING

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



### TURBO GRILL

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



### ECO FORCED AIR\*

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



### KEEP WARM

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



### RISING

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



### DIAMOND CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

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

# HOW TO USE THE OVEN



Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide

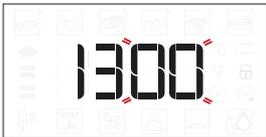
## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

### 1. SET THE TIME

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



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press **OK** to confirm.



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

Please note: To change the time at a later point, press and hold **⏸** for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

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

### 2. SETTINGS

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

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



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



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

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

### 3. HEAT THE OVEN

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

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

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

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

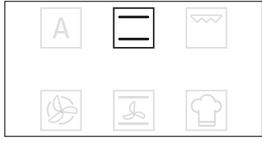
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

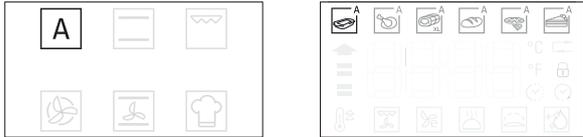
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

## 2. SET THE FUNCTION

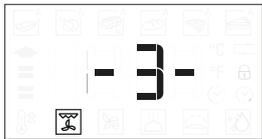
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

### TEMPERATURE/GRILL LEVEL



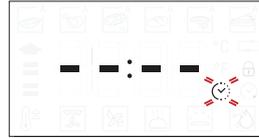
When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

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



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

### DURATION



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

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

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

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

### SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

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

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



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

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



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

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

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

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

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

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

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

### 4. PREHEATING

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



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



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

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

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

### 5. END OF COOKING

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



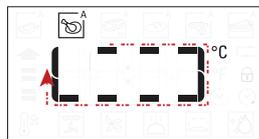
To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

### . AUTOMATIC FUNCTIONS

#### TEMPERATURE RECOVERY

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

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



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

### . SPECIAL FUNCTIONS

#### DIAMOND CLEAN

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

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

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

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

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

### . KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

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

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

# USEFUL TIPS

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

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

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

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

## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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

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

## DESSERTS

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

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied.

To cook on more than one shelf, select the "Forced Air" function and position the cake tins on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

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

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

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

Desserts with moist fillings (cheesecake or fruit pies) require the use of the "Convection Bake" function.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

## PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base.

Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

## PROVING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven.

Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C).

The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

## MEAT

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

For roast meat, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

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

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

# COOKING TABLE

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

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

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

# TESTED RECIPES

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

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

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

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

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

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

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

FUNCTIONS				
	Pastry Cakes	Convection bake	Forced Air	Grill

---

# CLEANING

---

**Do not use steam cleaning equipment.**

**Use protective gloves during all operations.**

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

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

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

---

## EXTERIOR SURFACES

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

---

## INTERIOR SURFACES

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

---

## ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot.

Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

---

# MAINTENANCE

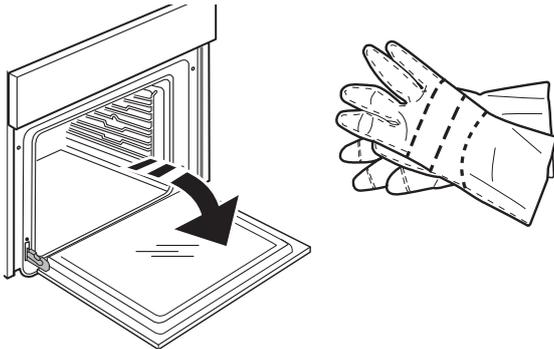
Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

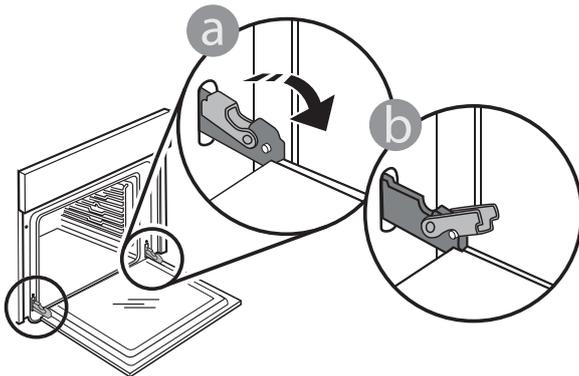
Disconnect the oven from the power supply.

## REMOVING THE DOOR

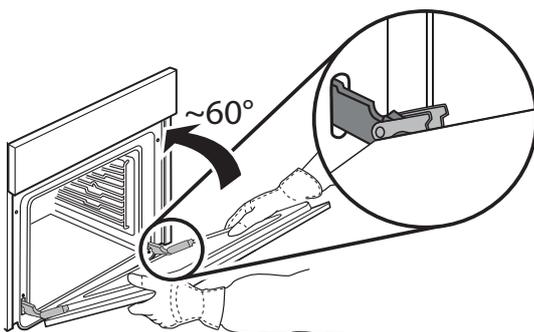
1. Open the door fully.



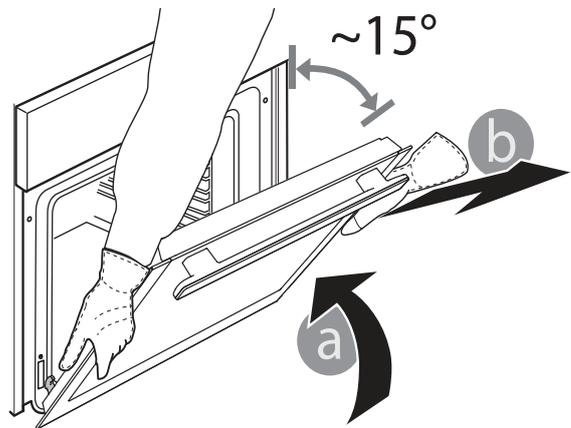
2. Lower the catches as far as possible.



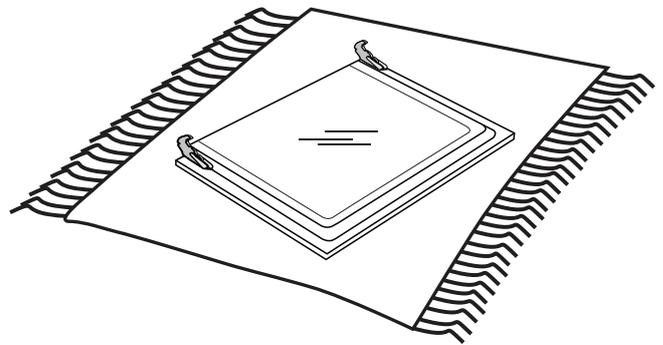
3. Close the door as much as you can.



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

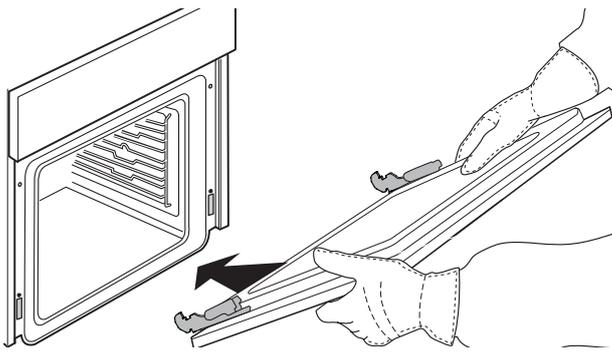


5. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

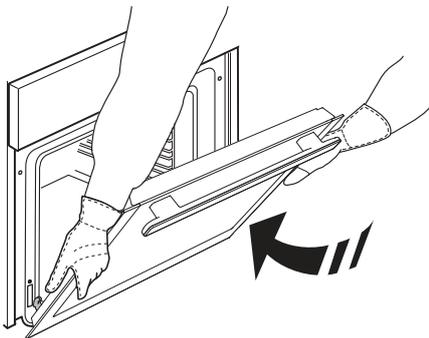


# REFITTING THE DOOR

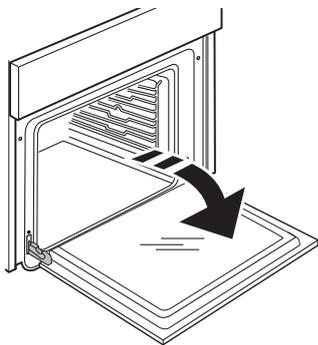
**1.** Move the door towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating.



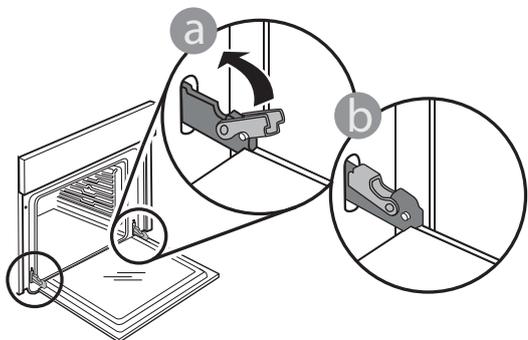
**2.** Secure the upper part into its seating.



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

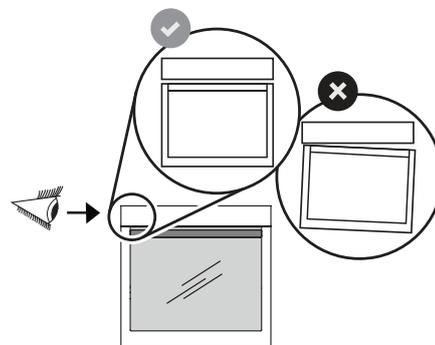
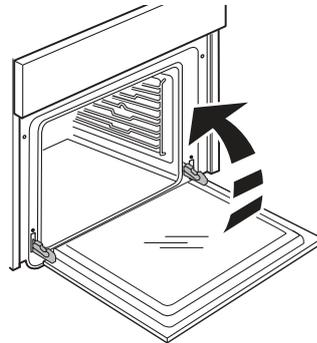


**4.** Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



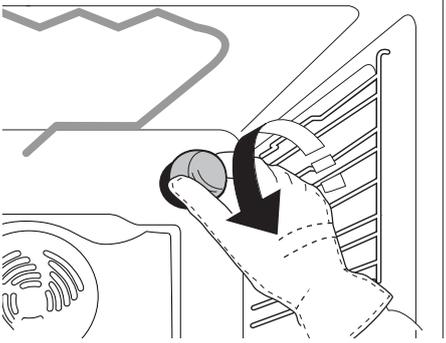
**5.** Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

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



# REPLACING THE LIGHT

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



3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C incandescent bulbs, or 20-40 W/230 V type G9, T300 °C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

# TROUBLESHOOTING

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



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

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

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



# FRANÇAIS

# CONSIGNES D'INSTALLATION, D'UTILISATION et DE SÉCURITÉ



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT.

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

### Index

#### **Consignes de sécurité**

<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	54
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	56
<b>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</b> .....	56

#### **Consignes d'utilisation et d'entretien**

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	57
PANNEAU DE COMMANDES .....	58
DESCRIPTION DES ÉCRANS .....	58
ACCESSOIRES .....	59
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES .....	59
ENLEVER ET RÉINSTALLER LES GRILLES LATÉRALES .....	60
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES .....	61
FONCTIONS .....	62
<b>COMMENT UTILISER LE FOUR</b> .....	64
UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS .....	64
UTILISATION QUOTIDIENNE .....	65
CONSEILS UTILES .....	67
TABLEAU DE CUISSON .....	68
RECETTES TESTÉES .....	70
<b>NETTOYAGE</b> .....	71
<b>ENTRETIEN</b> .....	72
DÉMONTAGE DE LA PORTE .....	72
REPLACER LA PORTE .....	73
REPLACER L'AMPOULE .....	74
<b>GUIDE DE DÉPANNAGE</b> .....	75
FICHE TECHNIQUE .....	77
SERVICE APRÈS-VENTE .....	77
<b>Guide d'installation</b> .....	178

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité.

Conservez-les pour toute consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

## AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

**AVERTISSEMENT :** L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation; gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.

**AVERTISSEMENT :** Évitez tout contact avec les éléments chauffants ou la surface

intérieurs, vous pourriez vous brûler.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.

Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies.

Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, de l'huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool (p. ex. rhum, cognac, vin), un incendie pourrait se déclarer.

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires du four. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

À la fin de la cuisson, prenez garde en ouvrant la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'appareil avant d'y accéder. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four.

## USAGE AUTORISÉ

**MISE EN GARDE :** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, et non à une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

N'entrez pas de substances explosives ou inflammables comme des aérosols, et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil : un incendie risquerait

de se produire en cas de mise en marche accidentelle de l'appareil.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce).

## INSTALLATION

L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil. Les opérations d'installation et de réparation doivent exclusivement être réalisées par des techniciens spécialisés, en conformité avec les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

Les enfants ne doivent pas effectuer l'installation de l'appareil. Gardez les enfants à l'écart lors de l'installation. Gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants pendant et après l'installation.

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche.

L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation. Au moment de l'installation, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible.

Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

N'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

Retirer le four de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation.

Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - Risque d'incendie.

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis, et la mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique. Le câble électrique ne doit être remplacé que par un technicien qualifié conformément aux directives du fabricant et aux normes de sécurité en vigueur. Adressez-vous à un Service après-vente agréé.

Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de Service Après-vente autorisé.

Si la fiche n'est pas adaptée à la prise de courant, contactez un

technicien qualifié.

Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. N'utilisez pas de rallonges, ni de prises multiples ou d'adaptateurs.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Éloignez le cordon des surfaces chaudes.

Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. Évitez de toucher l'appareil si vous êtes mouillé, et ne l'utilisez pas si vous êtes pieds nus.

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

N'utilisez en aucun cas des nettoyeurs abrasifs ou des racloirs métalliques pour nettoyer la vitre du four, car ils risqueraient de rayer la surface et de provoquer la rupture du verre.

Utilisez des gants de protection pour le nettoyage et l'entretien. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'entretien. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou effectuer l'entretien.

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Lors de la mise au rebut de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le câble électrique et en enlevant les portes et les étagères (le cas échéant) de sorte que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur et s'y retrouver piégés.

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables  ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à prévenir des effets nuisibles à l'environnement et à la santé, qui pourraient autrement être causés par une mise au rebut inadéquate de ce produit.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.

Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués, ou émaillés, car ils absorbent mieux la chaleur.

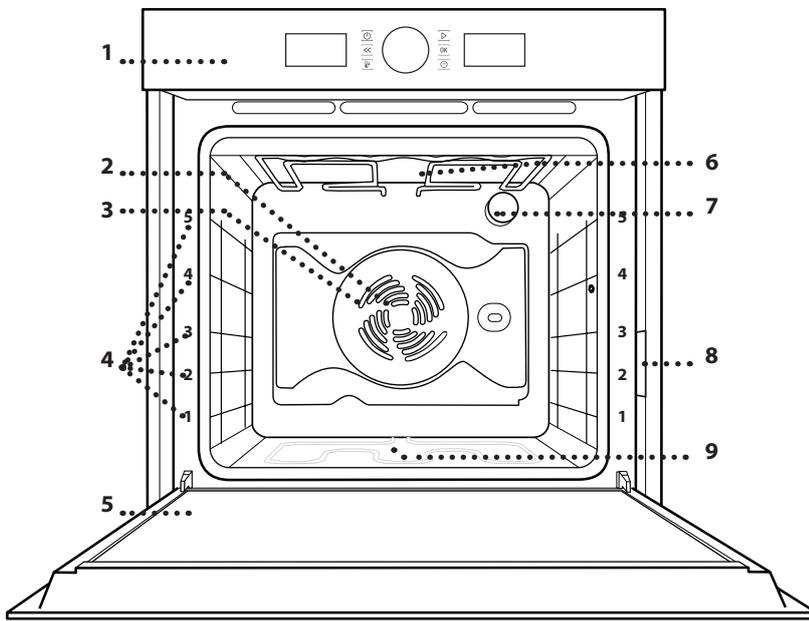
# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux normes prévues dans les directives européennes suivantes :  
LVD 2014/35/EU, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE.

Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme à la Réglementation européenne  n° 1935/2004.

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 65/2014, et n° 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-1.

# DESCRIPTION DU PRODUIT



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

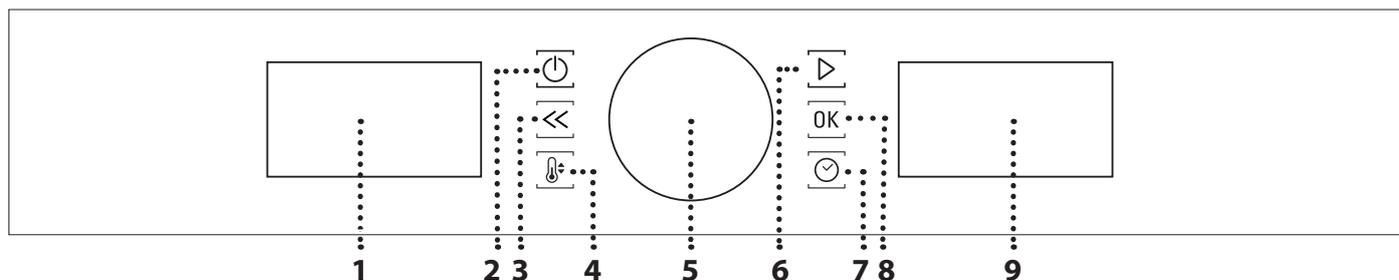
Veillez noter:

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

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

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

# PANNEAU DE COMMANDES



## 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

### 2. MARCHE/ARRÊT

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

### 3. RETOUR

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

## 4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

## 5. BOUTON

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

## 6. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

## 7. HEURE

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

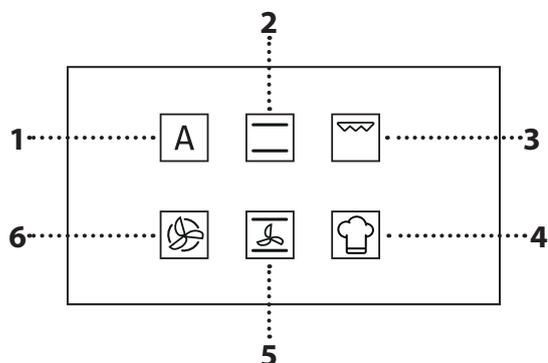
## 8. CONFIRMER

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

## 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

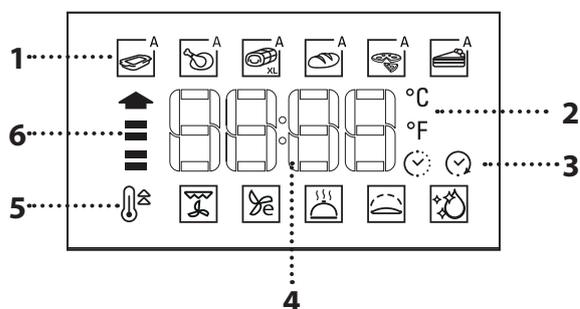
# DESCRIPTION DES ÉCRANS

## ÉCRAN DE GAUCHE



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

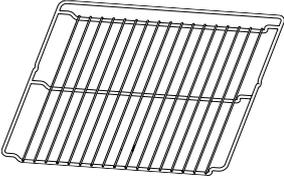
## ÉCRAN DE DROITE



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

# ACCESSOIRES

## GRILLE MÉTALLIQUE



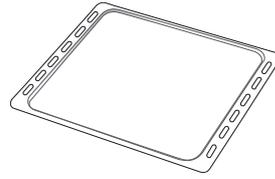
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

## LÈCHEFRITE



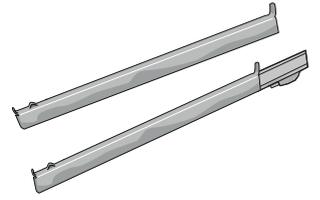
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

## PLAQUE DE CUISSON



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

## GRILLES COULISSANTES



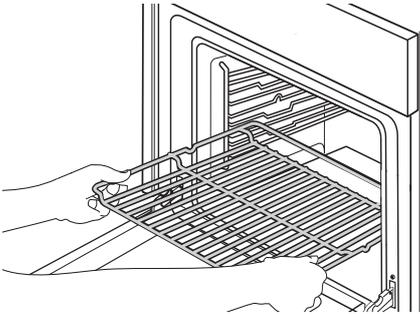
Avec elles, c'est plus facile de placer ou enlever les accessoires du four.

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

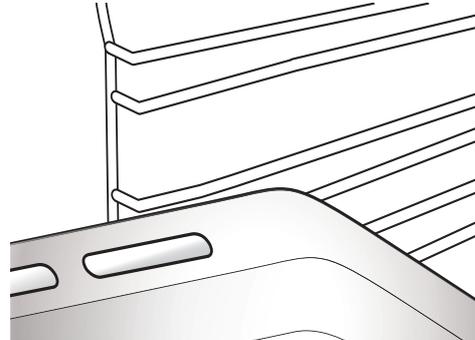
Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

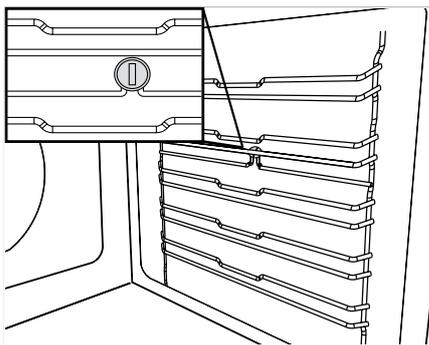


**2.** Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

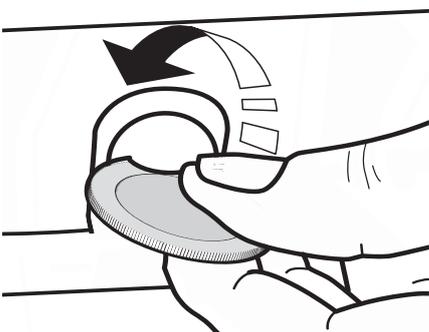


# ENLEVER ET RÉINSTALLER LES GRILLES LATÉRALES

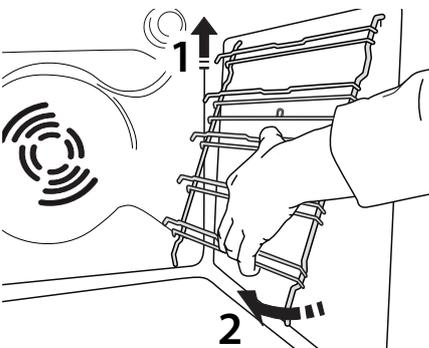
**1.** Deux vis de fixation peuvent être installées sur les grilles latérales pour une plus grande stabilité.



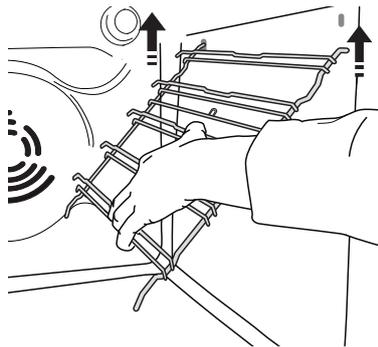
**2.** Enlevez les vis des deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil.



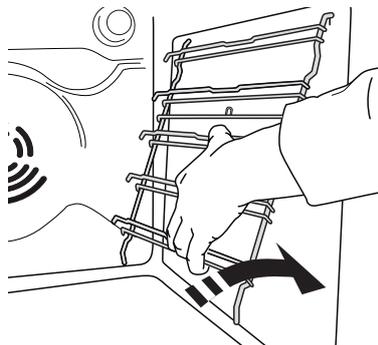
**3.** Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports (1) et tirez délicatement la partie inférieure de son appui (2) : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.



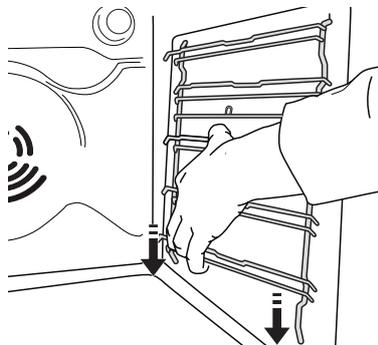
**4.** Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur.



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



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

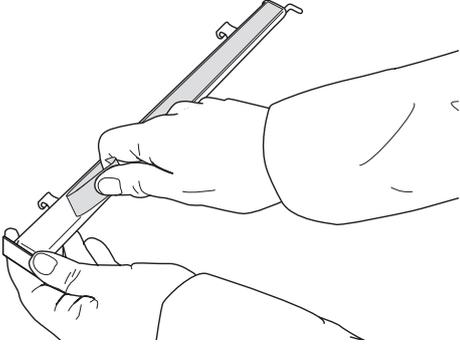


# INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

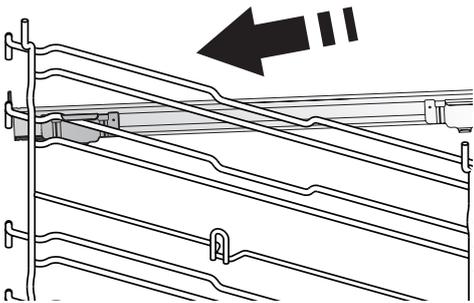
Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

Enlevez les supports de grille.

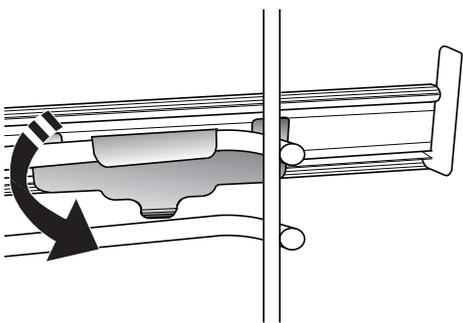
- 1. Retirez la protection en plastique des grilles coulissantes.**



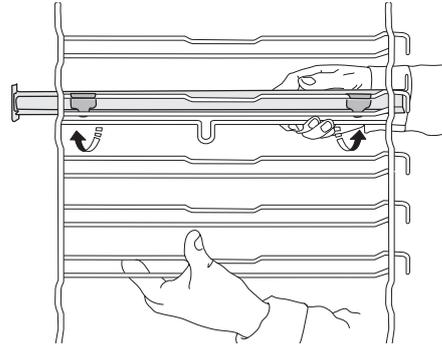
- 2. Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. (fig. A); abaissez l'autre agrafe en place.**



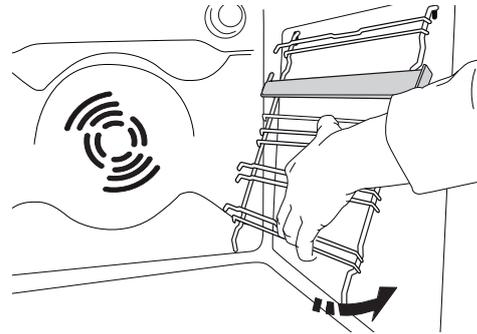
- 3. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas.**



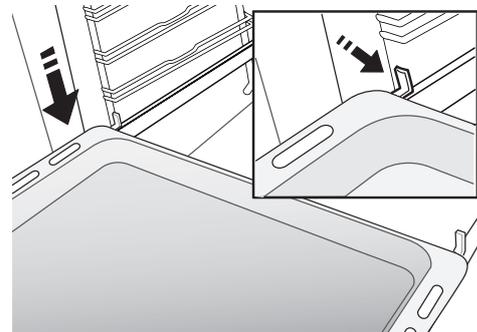
- 4. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau. Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.**



- 5. Remplacez les supports de grille.**



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



# FONCTIONS

## A FONCTIONS AUTOMATIQUES

### A RAGOÛT

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

### A VIANDES

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

### A CUISSON GROSSE PIÈCE

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

### A PAIN

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

### A PIZZA

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

### A GÂTEAUX

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

### CONVECTION NATURELLE

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

### GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Il est conseillé de placer les aliments sur le 4e ou 5e niveau. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

### CHALEUR PULSÉE

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

### CONVECTION FORCÉE

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



## FONCTIONS SPÉCIALES



### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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



### TURBO GRIL

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



### ÉCO CHALEUR PULSÉE\*

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



### MAINTIEN AU CHAUD

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



### LEVAGE DE LA PÂTE

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



### DIAMOND CLEAN

L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Placez 200 ml d'eau potable au fond du four et lancez la fonction uniquement lorsque le four est froid.

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

# COMMENT UTILISER LE FOUR

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

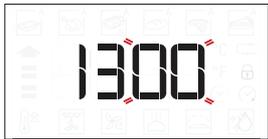
## UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

### 1. RÉGLER L'HEURE

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



Les deux chiffres de l'heure clignotent : Tournez le bouton pour régler l'heure et appuyez sur **OK** pour confirmer.



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

Veillez noter: Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur **⏸** pour au moins une seconde alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

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

### 2. RÉGLAGES

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

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



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



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

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

### 3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

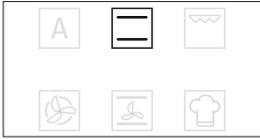
Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

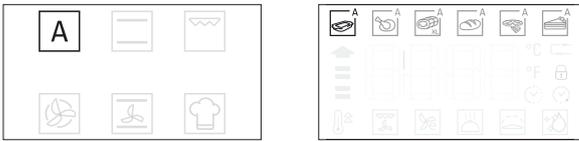
# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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



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



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

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

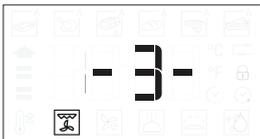
Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



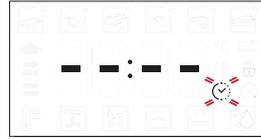
Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages suivants (lorsque possible).

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



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

### DURÉE



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

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

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

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

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

Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.



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

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



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

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

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

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

### 3. ACTIVER LA FONCTION

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

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

### 4. PRÉCHAUFFAGE

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



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



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

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 en utilisant le bouton.

### 5. FIN DE CUISSON

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



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

### . FONCTIONS AUTOMATIQUES

#### RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

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

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



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

### . FONCTIONS SPÉCIALES

#### DIAMOND CLEAN

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

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

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

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

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

### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

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

## CONSEILS UTILES

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

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

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

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

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

### CUIRE DES ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

### DESSERTS

Cuire les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible.

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

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

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

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

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

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

### PIZZA

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

### LEVAGE DE LA PÂTE

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

### VIANDES

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

Pour les rôtis de viande, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four 10 à 15 minutes ou enveloppez-le dans du papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

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

# TABLEAU DE CUISSON

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

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	GRILLE ET ACCESSOIRES
<b>Agneau / veau / bœuf / porc</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Porc rôti avec grattons</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Poulet / Lapin / Canard</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Dinde / Oie</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
<b>Rôtie</b>		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
<b>Filets de poisson / biftecks</b>		-	2 (Moy)	20 - 30 *	4 3
<b>Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers</b>		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 *	5 4
<b>Poulet rôti</b> 1 - 1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 **	2 1
<b>Rosbif saignant</b> 1 kg		-	2 (Moy)	35 - 50 **	3
<b>Cuisse d'agneau / Jarrets</b>		-	2 (Moy)	60 - 90 **	3
<b>Pommes de terre rôties</b>		-	2 (Moy)	35 - 55 **	3
<b>Gratin de légumes</b>		-	3 (élevée)	10 - 25	3
<b>Lasagnes &amp; Viandes</b>		Oui	200	50 - 100 ***	4 1
<b>Viandes &amp; Pommes de terre</b>		Oui	200	45 - 100 ***	4 1
<b>Poisson &amp; légumes</b>		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Repas complet : Tarte aux fruits</b> (niveau 5)/ <b>lasagne</b> (niveau 3)/ <b>viande</b> (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 ***	5 3 1
<b>Rôtis farcis</b>		-	200	80 - 120 ***	3
<b>Morceaux de viande</b> (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.

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

# RECETTES TESTÉES

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

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

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

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

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

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

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

FONCTIONS				
	Gâteaux	Convection forcée	Chaleur pulsée	Gril

# NETTOYAGE

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

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

**nécessaires lorsque le four est froid.**

**Débranchez le four de l'alimentation électrique. N'utilisez pas de laine d'acier,**

**de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.**

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

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

## ACCESSOIRES

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

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

# ENTRETIEN

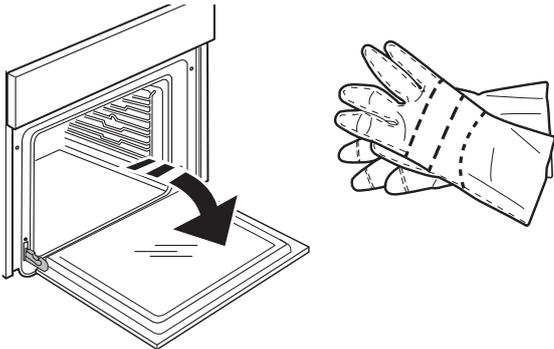
Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

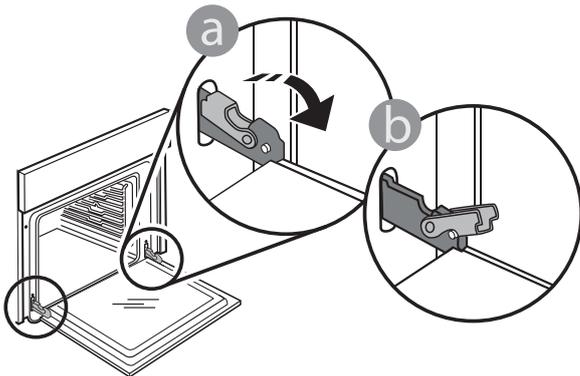
Débranchez le four de l'alimentation électrique.

## DÉMONTAGE DE LA PORTE

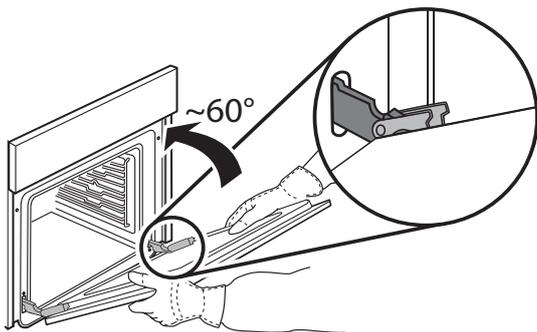
1. Ouvrez complètement la porte du four.



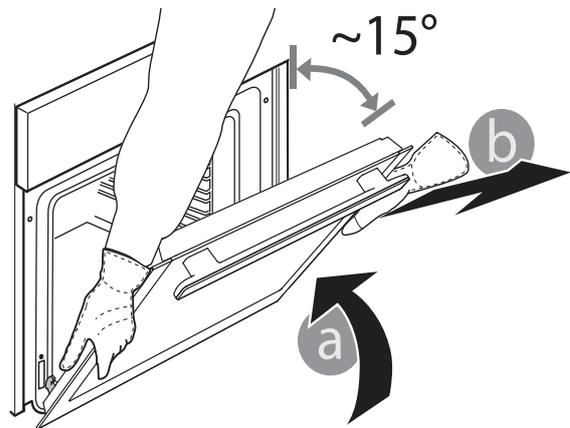
2. Abaissez les loquets aussi bas que possible.



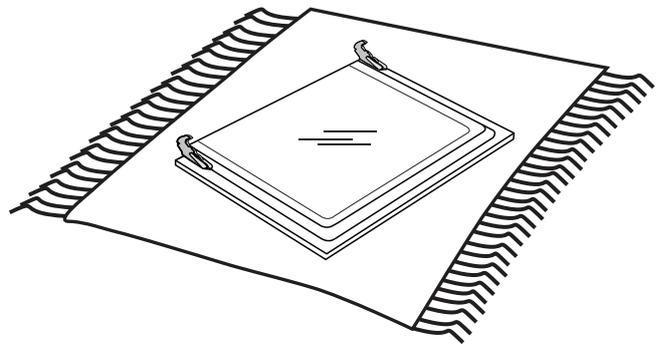
3. Fermez le plus possible la porte.



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

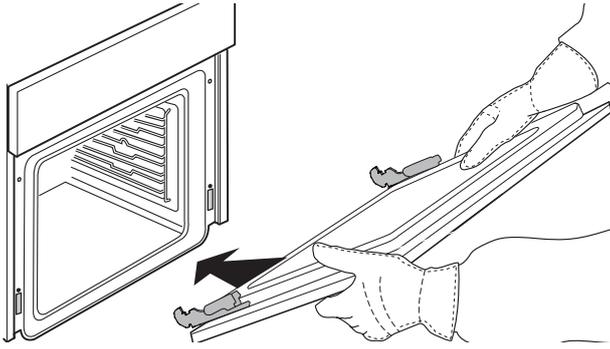


5. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

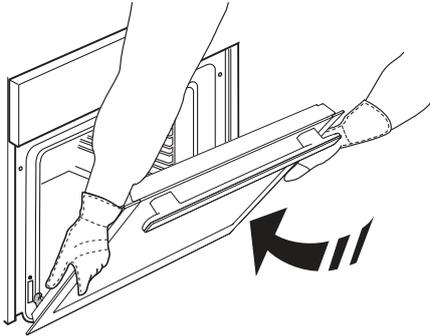


# REPLACER LA PORTE

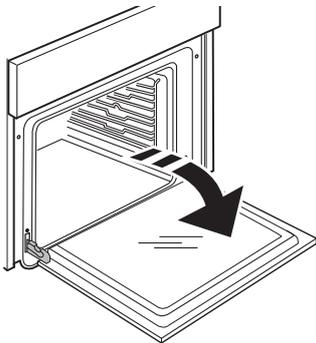
**1.** Déplacez la porte vers le four et alignez les crochets des charnières avec leur support.



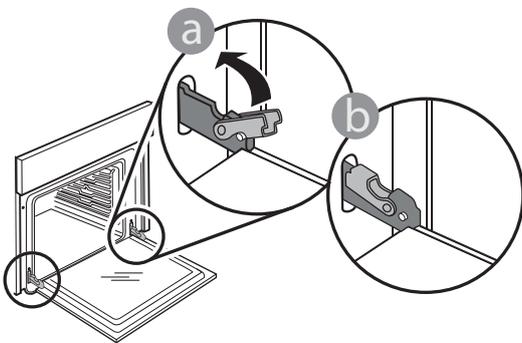
**2.** Attachez la partie supérieure dans son appui.



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

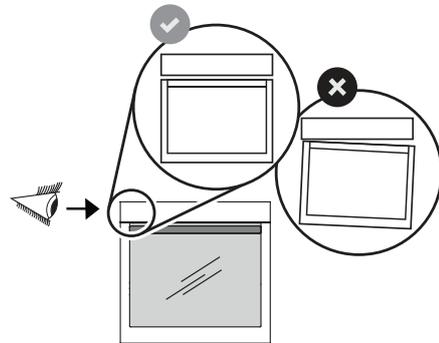
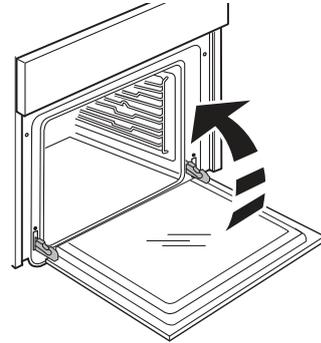


**4.** Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



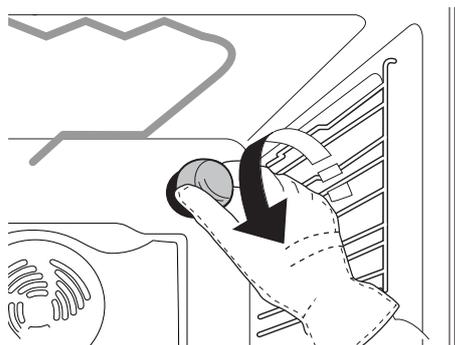
**5.** Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.

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



# REEMPLACER L'AMPOULE

- 1.** Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- 2.** Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



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

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

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

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

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE

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



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

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

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

# FICHE TECHNIQUE

 Les caractéristiques de l'appareil, incluant les taux d'efficacité énergétique, peuvent être téléchargées de notre site Web [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

## SERVICE APRÈS-VENTE

### AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

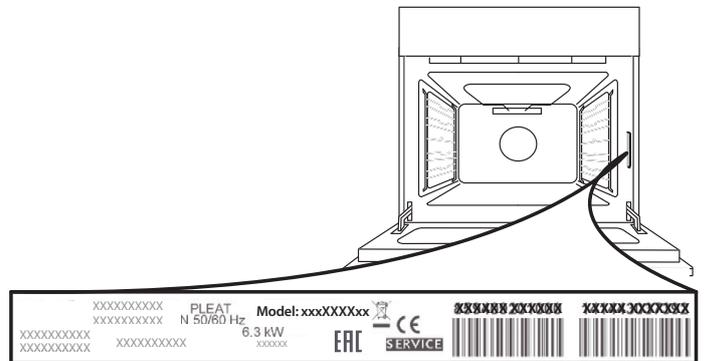
**1.** Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant les étapes décrites dans le tableau Guide de dépannage.

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

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

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

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



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

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

---

# NEDERLANDS

# GEZONDHEID & VEILIGHEID, GEBRUIKS- AANWIJZING en INSTALLATIEGIDS

---



WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT  
PRODUCT.

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

*Index*

## **Gezondheids- Veiligheidsgids**

<b>VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN</b> .....	79
<b>MILIEUTIPS</b> .....	81
<b>CONFORMITEITSVERKLARING</b> .....	81

## **Gids voor Gebruik en Verzorging**

<b>PRODUCTBESCHRIJVING</b> .....	82
BEDIENINGSPANEEL .....	83
BESCHRIJVING VAN DISPLAYS .....	83
ACCESSOIRES .....	84
PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES .....	84
VERWIJDER EN HERPLAATS DE ZIJROOSTERS .....	85
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN .....	86
FUNCTIES .....	87
<b>GEBRUIK VAN DE OVEN</b> .....	89
HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN .....	89
DAGELIJKS GEBRUIK .....	90
NUTTIGE TIPS .....	92
BEREIDINGSTABEL .....	93
GETESTE RECEPTEN .....	95
<b>REINIGEN</b> .....	96
<b>ONDERHOUD</b> .....	97
VERWIJDEREN VAN DE DEUR .....	97
DE DEUR TERUGPLAATSEN .....	98
VERVANGEN VAN HET LAMPJE .....	99
<b>PROBLEEMOPLOSSING</b> .....	100
PRODUCT .....	102
CONSUMENTENSERVICE .....	102
<b>Installatiehandleiding</b> .....	178

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Bewaar ze voor toekomstige raadpleging.

Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik of een foute programmering van de regelknoppen.

## VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Heel jonge (0-3 jaar) en jonge kinderen (3-8 jaar) dienen op afstand van het apparaat gehouden te worden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

**WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij er voortdurend toezicht is.

**WAARSCHUWING:** Raak de

verwarmingselementen of de binnenkant niet aan, omdat dit letsel kan veroorzaken.

Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten. Wanneer het apparaat geschikt is voor het gebruik van een sonde gebruik dan uitsluitend de gaarthermometer die voor deze oven wordt aanbevolen. Houd kleding of andere brandbare materialen uit de buurt van het apparaat tot alle onderdelen van het apparaat helemaal zijn afgekoeld. Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet, olie of wanneer er alcohol (bijv. rum, cognac, wijn) wordt toegevoegd altijd in de gaten, er kan brandgevaar zijn. Gebruik ovenwanten om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

Open de deur na afloop van de bereiding voorzichtig, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit het apparaat haalt.

De ventilatieroosters voor warme lucht aan de voorkant van de oven mogen niet geblokkeerd worden.

## TOEGESTAAN GEBRUIK

**VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe timer of afzonderlijk systeem met afstandsbediening. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk, niet professioneel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten.

Geen ontplofbare brandbare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van

het apparaat: er kan brand ontstaan als het apparaat per ongeluk wordt ingeschakeld. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van kamers).

## INSTALLATIE

Het apparaat moet gehanteerd en geïnstalleerd worden door twee of meer personen. Gebruik beschermende handschoenen bij het uitpakken en installeren van het apparaat.

Installaties en reparaties moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding.

De installatie mag niet door kinderen worden uitgevoerd. Tijdens het installeren moeten kinderen er vandaan worden gehouden.

Houd, tijdens en na de installatie, het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen van polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Whirlpool Consumentenservice. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.

Zorg er tijdens de installatie voor dat het apparaat het netsnoer niet beschadigt.

Het apparaat alleen activeren als de installatie is voltooid.

Het onderste gedeelte van het apparaat mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie. Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten voordat u het apparaat plaatst. De minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven mag niet geblokkeerd worden.

Haal de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem.

Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur - Brandgevaar.

## **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

Om ervoor te zorgen dat de installatie voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften moet er een multipolaire schakelaar met een afstand van minstens 3 mm worden gebruikt en moet het apparaat geaard worden.

Vervang een beschadigde stroomkabel door een soortgelijk exemplaar. De stroomkabel mag uitsluitend vervangen worden door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in

overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften. Neem contact op met een erkend servicecentrum.

Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een tweepolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven en is

zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat.

Wend u tot een erkend servicecentrum indien de stroomkabel vervangen moet worden.

Als de bijgeleverde stekker niet geschikt is voor uw stopcontact, neem dan contact op met een erkende monteur.

De stroomkabel moet lang genoeg zijn om het apparaat, nadat dit is ingebouwd in het meubel, te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding. Niet aan de stroomkabel trekken.

Gebruik geen verlengkabels, meervoudige stopcontacten of adapters.

Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.

Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet op blote voeten.

## **REINIGEN EN ONDERHOUD**

Gebruik geen stoomreinigers.

**WAARSCHUWING:** Verzeker u ervan dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het lampje vervangt om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers voor het reinigen van de deurruit van het apparaat, aangezien het glas daardoor bekrast kan raken, waardoor het kan breken.

Draag bij reiniging en onderhoud beschermende handschoenen.

Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld, voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

## MILIEUTIPS

### AFVOEREN VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften.

### AFVALVERWERKING VAN HUISHOUDELIJKE APPARATEN

Bij het afdanken van het apparaat dient u het onbruikbaar te maken door de stroomkabel af te snijden en de deuren en schappen (indien aanwezig) te verwijderen zodat kinderen niet in het apparaat kunnen klauteren en vast komen te zitten. Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar  of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.

Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

### TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept. Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warme beter opnemen.

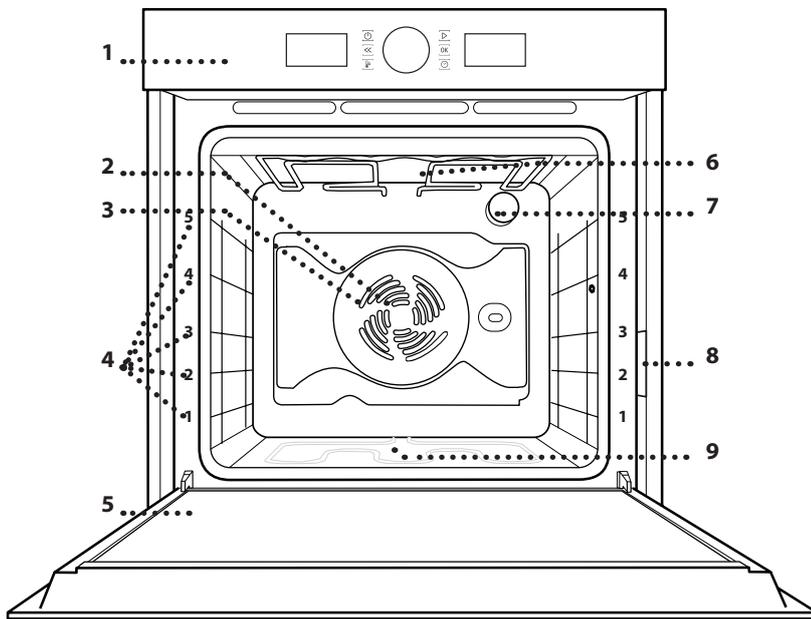
## CONFORMITEITSVERKLARING

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en gedistribueerd in overeenstemming met de voorschriften van de Europese richtlijnen: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU en RoHS 2011/65/EU.

Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met levensmiddelen en is in overeenstemming met de Europese Richtlijn (CE) nr.1935/2004.

Dit Apparaat voldoet aan de vereisten voor ecologisch ontwerp van de Europese verordeningen nr. 65/2014, en nr. 66/2014 in overeenstemming met de Europese norm EN 60350-1.

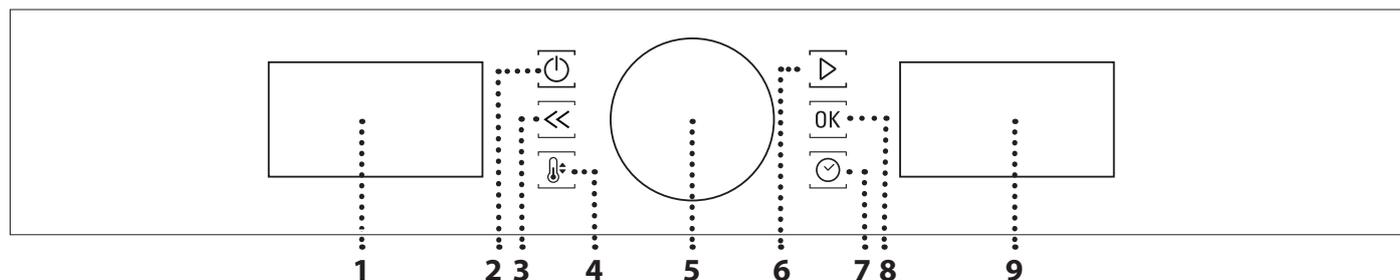
# PRODUCTBESCHRIJVING



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

Let op:  
Tijdens de bereiding kan de koelventilator tijdelijk ingeschakeld worden om het energieverbruik te verminderen. Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken. Wanneer de ovendeur tijdens de bereiding wordt geopend, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld.

# BEDIENINGSPANEEL



## 1. LINKER DISPLAY

### 2. AAN / UIT

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

### 3. TERUG

Om bij het configureren van de instellingen terug te keren naar het vorige menu.

## 4. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

### 5. KNOP

Om menu-items te selecteren of de instellingen van een functie te wijzigen.

### 6. START

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

## 7. TIJD

Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

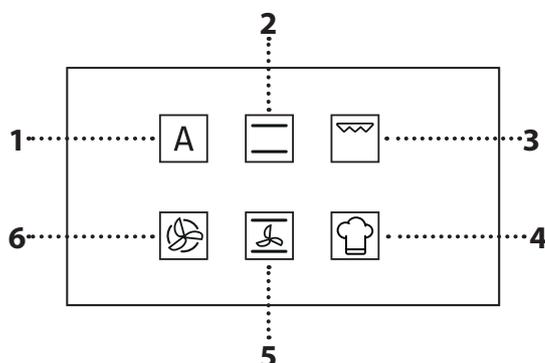
### 8. BEVESTIG

Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

## 9. RECHTER DISPLAY

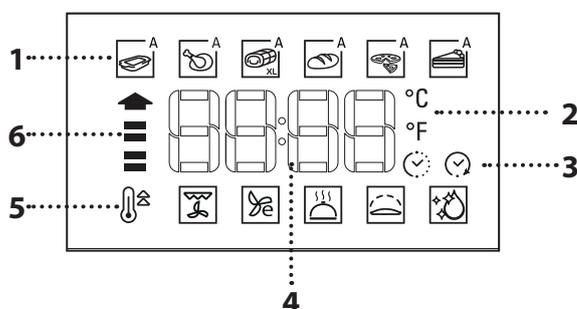
# BESCHRIJVING VAN DISPLAYS

## LINKER DISPLAY



1. Automatische functie
2. Conventionele functie
3. Grill functie
4. Speciale functies
5. Convectionbakken functie
6. Hete lucht functie

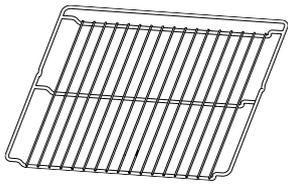
## RECHTER DISPLAY



1. Groep automatische functies
2. Meeteenheid temperatuur
3. Tijdopties (duur, uitstel van start)
4. Digitale display (geeft bijvoorbeeld het volgende weer: de klok, alle functiewaarden of instellingen)
5. Groep speciale functies
6. Aanduiding van voorverwarmingsfase

# ACCESSOIRES

## ROOSTER



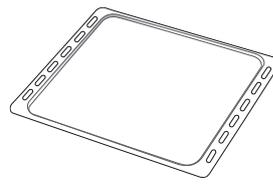
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

## OPVANGBAK



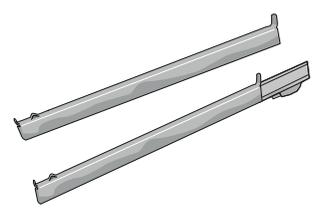
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakjús op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

## BAKPLAAT



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

## SCHUIFRAILS



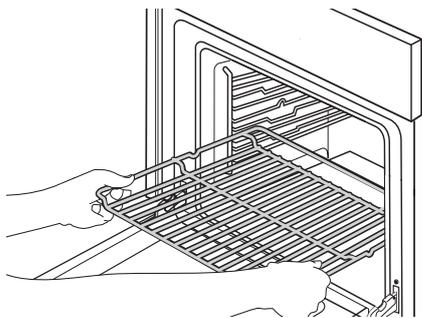
Hiermee kunnen accessoires gemakkelijker in de oven worden geplaatst en uit de oven worden gehaald.

Het aantal accessoires is afhankelijk van het aangeschafte model.

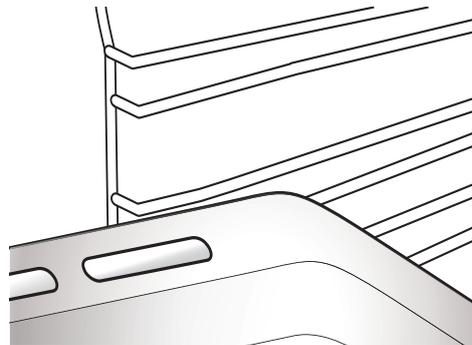
Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere, niet bijgeleverde, accessoires aanschaffen.

## PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

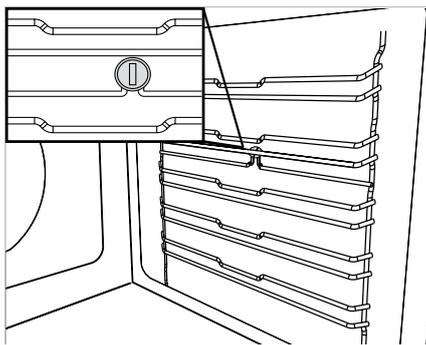


**2.** Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

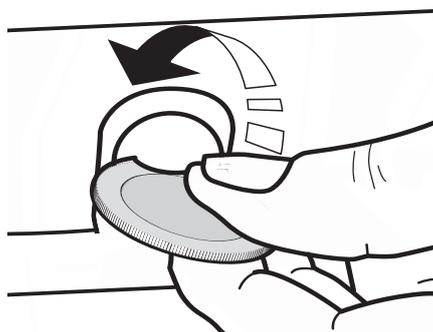


# VERWIJDER EN HERPLAATS DE ZIJROOSTERS

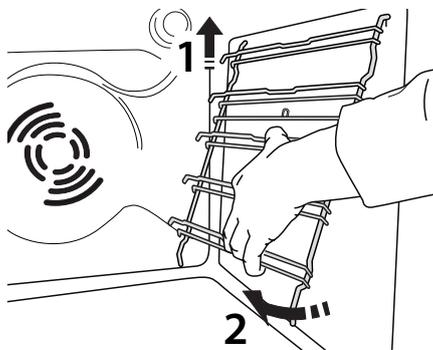
**1.** De zijroosters kunnen uitgerust zijn met twee stelschroeven voor een optimale stabiliteit.



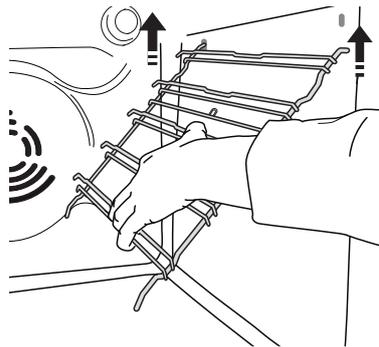
**2.** Verwijder de schroeven aan weerszijden met behulp van een muntstuk of een gereedschap.



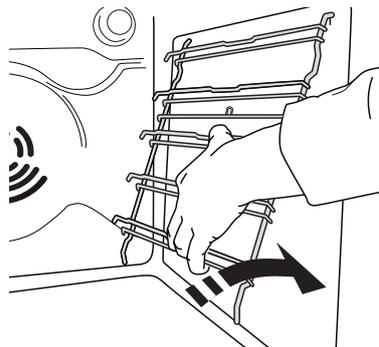
**3.** Om de roostergeleiders te verwijderen, tilt u de geleiders (1) op en daarna trekt u het onderste deel voorzichtig uit de zitting (2): de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.



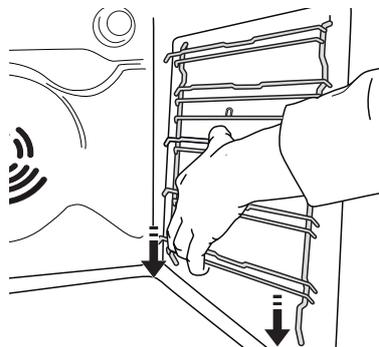
**4.** Om de geleiders opnieuw te plaatsen, moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst.



**5.** Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte.



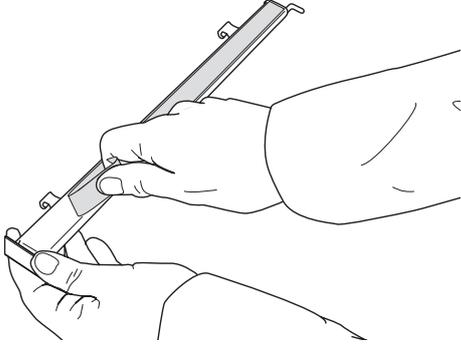
**6.** Laat ze in de juiste positie in de onderste zitting. Monteer de stelschroeven terug.



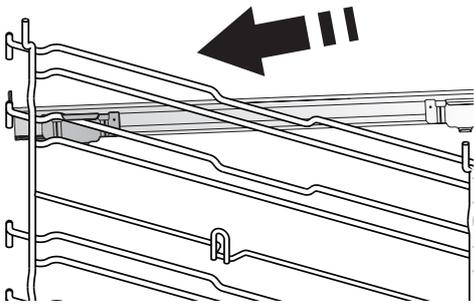
# DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

Let op: De schuifrails kunnen reeds gemonteerd zijn op de geleiders: om ze te verwijderen, trek naar buiten toe na eerst de onderste clip vrij te geven. Verwijder de roostergeleiders.

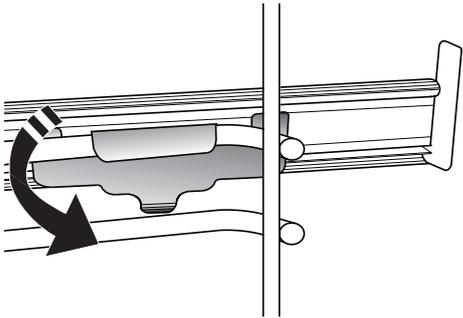
**1.** Verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.



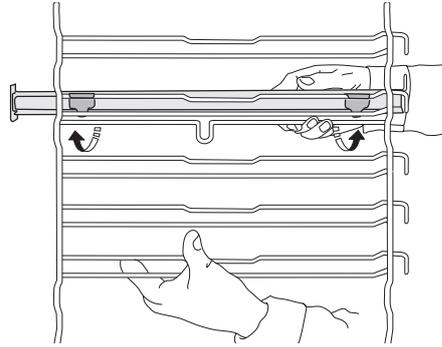
**2.** Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. (fig. A); duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



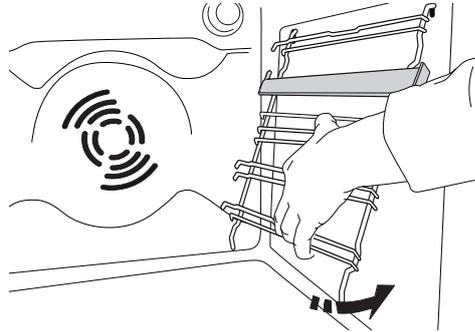
**3.** Om de geleider vast te zetten de onderkant van de klem stevig tegen de roostergeleider drukken. Zorg ervoor dat de lopers vrij kunnen bewegen.



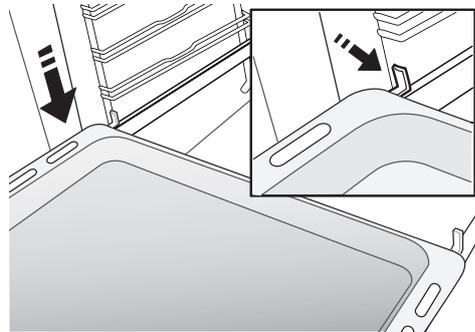
**4.** Herhaal deze stappen bij de andere roostergeleider op hetzelfde niveau. De schuifrails kunnen op elk niveau worden gemonteerd.



**5.** Plaats de roostergeleiders terug.



**6.** Laat de accessoires tegen de roostergeleiders rusten.



# FUNCTIES

## A AUTOMATISCHE FUNCTIES

### A STOOFSCHOTELS

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor elke bereiding met pasta (lasagne, cannelloni, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

### A VLEES

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor het braden van elk soort vlees (gevogelte, rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Deze functie maakt gebruik van discontinue, delicate ventilatorhulp, waardoor overmatig drogen van voedsel wordt voorkomen. Gebruik steunhoogte 3. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.

### A MAXI COOKING

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen. Gebruik de 1e of 2e steunhoogte, afhankelijk van de grootte van het vlees. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden vóór de bereiding.

### A BROOD

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type brood (baguettes, broodjes, sandwiches, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

### A PIZZA

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elk type pizza (pizza met dunne bodem, thuisgemaakte pizza, focaccia, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

### A GEBAK EN TAARTEN

De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van elke soort zoete ovenproducten (koekjes, cake, vruchtentaart, enz.). De temperatuur kan binnen een gegeven bereik gewijzigd worden en perfect aangepast worden aan verschillende recepten en persoonlijke smaken. Gebruik de tweede of derde steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

### CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Gebruik voor het bereiden van pizza's, hartige taarten en zoete taarten met een vloeibare vulling de eerste of tweede steunhoogte. Verwarm de oven voor alvorens de te bereiden gerechten erin te plaatsen.

### GRILL

Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Aanbevolen wordt om het gerecht op de vierde of vijfde steunhoogte te zetten. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de bak op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.

### HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht. Gebruik de derde steunhoogte voor bereidingen op één steunhoogte, de eerste en vierde steunhoogte voor bereidingen op twee steunhoogtes en de eerste, derde en vijfde steunhoogte voor bereidingen op drie steunhoogtes. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.

### CONVECTIEBAKKEN

Vlees en taarten met vloeibare vulling (hartig of zoet) bereiden op een steunhoogte. Gebruik steunhoogte 3. Verwarm de oven eerst voor.



## SPECIALE FUNCTIES



### SNEL VOORVERWARMEN

Om de oven snel voor te verwarmen. Om de oven snel voor te verwarmen. Op het eind van de voorverwarmingsfase selecteert de oven automatisch de statische functie. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



### TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Zet het vlees op de middelste steunhoogte. Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de opvangbak op de eerste of tweede steunhoogte en giet er ongeveer een halve liter water in. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Tijdens de bereiding moet de deur van de oven dicht blijven.



### ECO HETELUCHT\*

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



### WARMHOUDEN

Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten (bijv.: vlees, gefrituurde gerechten, ovenschotels). Plaats het voedsel op de middelste steunhoogte.



### RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Zet het deeg op de tweede steunhoogte. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.



### DIAMOND CLEAN

Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Giet 200 ml drinkwater op de bodem van de oven en schakel de functie alleen in wanneer de oven koud is.

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

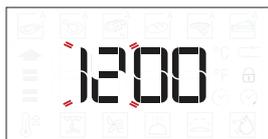
# GEBRUIK VAN DE OVEN

**!** Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig voordat u het product gebruikt

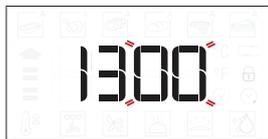
## HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

### 1. DE TIJD REGELEN

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



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



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

Let op: Om het uur later te veranderen wanneer de oven uit staat houdt u **OK** tenminste één seconde lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

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

### 2. INSTELLINGEN

De meeteenheid, temperatuur (°C) en nominale stroom (16 A) kan eventueel worden gewijzigd.

Wanneer de oven uit staat houdt u **SEL** tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Draai aan de selectieknop om de gewenste meeteenheid te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.



Draai aan de selectieknop om de nominale stroom te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.

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

### 3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal.

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

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

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

# DAGELIJKS GEBRUIK

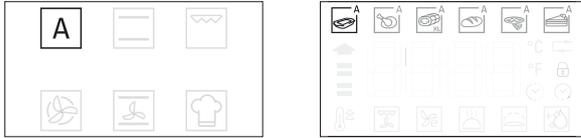
## 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Druk op  om de oven in te schakelen.

Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op  om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



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

## 2. DE FUNCTIE INSTELLEN

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen.

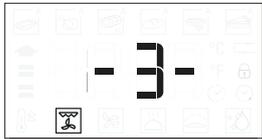
Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

### TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



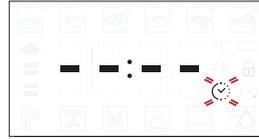
Wanneer het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de knop om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

U kunt tegelijkertijd ook het grillniveau instellen (3 = hoog, 2 = gemiddeld, 1 = laag).



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

### DUUR



Wanneer het  symbool knippert op de display, gebruik de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op  om te bevestigen.

Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op  om te bevestigen en de functie te starten. In dit geval kunt u niet het einde van de bereidingstijd instellen door een uitgestelde start te programmeren.

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de knop om het uur te wijzigen en druk op .

### INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

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

Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



Draai eventueel aan de knop om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op  om te bevestigen en de functie te starten.

Zet het voedsel in de oven en sluit de deur: De functie start automatisch na een tijdsperiode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het uur dat u gekozen hebt.



Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld. De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld.

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

Druk op  of  voor het wijzigen van de instellingen voor temperatuur en bereidingstijd. Druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

Let op: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

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

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

### 4. VOORVERWARMEN

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



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



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

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

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

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase.

De door u gewenste temperatuur kan altijd met behulp van de knop worden gewijzigd.

### 5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

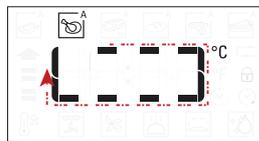


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

### . AUTOMATISCHE FUNCTIES

#### HERSTEL TEMPERATUUR

Wanneer tijdens een bereidingscyclus de oventemperatuur daalt omdat de deur is geopend wordt er voor het herstellen van de originele temperatuur een speciale functie ingeschakeld. Tijdens het herstel van de temperatuur geeft het display een "slang-animatie" weer totdat de ingestelde temperatuur is bereikt.



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

### . SPECIALE FUNCTIES

#### DIAMOND CLEAN

Om de functie "Diamond Clean" te activeren, giet 200 ml water op de bodem van de ovenruimte wanneer de oven koud is en sluit de ovendeur.

Gebruik de speciale functies : draai aan de knop om  te selecteren op het menu en druk dan op  om te bevestigen.

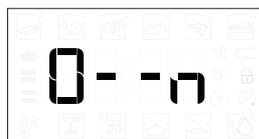
Druk op  om de reinigingscyclus onmiddellijk te starten of druk op  om de eindtijd/uitgestelde start in te stellen.

Verwijder na de cyclus, nadat de oven afgekoeld is, al het resterende water in de oven en begin schoon te maken met een spons die met heet water vochtig is gemaakt (de reiniging is mogelijk niet effectief indien dit niet binnen 15 minuten gebeurt).

Let op: De duur en temperatuur van de reinigingscyclus kunnen niet ingesteld worden.

### . VERGREDELING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u  tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

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

Om veiligheidsredenen kan de functie om het even wanneer uitgeschakeld worden door  in te drukken.

# NUTTIGE TIPS

## LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt.

Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken.

Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

## HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden.

Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

## DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster.

Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie Hete Lucht en zet u de taartvormen op verschillende steunhoogtes, zodat de lucht goed kan circuleren.

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

Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat het dessert dan mogelijk niet goed rijst aan de 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 voorzichtiger.

Gebruik voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "Convectiebakken".

Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

## PIZZA

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

## RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt.

Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C).

De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

## VLEES

U kunt elke soort ovenschaal of vuurvaste schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees.

Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.

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

Plaats een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

# BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
<b>Luchtig gebak</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
<b>Gevulde taarten</b> (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Koekjes / taartjes</b>		-	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Ja	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
<b>Soesjes</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Ja	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
<b>Meringues</b>		Ja	90	110 - 150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140 - 160 ***	5 3 1   
<b>Pizza</b> (Dun, dik, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
<b>Heel brood</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Broodjes</b>		-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Brood</b>		Ja	180 - 200	30 - 60	4 1  
<b>Diepvriespizza's</b>		-	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
<b>Hartige taarten</b> (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Ja	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
<b>Pasteitjes / bladerdeeghapjes</b>		Ja	190 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Ja	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
<b>Lasagne/Hartige taartjes</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Gebakken Pasta/Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (Min.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		-	170	110 - 150	2
Kip / Konijn / Eend 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkoen/Gans 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Vis uit de oven/in folie (filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (hoog)	3 - 6	5
Visfilet/moten vis		-	2 (midden)	20 - 30 *	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		-	2 - 3 (gemiddeld - hoog)	15 - 30 *	5 4
Gebraden kip 11,3 kg		-	2 (midden)	55 - 70 **	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (midden)	35 - 50 **	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (midden)	60 - 90 **	3
Geb. aardappelen		-	2 (midden)	35 - 55 **	3
Gegratin. groenten		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ***	4 1
Vis & Groenten		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Complete maaltijd: Vruchtentaart (niveau 5) / lasagne(niveau 3) / vlees(niveau 1)		Ja	190	40 - 120 ***	5 3 1
Gevulde braadstukken		-	200	80 - 120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		-	200	50 - 100 ***	3

\* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

FUNCTIES						
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete Lucht	Convectionbakken	Eco HeteLucht
AUTOMATISCHE FUNCTIES						
	Stoomschotel	Gebraden vlees	Maxi Cooking	Brood	Pizza	Gebak / Taarten
ACCESSOIRES						
	Rooster	Ovenschaal of taartvorm op het rooster	Opvangbak / Bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water	

# GETESTE RECEPTEN

Opgesteld voor de certificeringsinstanties, volgens de norm IEC 60350-1

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	steun- hoogte	TEMP. (°C)	DUUR (Min.)	ACCESSOIRES* EN OPMERKINGEN
Koekjes van kruimeldeeg		-	3	150	35 - 50	Opvangbak / bakplaat
		Ja	3	150	25 - 40	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1 - 4	150	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Kleine taartjes (Small cakes)		-	3	170	25 - 35	Opvangbak / bakplaat
		Ja	3	160	20 - 30	Opvangbak / bakplaat
		Ja	1 - 4	160	25 - 35	Steunhoogte 4: bakplaat Steunhoogte 1: opvangbak/ bakplaat
Cake zonder vet		-	2	170	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	2	160	30 - 40	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	160	35 - 45	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
2 appeltaarten		-	2	185	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	2	175	70 - 90	Taartvorm op rooster
		Ja	1 - 4	175	75 - 95	Steunhoogte 4: taartvorm op rooster Steunhoogte 1: taartvorm op rooster
Toast		-	5	3 (hoog)	4 - 6	Rooster
Hamburgers		-	5	3 (hoog)	18 - 30	Steunhoogte 5: rooster (draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om) Steunhoogte 4: opvangbak met water

\*Als er geen accessoires zijn bijgeleverd kunnen ze aangeschaft worden bij onze Consumentenservice.

**De indicaties in de tabel zijn van toepassing zonder gebruik van de looprails. Doe de tests zonder deze.**

**Energiezuinigheidsklasse (volgens de norm IEC 60350-1):** gebruik de betreffende tabel om de testen uit te voeren.

Voorverwarm de lege oven (volgens de norm IEC 60350-1): test de functies "CONVENTIONEEL", "HETE LUCHT", "SNELLE VOORVERWARMING".

Let op: De functie gebak gebruikt alleen de bovenste en de onderste verwarmingselementen zonder heteluchtcirculatie. De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

FUNCTIES				
	Gebak en taarten	Convectiebakken	Hete lucht	Grill

# REINIGEN

---

Gebruik geen stoomreinigers.

Gebruik tijdens alle werkzaamheden beschermende handschoenen.

Voer de benodigde

werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

Koppel de oven los van de netvoeding.

Gebruik geen staalwol,

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

## EXTERNE OPPERVLAKKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

## INTERNE OPPERVLAKKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.
- Activeer de functie "Diamond Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken.
- Reinig het glas van de deur met een speciaal vloeibaar glasreinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.
- Het bovenste verwarmingselement van de grill kan omlaag worden gezet, om het bovenste paneel van de oven te kunnen reinigen.

## ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.

Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

# ONDERHOUD

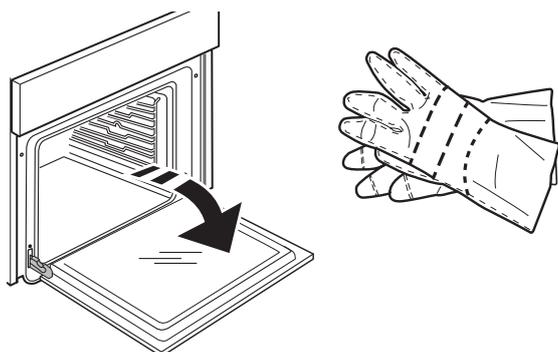
Gebruik beschermende handschoenen tijdens alle handelingen.

Voer de benodigde werkzaamheden uit wanneer de oven is afgekoeld.

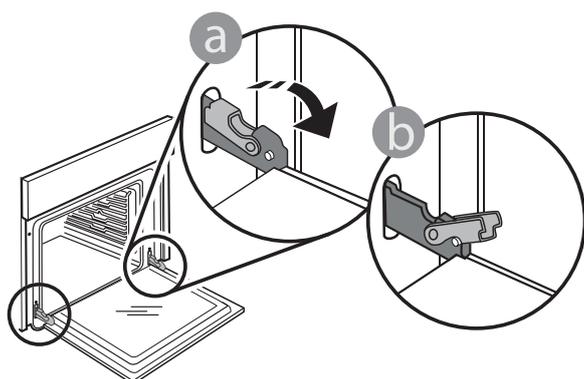
Koppel de oven los van de netvoeding.

## VERWIJDEREN VAN DE DEUR

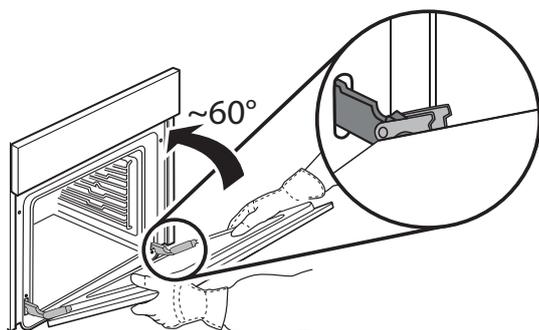
1. Open de deur helemaal.



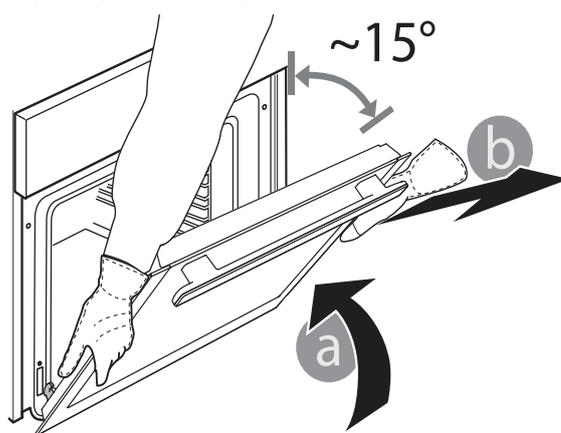
2. Duw de vergrendelingen zo ver mogelijk naar beneden.



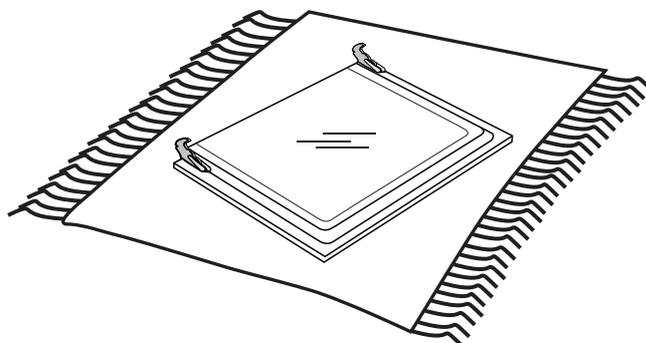
3. Sluit de deur zo ver mogelijk.



4. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt.

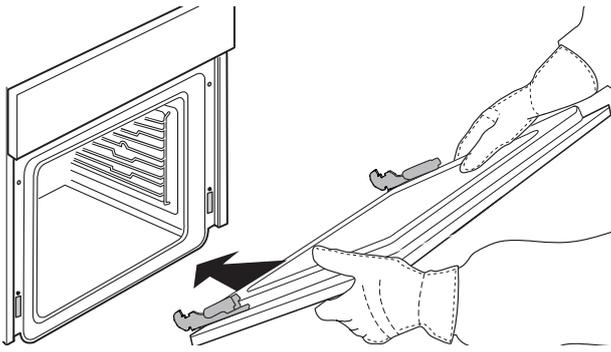


5. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

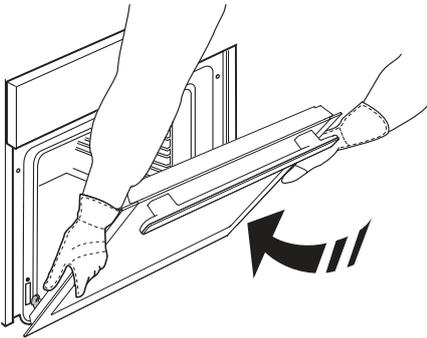


# DE DEUR TERUGPLAATSEN

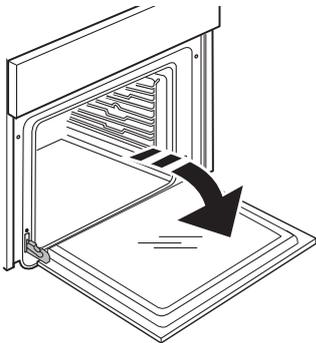
**1.** Beweeg de deur in de richting van de oven en lijn de haken van de scharnieren uit met de zitting.



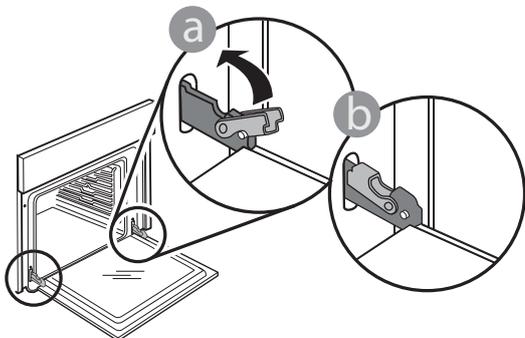
**2.** Zet het bovenste deel vast op de zitting.



**3.** Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open.

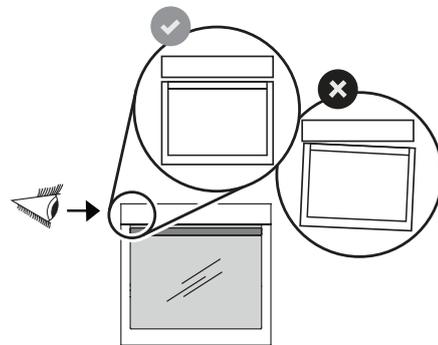
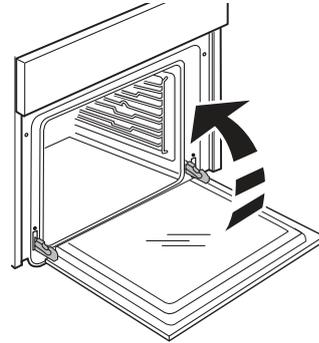


**4.** Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: Zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan.



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

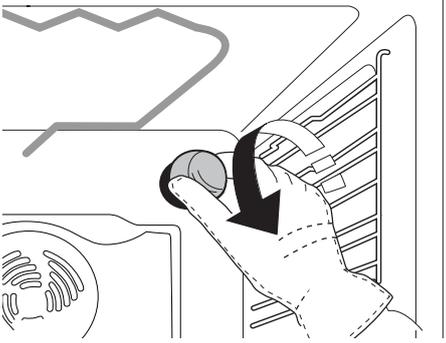
**6.** Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.



# VERVANGEN VAN HET LAMPJE

**1.** Koppel de oven los van de netvoeding.

**2.** Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.



**3.** Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

- Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

# PROBLEEMOPLOSSING

Eventuele problemen die ontstaan of fouten die zich voordoen kunnen vaak gemakkelijk worden opgelost. Controleer voordat u contact opneemt met de Consumentenservice de onderstaande tabel, om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen. Als de storing aanhoudt bel dan de dichtstbijzijnde Consumentenservice.

**!** Lees de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat een van de volgende werkzaamheden wordt uitgevoerd

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet. Functiestoring.	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.
De oven wordt niet warm.	Geselecteerde functie. De deur is geopend.	Selecteer een andere functie. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. Sluit de deur en controleer of de storing blijft aanhouden.
De tijd knippert.	Stroomonderbreking.	U moet de tijd resetten: Volg de aanwijzingen in het gedeelte "Eerste gebruik".
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Storing.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf Onderhoud.

<b>PROBLEEM</b>	<b>MOGELIJKE OORZAAK</b>	<b>OPLOSSING</b>
Het bereiden wordt niet gestart en/of er klinkt een geluidssignaal.	De geselecteerde functie is niet compatibel met de actie die u wilt uitvoeren.	Selecteer de functie opnieuw. De gaarthermometer verwijderen en vervolgens opnieuw insteken.
Het licht gaat uit tijdens de bereiding.	"Eco HeteLucht"-functie geselecteerd.	Selecteer een andere functie.
Het licht werkt niet.	Het lampje moet worden vervangen.	Volg de instructies voor het vervangen van het lampje in het gedeelte Onderhoud.
De oven maakt geluid zelfs wanneer deze is uitgeschakeld.	Koelventilator ingeschakeld.	Open de deur of wacht totdat het koelproces klaar is.

# PRODUCT

 Een complete specificatie van het product, inclusief de energie-efficiëntiegegevens voor deze oven kunnen geraadpleegd en gedownload worden van onze website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

## CONSUMENTENSERVICE

### VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET HET TECHNISCH SERVICECENTRUM:

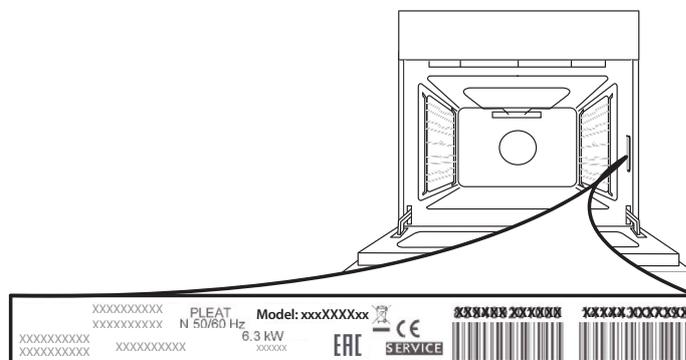
**1.** Controleer of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van een van de maatregelen die staan beschreven in de tabel 'Probleemoplossing'.

**2.** Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.

### ALS DE STORING ZICH BLIJFT VOORDOEN NADAT ALLE NOODZAKELIJKE CONTROLES ZIJN UITGEVOERD, NEEM DAN CONTACT OP MET UW DICHTSTBIJZIJNDE CONSUMENTENSERVICE.

Bel voor assistentie het nummer dat in het garantieboekje staat, dat bij het product is bijgesloten, of volg de instructies op onze website. Lever:

- een korte beschrijving van de storing;
- Het exacte type model van uw product
- De assistentiecode (het nummer dat volgt op het woord SERVICE op het identificatieplaatje dat aan het product is bevestigd; dit is op de rechterbinnenrand te zien als de ovendeur geopend is).
- De assistentiecode staat ook in uw garantieboekje.
- uw volledige adres;
- een telefoonnummer.



Let op: Wend u tot een erkend Servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is waarvan u de zekerheid heeft dat er originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparaties correct worden uitgevoerd.

Raadpleeg het bijgesloten garantieboekje voor meer informatie over de garantie.

# ITALIANO

# ISTRUZIONI PER L'USO



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT.**

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

<i>Indice</i>	
<b><i>Istruzioni per la sicurezza</i></b>	
<b>NORME DI SICUREZZA</b> .....	104
<b>CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE</b> .....	106
<b>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</b> .....	106
<b><i>Istruzioni per l'uso</i></b>	
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b> .....	107
PANNELLO DI CONTROLLO .....	108
DESCRIZIONE DEI DISPLAY .....	108
ACCESSORI .....	109
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI .....	109
RIMUOVERE E REINSTALLARE LE GRIGLIE LATERALI .....	110
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI .....	111
FUNZIONI .....	112
<b>COME USARE IL FORNO</b> .....	114
PRIMO UTILIZZO .....	114
USO QUOTIDIANO .....	115
CONSIGLI UTILI .....	117
TABELLA DI COTTURA .....	118
RICETTE TESTATE .....	120
<b>PULIZIA</b> .....	121
<b>MANUTENZIONE</b> .....	122
RIMOZIONE DELLA PORTA .....	122
RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA .....	123
SOSTITUIRE LA LAMPADA .....	124
<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b> .....	125
SCHEDA TECNICA .....	127
SERVIZIO ASSISTENZA .....	127
<b><i>Istruzioni per l'installazione</i></b> .....	178

# NORME DI SICUREZZA

## **IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE**

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza.

Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

## **AVVERTENZE PER LA SICUREZZA**

Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

**ATTENZIONE:** l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso; tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

**ATTENZIONE:** non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante

l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno. Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati. I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano facilmente. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio.

Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.

A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno.

## **USO CONSENTITO**

**ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non riporre sostanze esplosive o infiammabili, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

## **INSTALLAZIONE**

L'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio.

Le operazioni di installazione e riparazione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza.

Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi espressamente previsti nel manuale d'uso.

I bambini non devono effettuare operazioni d'installazione.

Tenere lontani i bambini durante l'installazione.

Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini durante e dopo l'installazione.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere accuratamente

trucioli o residui di segatura.  
 Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.  
 Rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al momento dell'installazione.  
 Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.  
 Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme di sicurezza in vigore. Rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.  
 Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa e conforme ai requisiti di sicurezza locali.  
 La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).  
 In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.  
 Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.  
 Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.

Non tirare il cavo di alimentazione.  
 Non utilizzare prolunghe, prese multiple o riduttori.  
 Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato.  
 Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.  
 Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.  
 Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.  
**ATTENZIONE:** Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.  
 Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello dell'apparecchio in quanto possono rigare la superficie con conseguente possibile frantumazione del vetro.  
 Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.  
 Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

# CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

## SMALTIMENTO DEI MATERIALI DI IMBALLO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

## SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati.

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile  o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE, Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

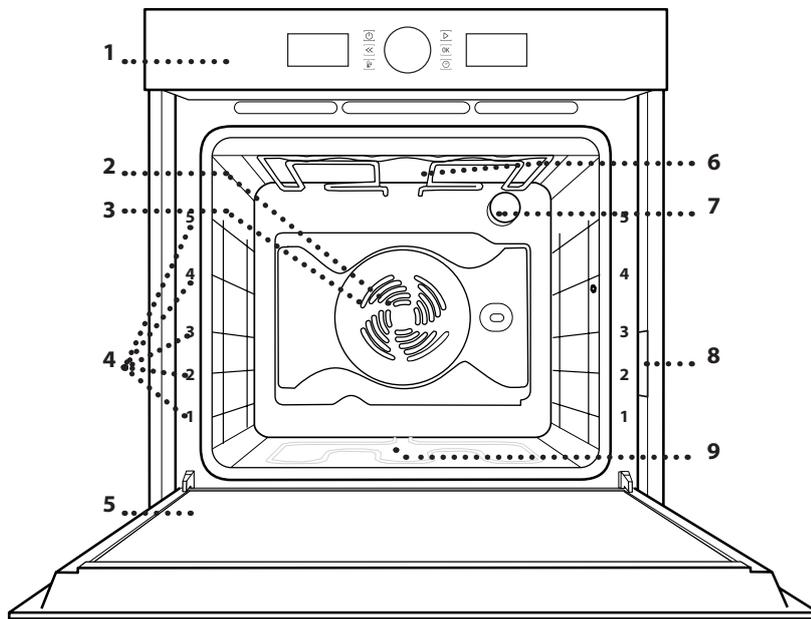
# DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e venduto in conformità alle seguenti Direttive Europee:  
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU.

Questo apparecchio, destinato a entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al Regolamento europeo  n. 1935/2004.

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

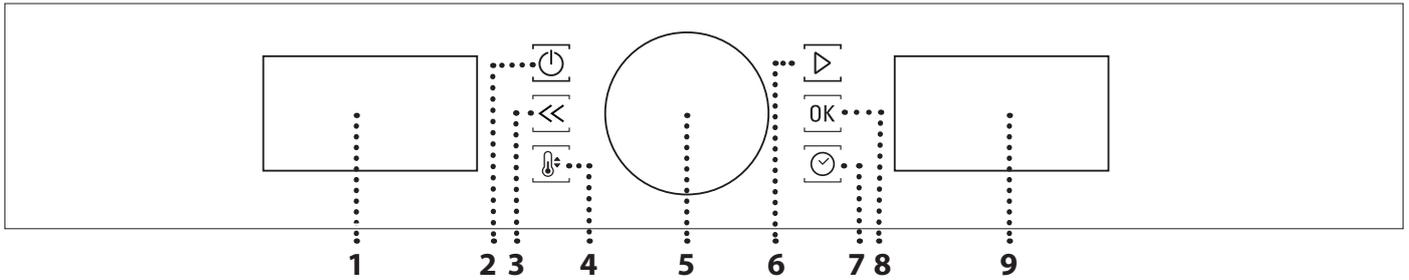
# DESCRIZIONE PRODOTTO



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

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

# PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

### 2. ON/OFF

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

### 3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

## 4. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

## 5. MANOPOLA

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

## 6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

## 7. TEMPO

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

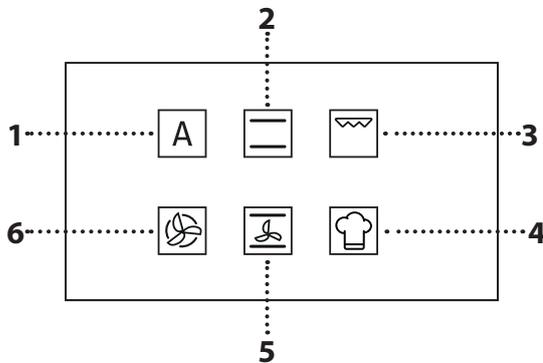
## 8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

## 9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

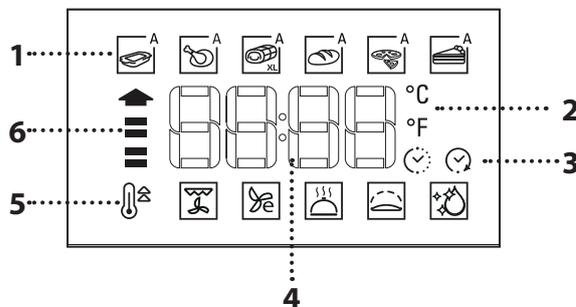
# DESCRIZIONE DEI DISPLAY

## PARTE SINISTRA DEL DISPLAY



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

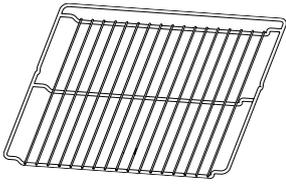
## PARTE DESTRA DEL DISPLAY



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

# ACCESSORI

## GRIGLIA



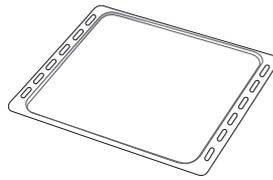
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA



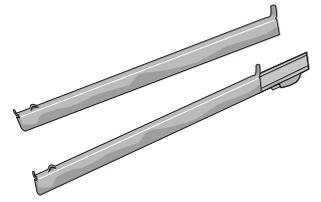
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## PIASTRA DOLCI



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

## GUIDE SCORREVOLI

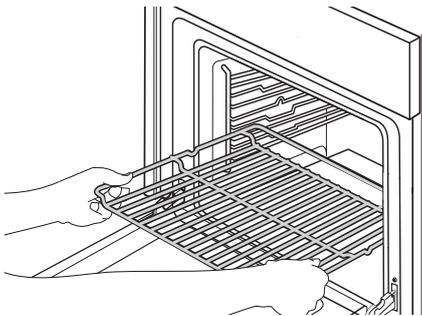


Le guide facilitano la collocazione e la rimozione degli accessori dal forno.

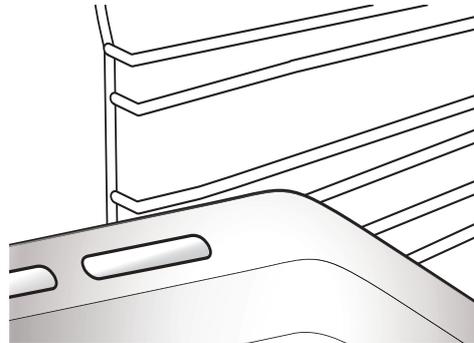
Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

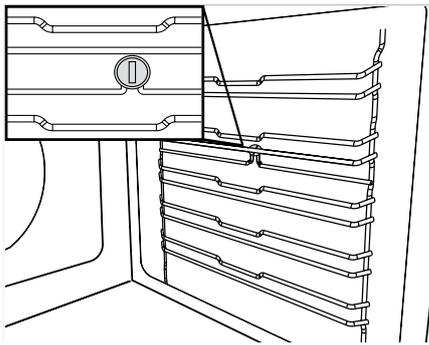


**2.** Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

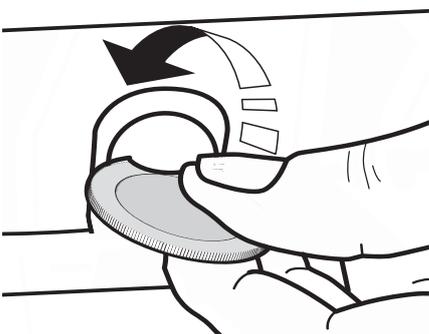


# RIMUOVERE E REINSTALLARE LE GRIGLIE LATERALI

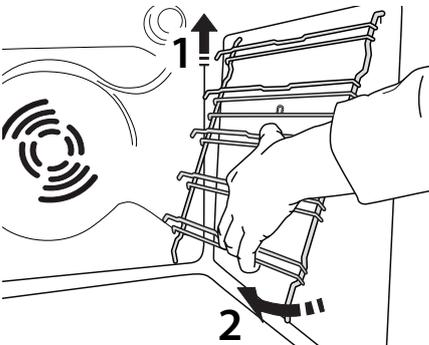
**1.** Le griglie laterali possono essere montate con due viti di fissaggio per ottimizzarne la stabilità.



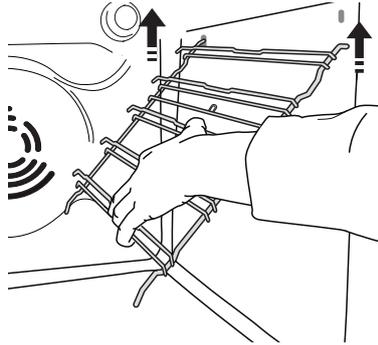
**2.** Rimuovere le viti su entrambi i lati utilizzando una moneta o un attrezzo.



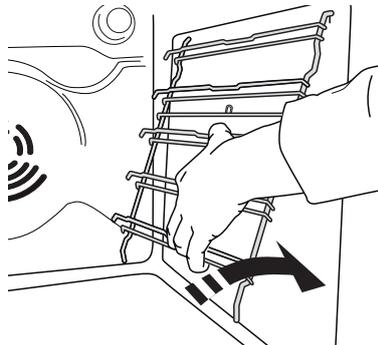
**3.** Per togliere le griglie, sollevare le griglie (1) prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi (2): a questo punto è possibile rimuovere le griglie.



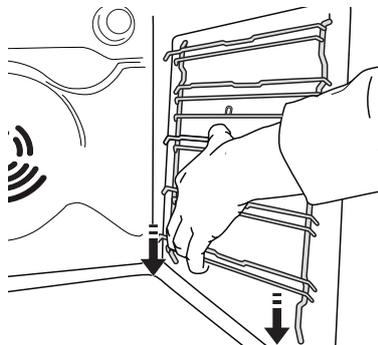
**4.** Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori.



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



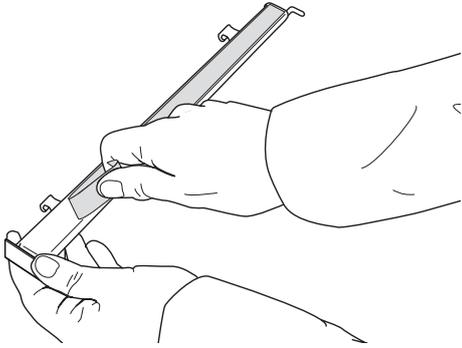
**6.** Quindi abbassarle per farle poggiare sulla sede inferiore. Rimontare le viti di fissaggio.



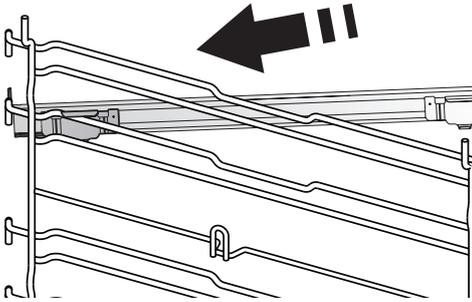
# MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

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

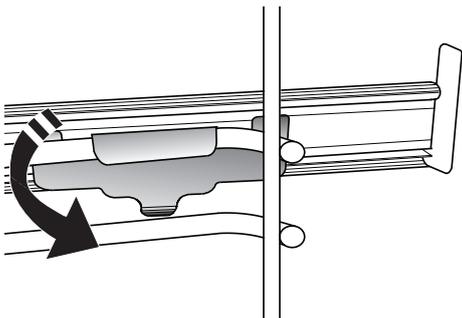
**1.** Togliere la pellicola in plastica dalle guide scorrevoli.



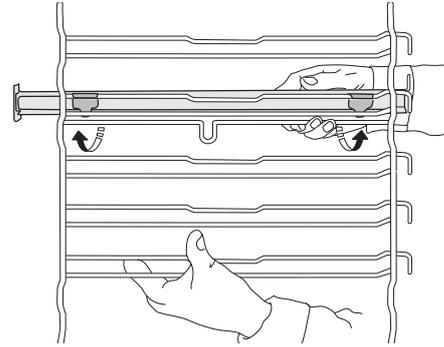
**2.** Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; . (fig. A); abbassare in posizione l'altra clip.



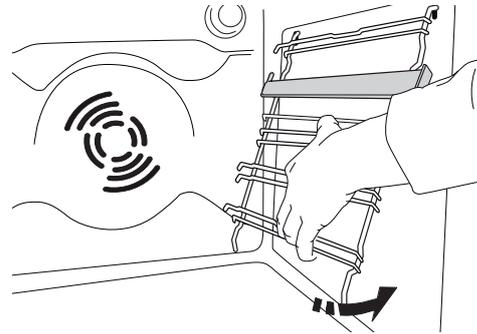
**3.** Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.



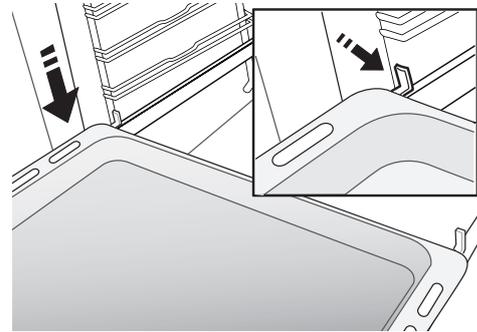
**4.** Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.



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



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



# FUNZIONI

**A**

## FUNZIONI AUTOMATICHE



### PRIMI PIATTI

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



### CARNE

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



### MAXI COOKING

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



### PANE

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



### PIZZA

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



### TORTE DOLCI

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



### STATICO

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



### GRILL

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



### TERMOVENTILATO

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



### VENTILATO

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



## FUNZIONI SPECIALI



### PRERISCALDAM. RAPIDO

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



### TURBO GRILL

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



### ECO TERMOVENTILATO\*

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



### MANTENERE IN CALDO

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



### LIEVITAZIONE

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



### DIAMOND CLEAN

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

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

# COME USARE IL FORNO



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

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora.



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



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

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

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

### 2. IMPOSTAZIONI

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

A forno spento, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



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



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

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

### 3. RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

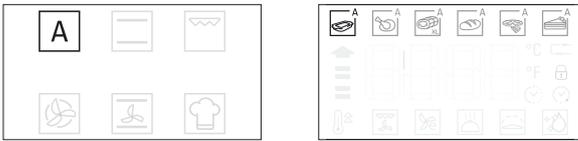
# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



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



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

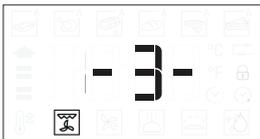
## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

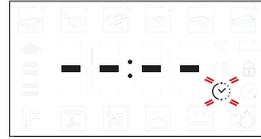


Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



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

### DURATA



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

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

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

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

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

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere  o  per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e tempo di cottura: una volta modificati, premere  per confermare.

Note: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

### 4. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

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

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

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

### 5. FINE COTTURA

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



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere.

### . FUNZIONI AUTOMATICHE

#### RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale il tempo di cottura viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

### . FUNZIONI SPECIALI

#### DIAMOND CLEAN

Per attivare la funzione "Diamond Clean", con il forno freddo distribuire 200 ml d'acqua sul fondo della cavità del forno, quindi chiudere la porta.

Accedere alle funzioni speciali e ruotare la manopola per selezionare dal menu. Quindi premere per confermare.

Premere per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

Alla fine del ciclo, lasciare raffreddare il forno, rimuovere l'acqua residua e pulire con una spugna inumidita con acqua calda (la pulizia può risultare meno efficace se si aspetta per più di 15 minuti).

Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

### . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Note: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo.

## CONSIGLI UTILI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi.

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### DOLCI

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

Utilizzare tortiere in metallo scuro e 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 per favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la cottura della torta a lievitazione sia ultimata, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; la torta potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

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

Per i dolci con guarnitura cremosa o semiliquida (cheese cake o torte alla frutta) usare la funzione "Ventilato".

Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### PIZZA

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

### LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno.

Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

### CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere.

Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola e irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANI E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Torte ripiene</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
<b>Biscotti / Crostatine</b>		-	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45	4 1
		Sì	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
<b>Bigné</b>		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
<b>Meringhe</b>		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 ***	5 3 1
<b>Pizza</b> (Sottile, spessa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
<b>Pagnotta</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
<b>Panini</b>		-	180 - 220	30 - 50	2
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 60	4 1
<b>Pizza surgelata</b>		-	250	10 - 20	2
		Sì	250	10 - 20	4 1
<b>Torte salate</b> (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
<b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
<b>Lasagne/Timballi</b>		-	190 - 200	40 - 65	3
<b>Pasta al forno/Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANI E ACCESSORI
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> (1 kg)		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Arrosti di maiale con cotenna</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Tacchino / Oca</b> (3 kg)		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
<b>Toast</b>		-	3 (Alta)	3 - 6	5
<b>Filetti/Tranci di pesce</b>		-	2 (media)	20 - 30 *	4 3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 *	5 4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 **	2 1
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		-	2 (media)	35 - 50 **	3
<b>Cosciotto d'agnello/Stinco</b>		-	2 (media)	60 - 90 **	3
<b>Patate arrosto</b>		-	2 (media)	35 - 55 **	3
<b>Verdure gratinate</b>		-	3 (Alta)	10 - 25	3
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
<b>Carne e patate</b>		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
<b>Pesce e verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
<b>Pasto completo: Crostata di frutta</b> (Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
<b>Arrosti ripieni</b>		-	200	80 - 120 ***	3
<b>Carne in pezzi</b> (coniglio, pollo, agnello)		-	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.

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE						
	Primi piatti	Carne	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte dolci
ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Piastra dolci	Leccarda con 500 ml di acqua	

# RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	Ripiano	TEMP. (°C)	DURATA (Min)	ACCESSORI* E NOTE
<b>Biscotti di pastafrolla</b>		-	3	150	35 - 50	Leccarda / teglia
		Sì	3	150	25 - 40	Leccarda / teglia
		Sì	1 - 4	150	25 - 35	Liv. 4: Teglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Piccoli dolci</b>		-	3	170	25 - 35	Leccarda / teglia
		Sì	3	160	20 - 30	Leccarda / teglia
		Sì	1 - 4	160	25 - 35	Liv. 4: teglia Liv. 1: leccarda / piastra dolci
<b>Torta margherita senza grassi</b>		-	2	170	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	2	160	30 - 40	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	160	35 - 45	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>2 Torte di mele</b>		-	2	185	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	2	175	70 - 90	Tortiera su griglia
		Sì	1 - 4	175	75 - 95	4° livello: tortiera su griglia 1° livello: tortiera su griglia
<b>Toast</b>		-	5	3 (Alto)	4 - 6	Griglia
<b>Hamburger</b>		-	5	3 (Alta)	18 - 30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua

\* Qualsiasi accessorio non in dotazione può essere richiesto attraverso il nostro Servizio Assistenza.

**Le indicazioni nella tabella non prevedono l'uso delle guide. Non usare queste guide per l'esecuzione dei test.**

**Classe di efficienza energetica (secondo la norma CEI 60350-1):** per eseguire le prove, utilizzare l'apposita tabella.

Preriscaldamento del forno vuoto (conforme alle norme IEC 60350-1): prova delle funzioni STATICO, TERMOVENTILATO, PRERISC. RAPIDO.

Note: La funzione per torte dolci utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

FUNZIONI				
	Torte dolci	Ventilato	Termoventilato	Grill

# PULIZIA

**Non usare pulitrici a getto di vapore.**

**Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.**

**Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.**

**Scollegare il forno dalla rete elettrica.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

## ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.

I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

# MANUTENZIONE

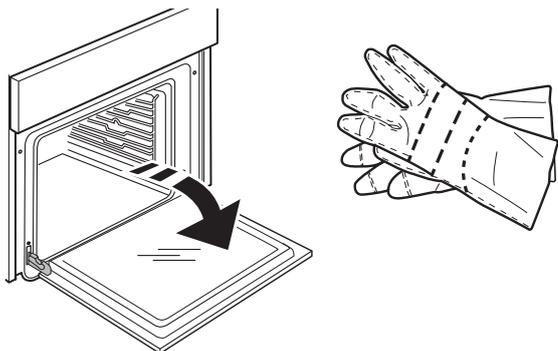
Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

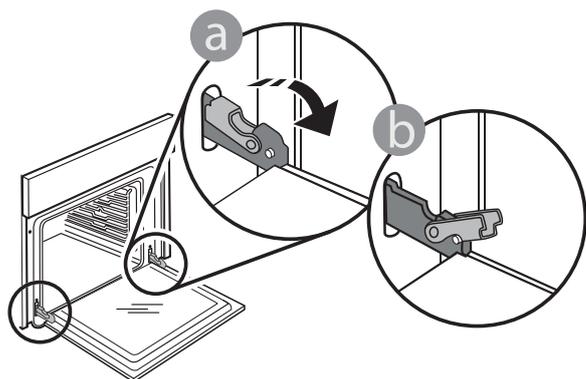
Scollegare il forno dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLA PORTA

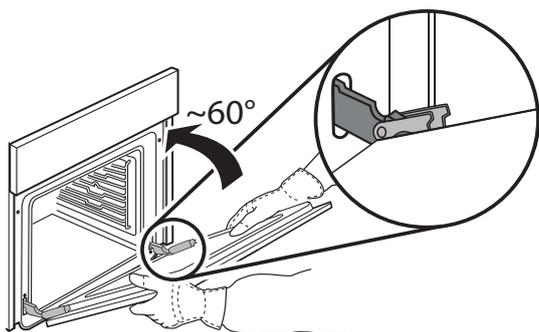
1. Aprire completamente lo sportello.



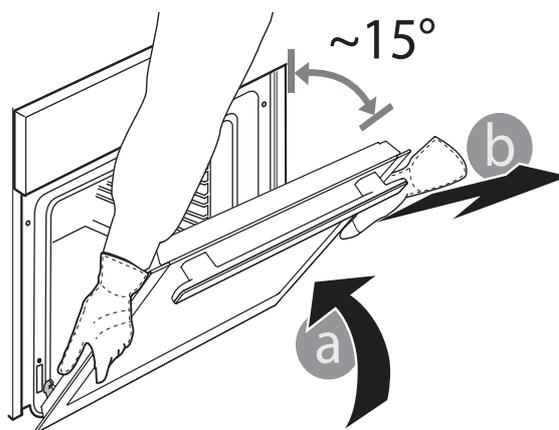
2. Abbassare i fermi quanto più possibile.



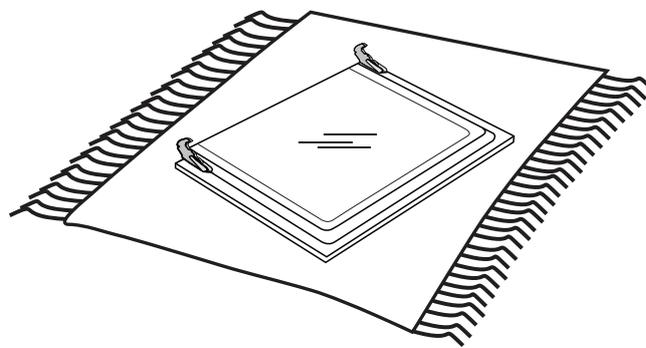
3. Chiudere la porta fino a quando è possibile.



4. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi.

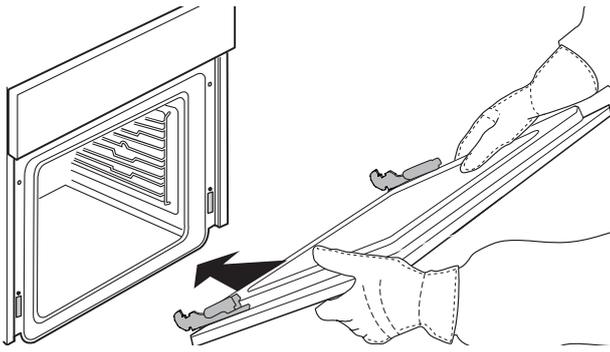


5. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

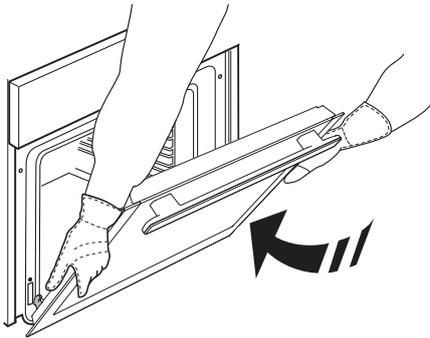


# RIAPPLICAZIONE DELLA PORTA

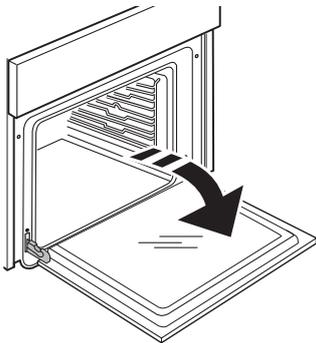
**1.** Accostare la porta al forno, allineando i ganci delle cerniere alle relative sedi.



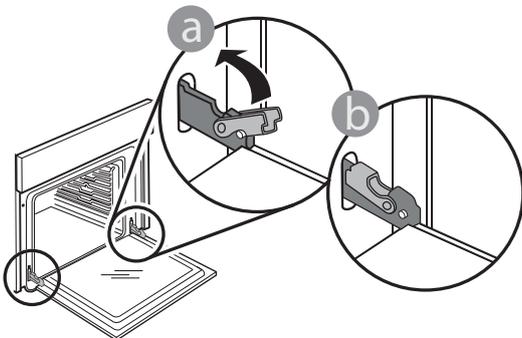
**2.** Fissare in sede la parte superiore.



**3.** Abbassare la porta e poi aprirla completamente.

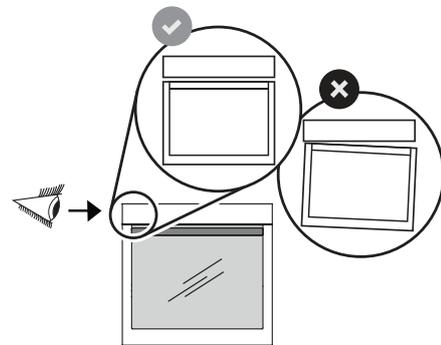
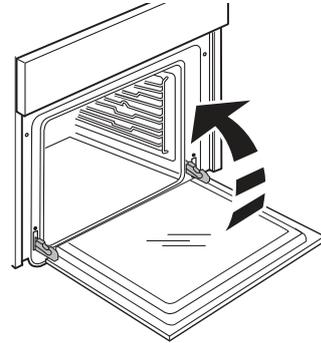


**4.** Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



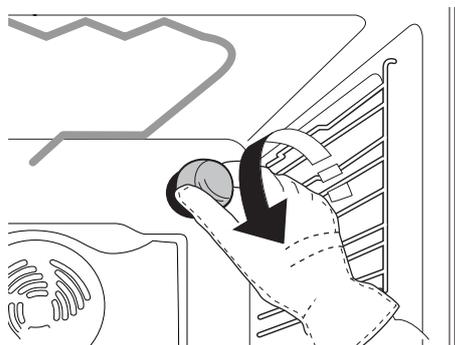
**5.** Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.

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



# SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.



3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T 300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C.

La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Quando si verifica un guasto o un problema, è spesso un problema che può essere facilmente risolto. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Clienti, verificare con la seguente tabella se sia possibile risolvere da soli il problema. Quando il problema persiste, rivolgersi al più vicino Servizio di Assistenza Clienti.



**Prima di eseguire gli interventi sotto descritti leggere attentamente le istruzioni di sicurezza**

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. Malfunzionamento.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non si riscalda.	Funzione selezionata.	Selezionare una funzione differente. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Porta aperta.	Chiudere la porta e verificare se il problema persiste.
L'ora lampeggia.	Interruzione di corrente elettrica.	L'ora andrà reimpostata: seguire le indicazioni presenti nel paragrafo "primo utilizzo".
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Manutenzione".

<b>PROBLEMA</b>	<b>POSSIBILE CAUSA</b>	<b>SOLUZIONE</b>
La cottura non si avvia e/o viene emesso un segnale acustico.	La funzione selezionata non è compatibile con l'operazione che si intende eseguire.	Selezionare nuovamente la funzione. Rimuovere e reinsertare la sonda carne.
La luce si spegne durante la cottura.	Funzione "Eco termoventilato" selezionata.	Selezionare una funzione differente.
La luce non funziona.	La lampadina deve essere sostituita.	Seguire le istruzioni per la sostituzione della lampadina riportate nella sezione "Manutenzione".
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere la fine del raffreddamento.

# SCHEMA TECNICA

 La scheda tecnica del prodotto comprensiva dei dati energetici di questo forno può essere consultata e scaricata dal sito internet [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

## SERVIZIO ASSISTENZA

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI:

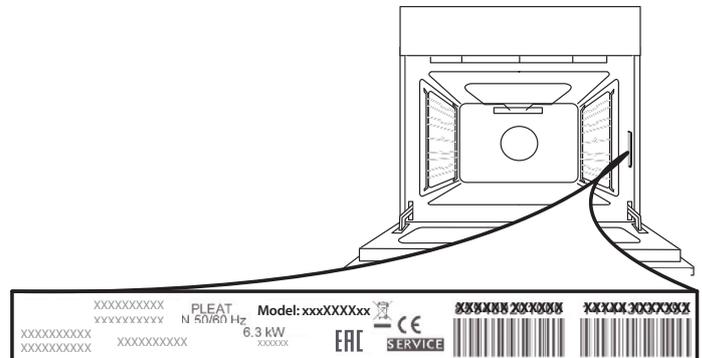
**1.** Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla risoluzione dei problemi.

**2.** Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

### SE DOPO TUTTI LE VERIFICHE INDICATE L'INCONVENIENTE PERMANE CONTATTARE IL PIÙ VICINO SERVIZIO ASSISTENZA.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue alla parola ASSISTENZA sulla targhetta matricola attaccata al prodotto; il codice si trova sul lato destro nel lato interno dello sportello).
- Il codice di assistenza è riportato anche nel libretto di garanzia.
- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.



Note: qualora si renda necessaria una riparazione, contattare un servizio di assistenza autorizzato a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione.

Per ulteriori informazioni sulla garanzia fare riferimento al libretto delle garanzie allegato.

---

# ESPAÑOL

# GUÍA DE SALUD Y SEGURIDAD,

# USO Y CUIDADO y de INSTALACIÓN

---



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT.**  
Para recibir un asistencia más completa,  
registre su electrodoméstico en [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

*Índice alfabético*

## **Guía de Salud y Seguridad**

<b>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> .....	129
<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	131
<b>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD</b> .....	131

## **Guía de uso y cuidado**

<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b> .....	132
PANEL DE CONTROL.....	133
DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS .....	133
ACCESORIOS.....	134
INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS.....	134
EXTRAER Y RECOLOCAR LAS REJILLAS LATERALES.....	135
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES .....	136
FUNCIONES.....	137
<b>CÓMO USAR EL HORNO</b> .....	139
PRIMER USO .....	139
USO DIARIO.....	140
CONSEJOS ÚTILES.....	142
TABLA DE COCCIÓN .....	143
RECETAS PRBADAS .....	145
<b>LIMPIEZA</b> .....	146
<b>MANTENIMIENTO</b> .....	147
EXTRACCIÓN DE LA PUERTA .....	147
VOLVER A COLOCAR LA PUERTA .....	148
CAMBIO DE LA BOMBILLA .....	149
<b>RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b> .....	150
FICHA DEL PRODUCTO.....	152
SERVICIO POSTVENTA.....	152
<b>Guía de instalación</b> .....	178

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE LEER Y RESPETAR ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones de seguridad.

y guárdelas para consultas posteriores.

Tanto estas instrucciones como el aparato contienen importantes advertencias de seguridad, que deben respetarse en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de no seguir estas instrucciones de seguridad, del uso inapropiado del aparato o de una programación incorrecta de los controles.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Los niños muy pequeños (0-3 años) y los menores (3-8 años) no deben estar cerca del aparato sin supervisión constante.

Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios

pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.

**ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles alcanzan altas temperaturas durante el uso, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

**ADVERTENCIA:** No toque los elementos calientes ni las superficies calientes, corre el

riesgo de quemarse.

No deje el aparato desatendido durante el secado de alimentos.

Si el aparato está capacitado para utilizar la sonda, utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.

Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato, hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo.

El aceite y la grasa sobrecalentados pueden arder con facilidad. Preste atención al horno siempre que cocine alimentos ricos en grasa, aceite o cuando añada alcohol (por ej. ron, coñac, vino), existe riesgo de incendio.

Utilice guantes adecuados para retirar los recipientes y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.

Al final de la cocción, tenga cuidado al abrir la puerta y deje salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al aparato.

No obstruya las salidas de ventilación de la parte delantera del horno.

## USO PERMITIDO

**PRECAUCIÓN:** El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia. Este aparato es exclusivamente para uso doméstico, el uso profesional no está permitido. No utilice este aparato al aire libre.

No guarde sustancias explosivas ni inflamables como frascos de aerosoles dentro del aparato, ni utilice ni guarde gasolina u otras sustancias inflamables dentro o cerca del mismo: si el aparato se enciende de manera accidental podría producirse un incendio. No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).

## INSTALACIÓN

La manipulación e instalación del electrodoméstico la deben realizar dos o más personas. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato.

La instalación y las reparaciones debe realizarlas un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realice reparaciones ni sustituya piezas del aparato que no estén expresamente indicadas en el manual del usuario.

Los niños no deben llevar a cabo el proceso de instalación.

Mantenga a los niños alejados durante la instalación.

Mantenga todos los materiales de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños durante y después de instalar el aparato.

Tras desembalar el aparato, compruebe que no ha sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano.

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de instalación.

Durante la instalación, compruebe que el aparato no provoca daños en el cable de alimentación.

No active el aparato hasta haberlo instalado por completo. Después de la instalación, la base del aparato no debe ser accesible.

Realice todas las tareas de corte del armario antes de instalar el aparato en el alojamiento y retire por completo todas las virutas de madera y el serrín.

No obstruya el espacio mínimo entre la encimera y el borde superior del horno.

No quite el horno de la base de poliestireno hasta el momento de la instalación.

No instale el aparato tras una puerta decorativa: riesgo de incendio.

### **CABLEADO ELÉCTRICO**

Para que la instalación sea conforme a las normas de seguridad vigentes se requiere un interruptor omnipolar con una distancia mínima de 3 mm y que el aparato esté conectado a tierra.

Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá sustituirse por otro igual. El cable de conexión a la red solo puede ser sustituido por un técnico cualificado siguiendo las instrucciones del fabricante y la normativa de seguridad vigente. Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desconectándolo si el enchufe está accesible o mediante un interruptor omnipolar accesible instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado en caso de que necesite sustituir un cable de alimentación.

Si el aparato tiene instalado un enchufe que no es apto para la toma de corriente, póngase en contacto con un técnico cualificado.

El cable de alimentación debe ser suficientemente largo para permitir la conexión del aparato, una vez empotrado en el

mueble, a la red eléctrica. No tire del cable de alimentación.

No utilice cables alargadores ni adaptadores de varias tomas.

No ponga en marcha el aparato si tiene un cable de alimentación o un enchufe estropeados, si no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o caídas.

Mantenga el cable alejado de superficies calientes.

Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.

No toque el aparato con partes del cuerpo húmedas y no lo utilice con los pies descalzos.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

No utilice limpiadores abrasivos ni rasquetas metálicas con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del aparato, ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa. Utilice guantes de protección para la limpieza y el mantenimiento.

El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento.

Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, asegúrese de que se ha enfriado el aparato.

# PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

## ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Cuando deseche el aparato, haga que resulte inutilizable cortando el cable de alimentación y retirando las puertas y las baldas (si las hubiera) para que los niños no puedan trepar por el interior y quedar atrapados. Este aparato ha sido fabricado con material reciclable  o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE en conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este aparato evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.  El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Precaliente el horno solamente si así se especifica en la tabla de cocción o en la receta. Utilice fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.

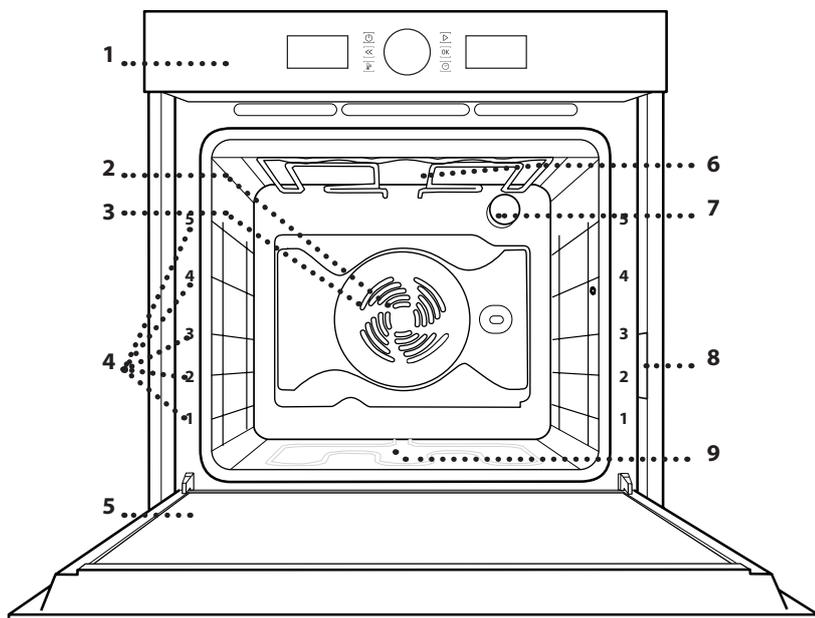
# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este electrodoméstico se ha diseñado, fabricado y distribuido de acuerdo con las normas de las directivas de la CE: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU y RoHS 2011/65/ EU.

Este aparato, preparado para el contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea  n° 1935/2004.

Este aparato cumple los requisitos de diseño ecológico de los reglamentos europeos n. 65/2014 y n. 66/2014 de conformidad con la norma europea EN 60350-1.

# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

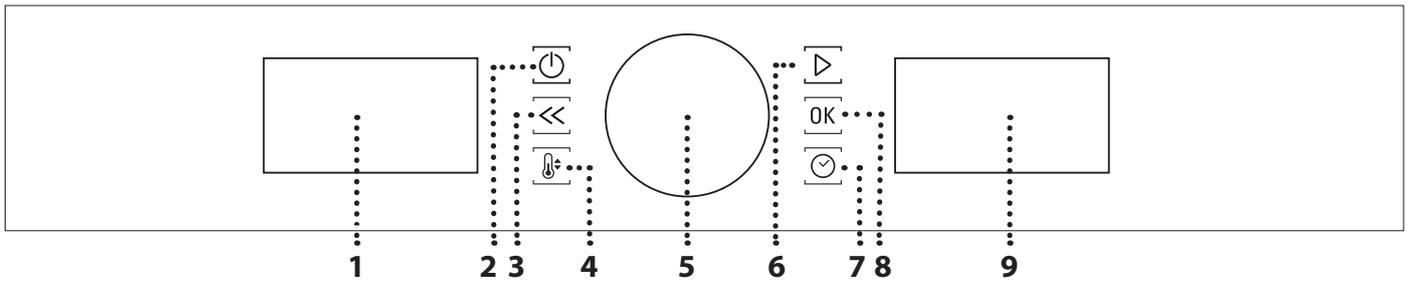
**Nota:**

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

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

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

# PANEL DE CONTROL



## 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

### 2. ENCENDER/APAGAR

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

### 3. ATRÁS

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

## 4. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

## 5. SELECTOR

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

## 6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

## 7. TIEMPO

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

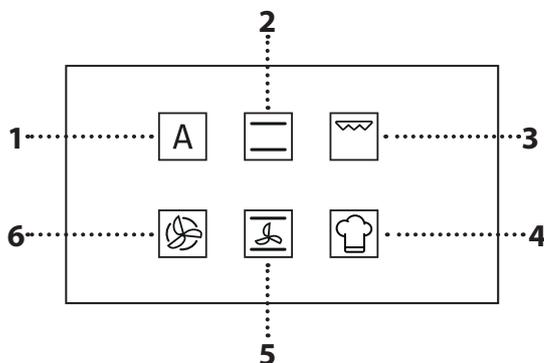
## 8. CONFIRMAR

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

## 9. PANTALLA DE LA DERECHA

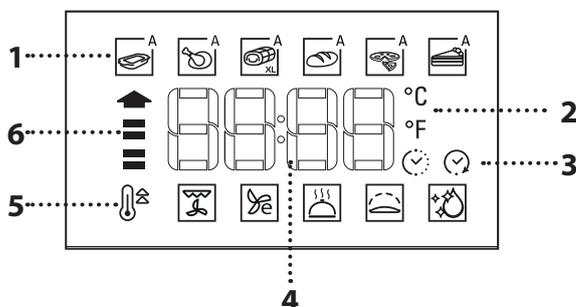
# DESCRIPCIÓN DE LAS PANTALLAS

## PANTALLA DE LA IZQUIERDA



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

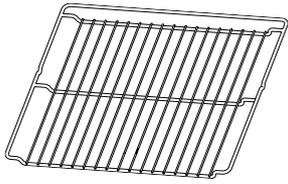
## PANTALLA DE LA DERECHA



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

# ACCESORIOS

## REJILLA



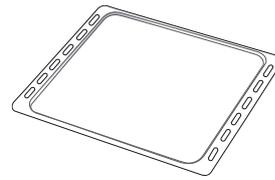
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA



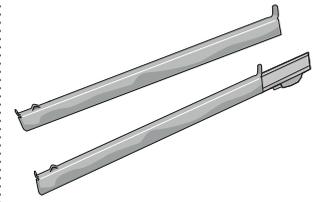
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## BANDEJA PASTELERA



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

## GUÍAS DESLIZANTE

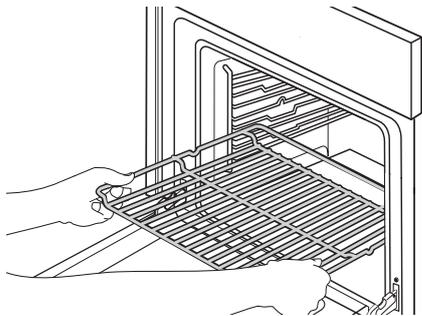


Para colocar y sacar accesorios del horno más fácilmente.

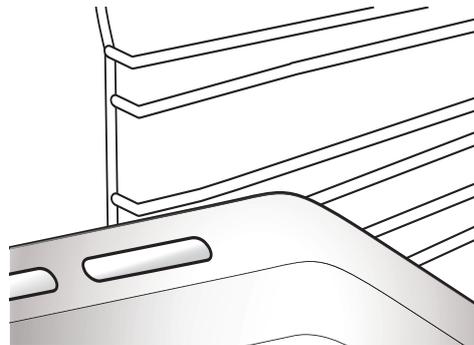
El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.  
Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

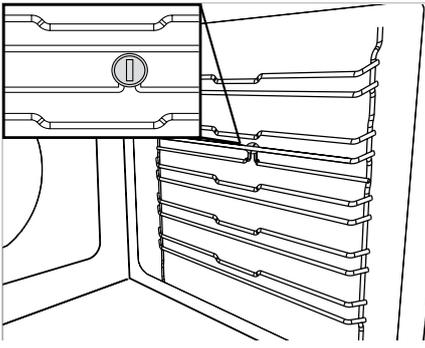


**2.** Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

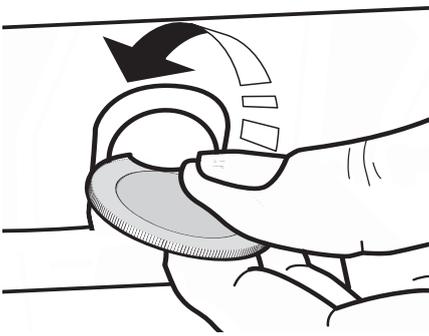


# EXTRAER Y RECOLOCAR LAS REJILLAS LATERALES

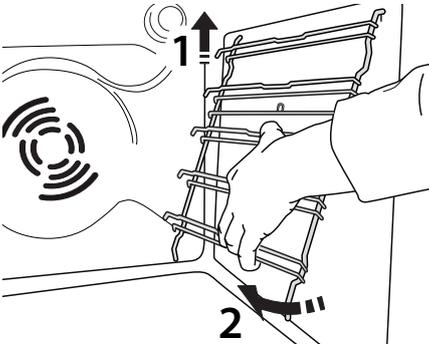
**1.** Las rejillas laterales pueden equiparse con dos tornillos de fijación para una estabilidad óptima.



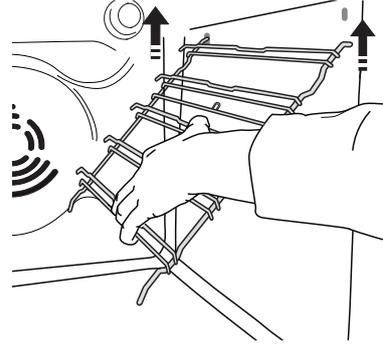
**2.** Quite los tornillos situados a ambos lados con la ayuda de una moneda o una herramienta.



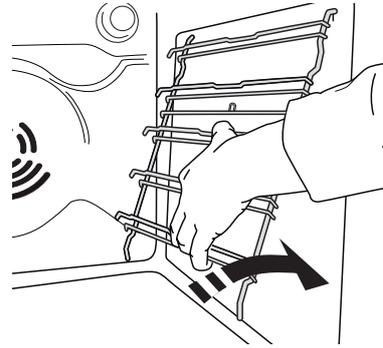
**3.** Para extraer las guías para estantes, levántelas (1) y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento (2): ahora puede extraer las guías.



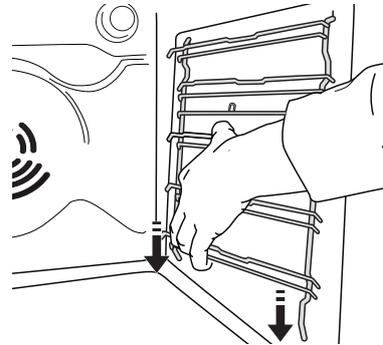
**4.** Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior.



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



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

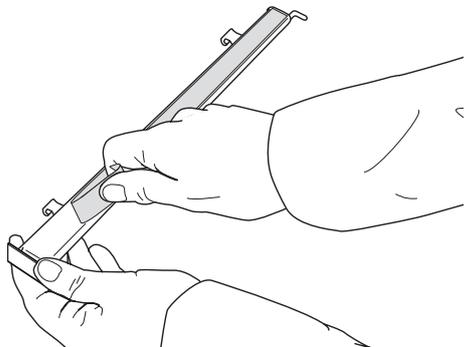


# MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

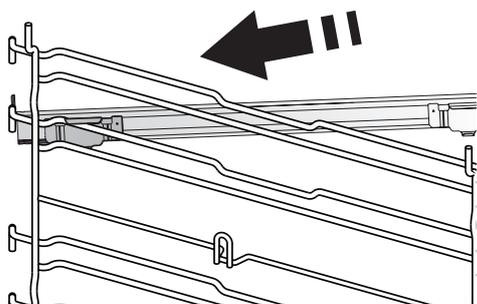
Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en las guías para estantes: para quitarlas, tire hacia afuera, y se quitará el cierre inferior.

Extraiga las guías para estantes.

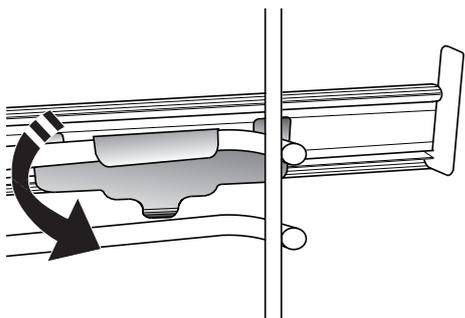
**1.** Quite la protección de plástico de las guías deslizantes.



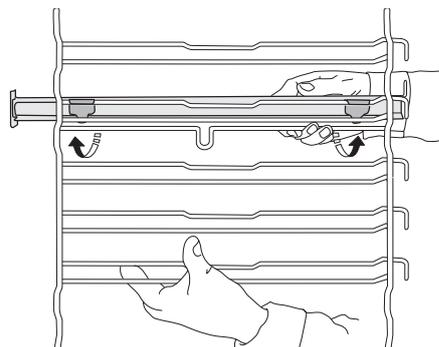
**2.** Fije el cierre superior de la corredera a la guía para estantes y deslícela hasta el tope. (fig. A); baje el otro cierre hasta su posición.



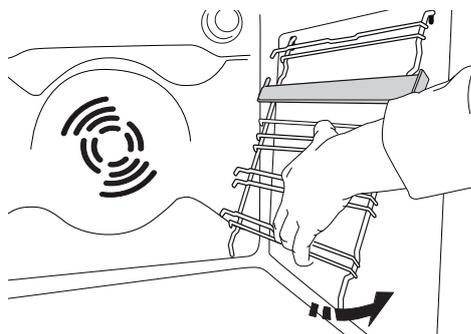
**3.** Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente.



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



**5.** Vuelva a colocar las guías para estantes.



**6.** Coloque los accesorios en las guías deslizantes.



# FUNCIONES

## A FUNCIONES AUTOMÁTICAS

### A CAZUELA

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

### A CARNE

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

### A MAXI-COCCIÓN

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

### A PAN

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

### A PIZZA

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

### A TARTAS DULCES

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

### CONVENCIONAL

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

### GRILL

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

### AIRE FORZADO

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

### HORNO DE CONVECCIÓN

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



## FUNCIONES ESPECIALES



### PRECALENTAMIENTO RÁPIDO

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



### TURBO GRILL

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



### ECO AIRE FORZADO\*

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



### MANTENER CALIENTE

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



### FERMENTAR MASAS

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



### DIAMOND CLEAN

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

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

# CÓMO USAR EL HORNO



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

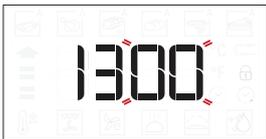
## PRIMER USO

### 1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



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



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

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

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

### 2. CONFIGURACIÓN

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

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



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



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

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

### 3. CALENTAR EL HORNO

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

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

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

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

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

# USO DIARIO

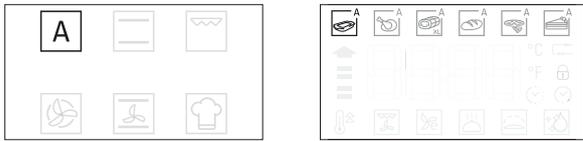
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno.

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



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



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

## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

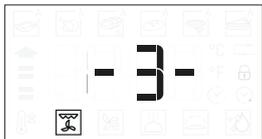
Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

### TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



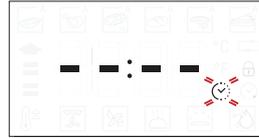
Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible).

También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



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

### DURACIÓN



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

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

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

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

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

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

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.



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

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



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

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

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

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

### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

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

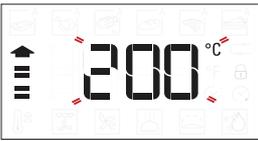
Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

### 4. PRECALENTANDO

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



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



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

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

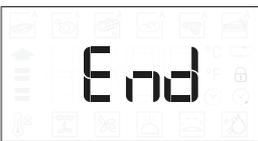
Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

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

### 5. FINAL DE COCCIÓN

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

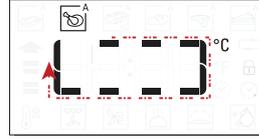


Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

### . FUNCIONES AUTOMÁTICAS

#### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original. Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



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

### . FUNCIONES ESPECIALES

#### DIAMOND CLEAN

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

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

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

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

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

### . CIERRE

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



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

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

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

# CONSEJOS ÚTILES

## CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

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

## COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

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

## POSTRES

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

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

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

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

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

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

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

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

## PIZZA

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

## LEUDAR

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno.

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

## CARNE

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

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

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

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

# TABLA DE COCCIÓN

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

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

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

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

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

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

# RECETAS PRBADAS

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

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

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

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

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

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

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

FUNCIONES				
	Tartas dulces	Horno de convección	Aire forzado	Grill

# LIMPIEZA

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

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

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

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

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

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

## SUPERFICIES INTERIORES

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

## ACCESORIOS

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

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

# MANTENIMIENTO

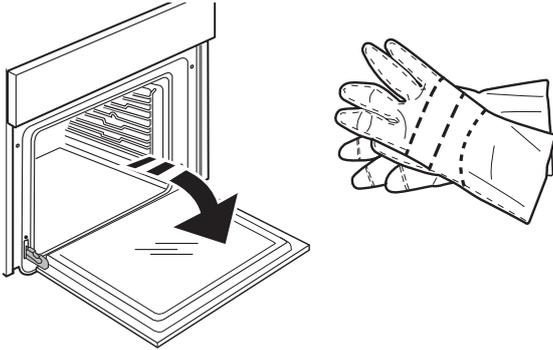
Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

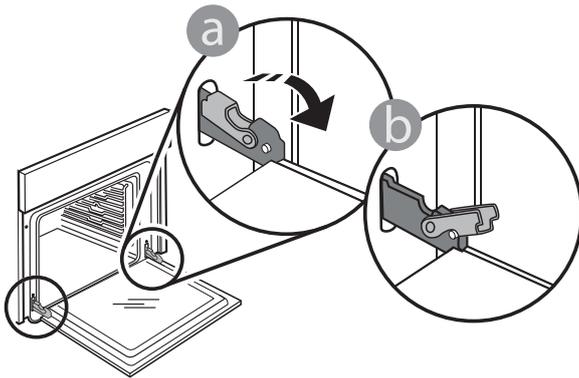
Desconecte el horno de la red eléctrica.

## EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

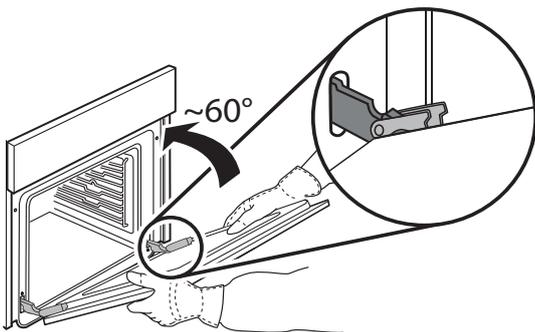
1. Abra la puerta por completo.



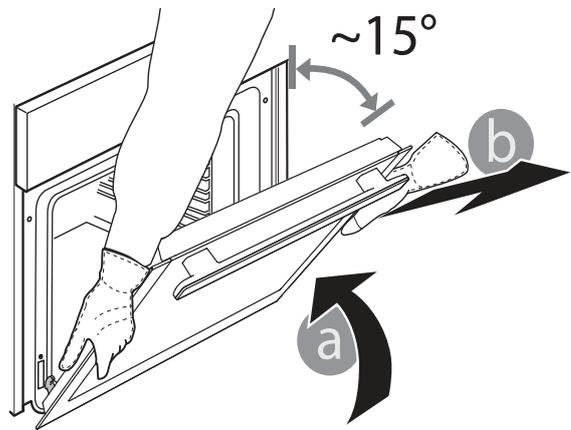
2. Baje los pestillos hasta donde pueda.



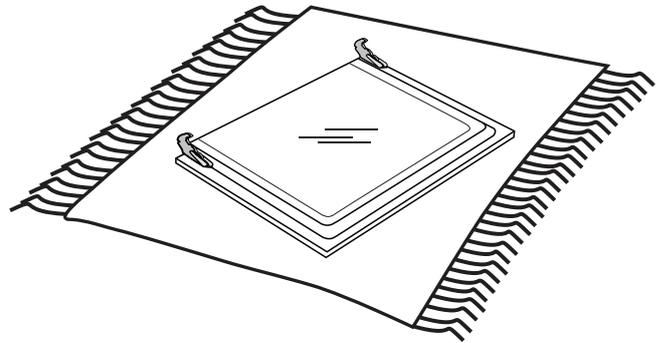
3. Cierre la puerta tanto como pueda.



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

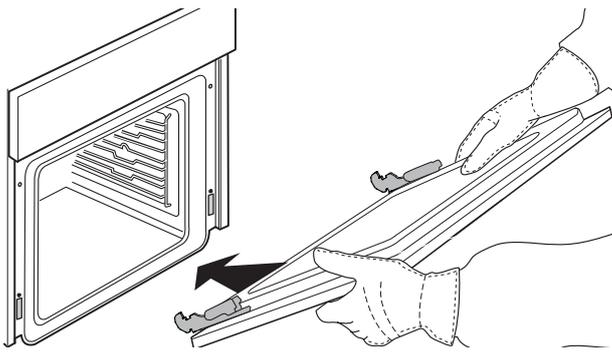


5. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

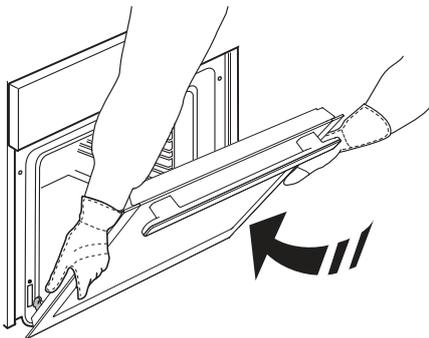


# VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

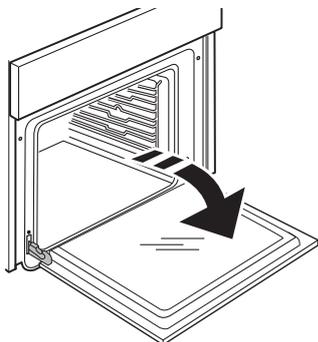
**1.** Mueva la puerta hacia el horno alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento.



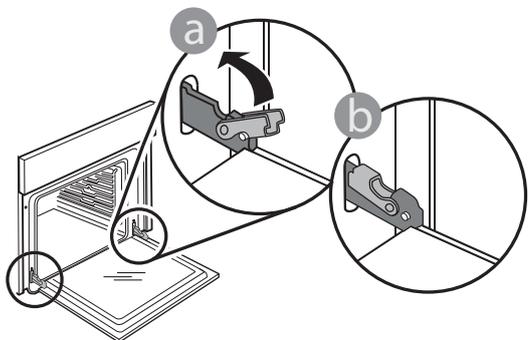
**2.** Asegure la parte superior en su alojamiento.



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

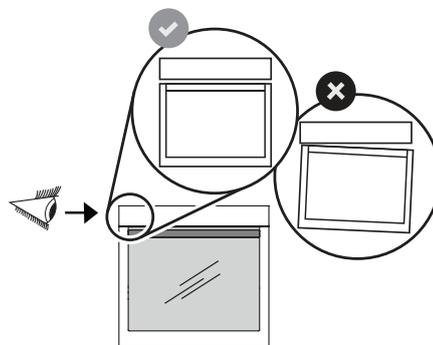
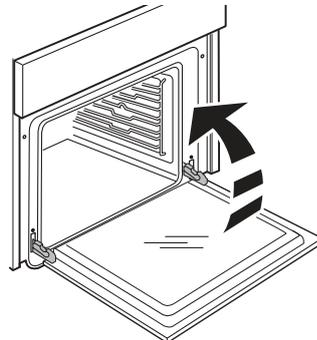


**4.** Baje los pestillos hasta su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



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

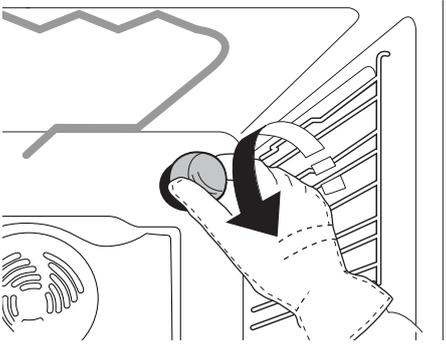
**6.** Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.



# CAMBIO DE LA BOMBILLA

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

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



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

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

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

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

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

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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



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

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

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

# FICHA DEL PRODUCTO

 Puede consultar y descargar las especificaciones completas del producto, así como las clasificaciones de eficiencia energética de este horno desde nuestro sitio web [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

## SERVICIO POSTVENTA

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

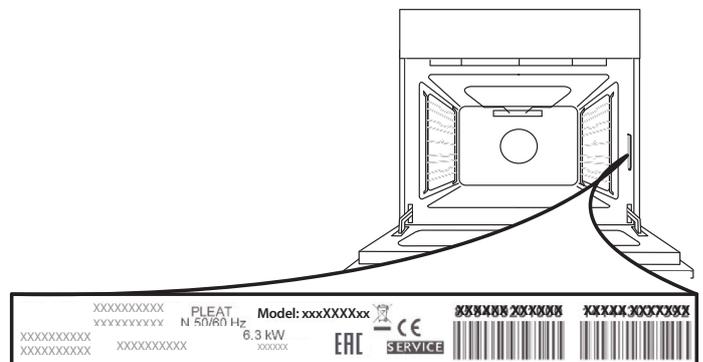
**1.** Compruebe si puede resolver el problema por su cuenta mediante alguna de las medidas descritas en la tabla de Resolución de problemas.

**2.** Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

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

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía del producto o siga las instrucciones de nuestro sitio web. Deberá proporcionar:

- una breve descripción del problema;
- El tipo de producto y el modelo exacto
- El código de asistencia (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de datos adherida al aparato; visible en el borde derecho del interior del horno con la puerta abierta).
- El código de asistencia también se encuentra en el folleto de la garantía.
- su dirección completa;
- un número de teléfono de contacto.



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

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

# РУССКИЙ

# ЗДОРОВЬЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД, УСТАНОВКА



**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)

*Указатель*

## **Здоровье и безопасность**

<b>УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b> .....	154
<b>РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ</b> .....	156
<b>ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ</b> .....	156

## **Использование и уход**

<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b> .....	157
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	158
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЕВ .....	158
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	159
УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ .....	159
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА БОКОВЫХ РЕШЕТОК .....	160
УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ .....	161
РЕЖИМЫ .....	162
<b>ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ</b> .....	164
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА .....	164
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	165
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	167
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД .....	168
ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ .....	170
<b>ЧИСТКА</b> .....	171
<b>УХОД</b> .....	172
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ .....	172
УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ .....	173
ЗАМЕНА ЛАМПЫ .....	174
<b>ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	175
ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ .....	177
СЕРВИС .....	177
<b>Установка</b> .....	178

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ПРОЧТИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните ее на будущее.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.

Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

**ВНИМАНИЕ!** Во время использования прибора его доступные части нагреваются до высоких температур: не допускайте к прибору детей младше 8 лет без постоянного наблюдения со стороны

взрослых.

**ВНИМАНИЕ!** Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей - опасность ожога.

Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

Прибор допускает использование термощупа. Используйте термощуп, рекомендованный для данной модели духовки.

Держите одежду и другие горючие предметы вдали от прибора, пока все его части полностью не остынут.

Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться.

Будьте осторожны при приготовлении блюд с большим количеством жира или масла, а также при добавлении в блюда спиртосодержащих напитков (ром, коньяк, вино): опасность пожара.

Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы.

Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам. По окончании приготовления открывайте дверцу с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара.

Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне духовки.

## РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ОСТОРОЖНО!** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего таймера или дистанционного пульта.

Этот прибор предназначен исключительно для бытового непрофессионального использования.

Запрещается использовать

духовку вне помещений.

Не храните взрывоопасные и легковоспламеняющиеся предметы, такие как аэрозольные баллончики, не размещайте и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества внутри или вблизи от прибора: это может привести к пожару при случайном включении прибора.

Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

## УСТАНОВКА

Для перемещения и установки прибора требуется участие двух или более человек. При распаковке и установке прибора работайте в защитных перчатках.

Установка и ремонт прибора должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями

производителя и действующими местными нормами по безопасности.

Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве пользователя.

Дети не должны участвовать в операциях установки. Не допускайте детей к прибору во время установки.

Держите упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.п.) вне доступа детей во время и после установки.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.

Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.

При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора.

Не включайте прибор до завершения установки.

После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.

Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.

Соблюдайте минимальное расстояние между столешницей и верхним краем духовки.

Снимайте духовку с основания из пенопласта непосредственно в момент установки.

Не устанавливайте прибор за декоративными дверцами: опасность пожара.

## **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ**

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора необходимо использовать многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Прибор должен быть заземлен.

Поврежденный сетевой шнур следует заменить шнуром такого же типа. Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или при помощи многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности. Паспортная табличка находится с передней стороны печи (видна при открытой дверце).

В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если имеющаяся вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети. Не тяните за сетевой шнур.

Не используйте удлинители, разветвители и переходники. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.

Держите шнур вдали от горячих поверхностей. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.

Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.

## **ЧИСТКА И УХОД**

Не используйте пароочистители.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.

Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы

прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла. При выполнении чистки и обслуживания прибора работайте в защитных перчатках.

Перед выполнением любых операций по обслуживанию отключите прибор от электросети.

Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть.

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

## УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

При сдаче прибора в утилизацию приведите его в нерабочее состояние, срезав сетевой шнур и сняв дверцы и полки (если имеются) так, чтобы дети не могли попасть внутрь и прибора и оказаться запертыми.

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке  или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.

Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

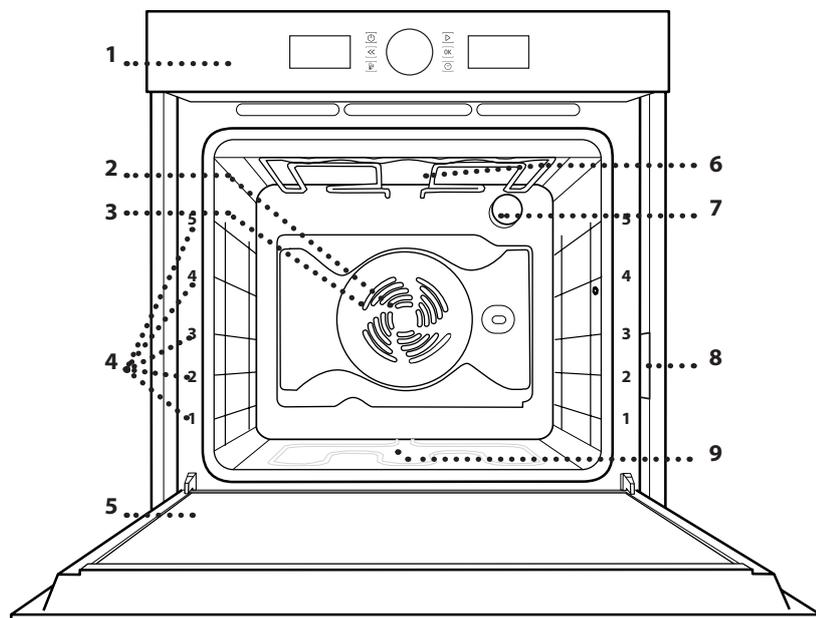
## ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данный прибор был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями следующих Европейских Директив: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU и RoHS 2011/65/EU.

Настоящий прибор, предусматривающий контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента  № 1935/2004.

Данный прибор отвечает требованиям к экодизайну Европейских Регламентов ЕС 65/2014 и 66/2014 в соответствии с Европейским стандартом EN 60350-1.

# 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)

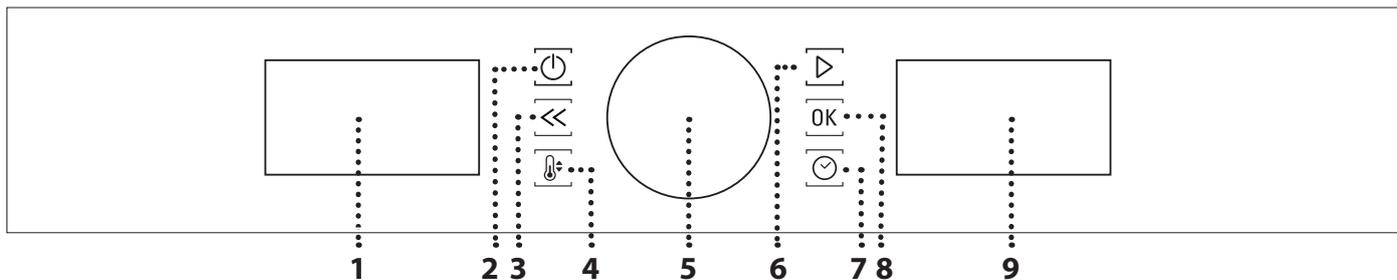
Примечание:

В процессе приготовления охлаждающий вентилятор может периодически отключаться в целях экономии электроэнергии.

После завершения приготовления и выключения духовки охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

При открытии дверцы духовки во время приготовления нагревательные элементы выключаются.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## 1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

### 2. ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

### 3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню в процессе задания настроек.

## 4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

### 5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

### 6. СТАРТ

Запуск режимов, подтверждение настроек.

## 7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

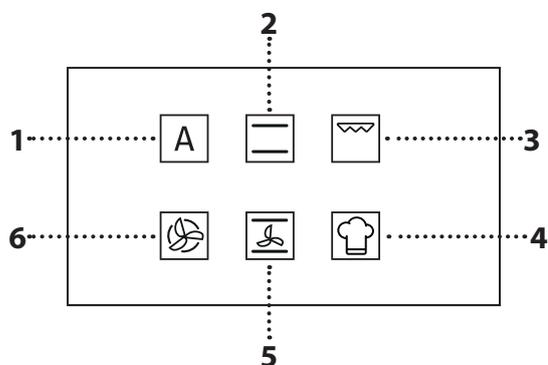
### 8. ПОДТВЕРДИТЬ

Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

## 9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

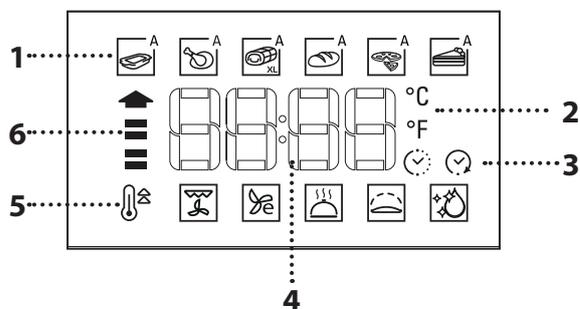
# ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЕВ

## ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ



1. Автоматические режимы
2. Обычный режим
3. Режим гриля
4. Специальные режимы
5. Конвекционное выпекание
6. Конвекция

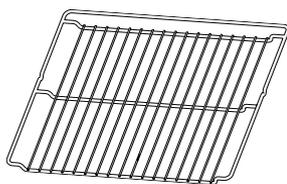
## ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ



1. Раздел автоматических режимов
2. Единица измерения температуры
3. Опции времени (длительность, отложенный старт)
4. Цифровой дисплей (отображение часов, режимов и настроек)
5. Раздел специальных режимов
6. Индикация стадии прогрева

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



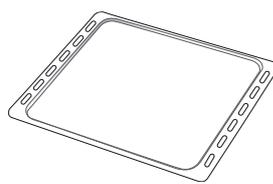
Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.

## ПОДДОН



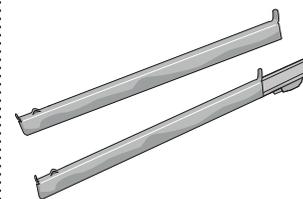
Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков.

## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



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

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

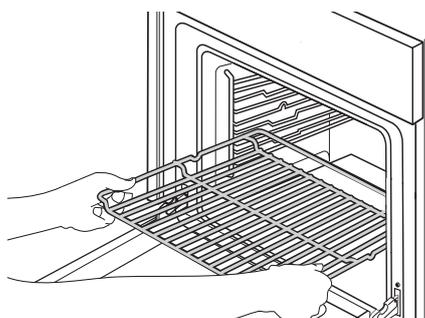


Облегчают установку и извлечение принадлежностей из духовки.

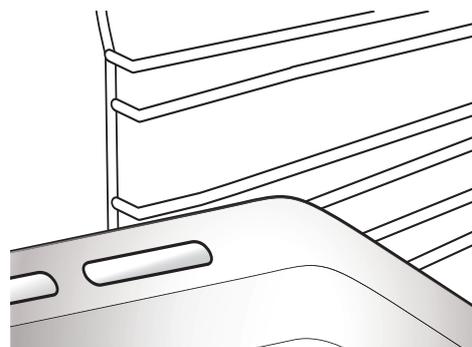
Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

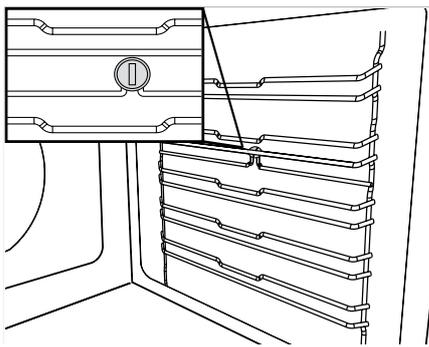


**2.** Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

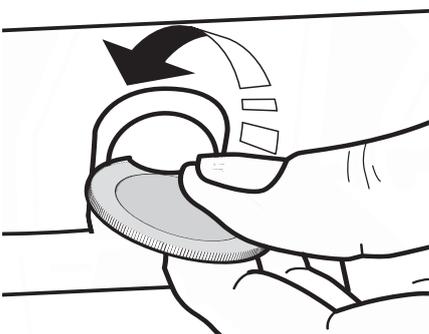


# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА БОКОВЫХ РЕШЕТОК

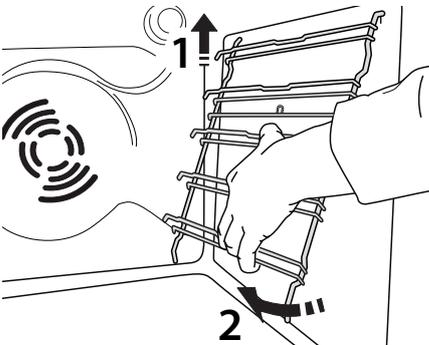
**1.** На боковых решетках могут иметься два винта для более надежного крепления.



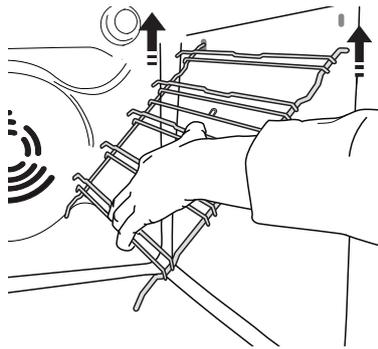
**2.** Удалите винты с обеих сторон при помощи монеты или инструмента.



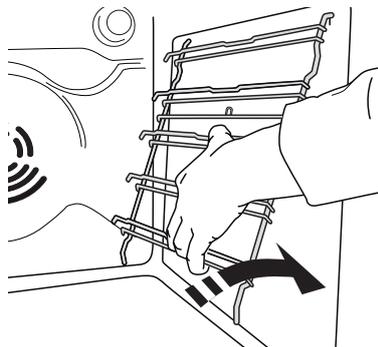
**3.** Для снятия держателей полок приподнимите их (1) и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда (2). Теперь держатели полок можно вынуть.



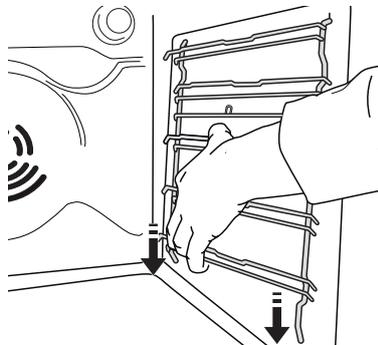
**4.** Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо.



**5.** Вдвиньте держатели полок в камеру духовки, удерживая их в приподнятом положении.



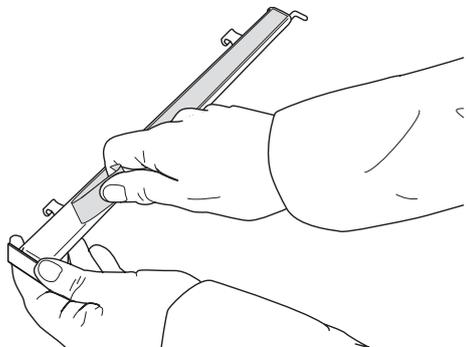
**6.** Затем опустите их, так чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место винты крепления.



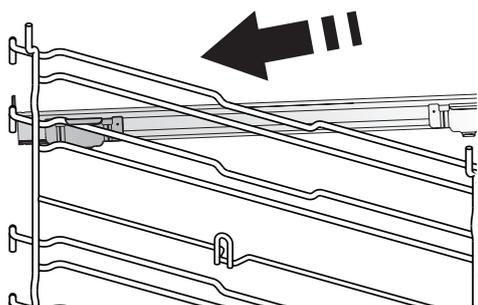
# УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

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

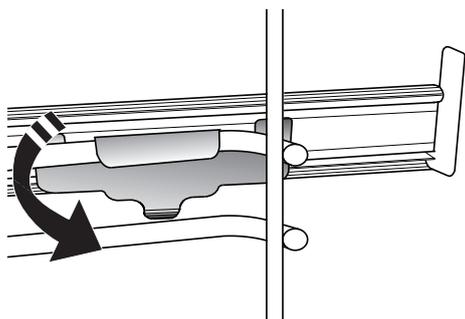
**1.** Удалите пластиковую защиту с телескопических направляющих.



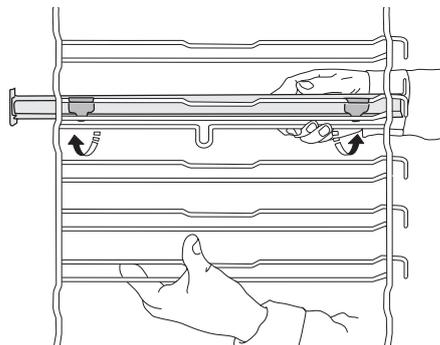
**2.** Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. (рис. А). Опустите второй зажим в предусмотренное положение.



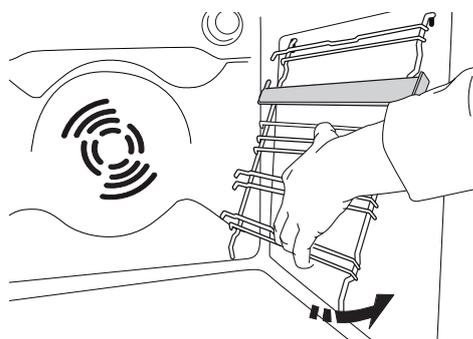
**3.** Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться.



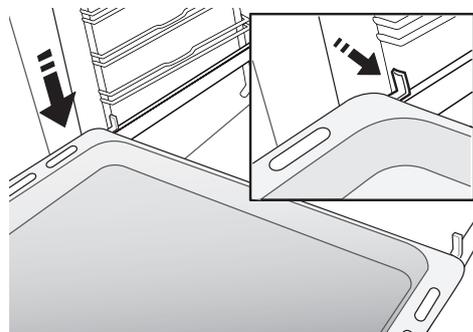
**4.** Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне. Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.



**5.** Верните на место держатели полок.



**6.** Разместите принадлежности на телескопических направляющих.



# РЕЖИМЫ

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

### ЗАПЕКАНКИ

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания блюд на основе макаронного теста (лазанья, каннеллони и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### МЯСО

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для жарки любых видов мяса (птица, говядина, телятина, свинина, баранина и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ

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

### ХЛЕБ

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых хлебных изделий (багетов, булочек, хлеба для сэндвичей и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й или 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### ПИЦЦА

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых видов пиццы (пицца на тонком тесте, пицца по-домашнему, фокачча и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых мучных кондитерских изделий (печенья, бисквитных пирожных, фруктовых пирогов и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й или 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.

### ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. Рекомендуется размещать приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. 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. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

### 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. При приготовлении блюд только на одном уровне пользуйтесь 3-м уровнем. При приготовлении блюд на двух уровнях пользуйтесь 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех уровнях — 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать продукт в духовку.

### КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой или несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Прогрейте духовку перед началом приготовления.



## СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ



### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. Быстрый предварительный нагрев духовки. При этом духовка автоматически переключается в обычный режим. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.



### ТУРБОГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: установите противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.



### КОНВЕКЦИЯ ЭКО\*

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



### СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне.



### ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



### DIAMOND CLEAN

Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть духовки. Включайте режим, только когда духовка холодная.

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

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ



Прежде чем пользоваться прибором, внимательно прочтите руководство  
“Здоровье и безопасность”

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### 1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении духовки необходимо установить время.



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **⏸** не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

### 2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте **ⓘ** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите номинальный ток вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

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

### 3. 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”).

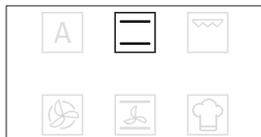
Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

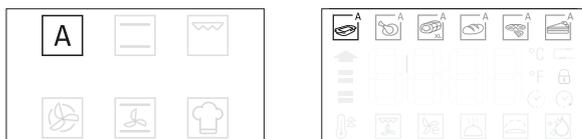
# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте . Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .

## 2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

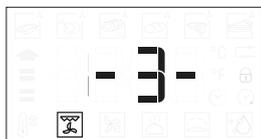
На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.

### ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



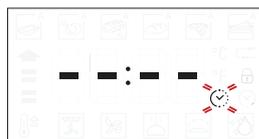
При мигающем значке "°C/°F" измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к следующей настройке (при наличии).

Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).



Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите  или просто поверните ручку.

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления ручкой регулировки и подтвердите значение нажатием .

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: нажмите , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените значение времени вращением ручки и нажмите .

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

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

Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .



Вращая ручку, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , 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.



Примечание: 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.

Нажмите  или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

### 3. ЗАПУСК РЕЖИМА

После подтверждения всех настроек нажмите , чтобы активировать режим.

Нажав и удерживая , можно приостановить действие режима в любой момент времени.

### 4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



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, закройте дверцу и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

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 необходимую температуру в любой момент времени, повернув ручку.

### 5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

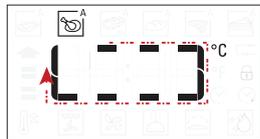


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните ручку, установив новое время, и нажмите .

### . АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

#### ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

### . СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

#### DIAMOND CLEAN

Для использования режима "Diamond Clean" налейте 200 мл воды на дно камеры холодной духовки и закройте дверцу.

Войдите в раздел специальных режимов  и выберите  из меню вращением ручки. Нажмите  для подтверждения.

Нажмите , чтобы немедленно запустить цикл очистки, либо нажмите , чтобы задать время окончания процедуры или запуск с задержкой.

В конце цикла дождитесь, пока духовка остынет, а затем удалите остатки воды и приступите к очистке с помощью губки, смоченной в горячей воде (не следует ждать более 15 минут до начала очистки).

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.

### . БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировка кнопок может вводиться в действие и в процессе приготовления.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любое время нажатием кнопки .

# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## 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.

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

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

## ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно.

Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

## 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.

При приготовлении на более чем одном уровне выбирайте режим "Конвекция". Размещайте формы на различных решетках, чтобы облегчить циркуляцию воздуха.

Чтобы проверить полную готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. 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 десерт может неравномерно 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 и 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.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью.

Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C).

Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

## МЯСО

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. 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 брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, ставьте непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

# ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
<b>Пироги из дрожжевого теста</b>		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1
<b>Пироги с начинкой</b> (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1
<b>Печенье / тарталетки</b>		-	170 - 180	15 - 45	3
		Да	160 - 170	20 - 45	4 1
		Да	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
<b>Пирожные из заварного теста</b>		-	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
<b>Безе</b>		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 ***	5 3 1
<b>Пицца</b> (тонкая, толстая, фокачча)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1
		Да	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
<b>Батон хлеба</b> 0.5 кг		-	180 - 220	50 - 70	2
<b>Булочки</b>		-	180 - 220	30 - 50	2
<b>Хлеб</b>		Да	180 - 200	30 - 60	4 1
<b>Замороженная пицца</b>		-	250	10 - 20	2
		Да	250	10 - 20	4 1
<b>Несладкая выпечка</b> (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	180 - 190	45 - 60	2
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1
<b>Волованы / пироги из слоеного теста</b>		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
<b>Лазанья / фланы</b>		-	190 - 200	40 - 65	3
<b>Паста / каннелони</b>		-	190 - 200	25 - 45	3

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		-	190 - 200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		-	170	110 - 150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Индейка / гусь 3 кг		-	190 - 200	90 - 150	2
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Тосты		-	3 (Выс.)	3 - 6	5
Рыба, филе / кусками		-	2 (Сред.)	20 - 30 *	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		-	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 30 *	5 4
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		-	2 (Сред.)	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	2 (Сред.)	35 - 50 **	3
Баранья нога / рулька		-	2 (Сред.)	60 - 90 **	3
Печеный картофель		-	2 (Сред.)	35 - 55 **	3
Овощная запеканка		-	3 (Выс.)	10 - 25	3
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ***	4 1
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	190	40 - 120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо		-	200	80 - 120 ***	3
Нарезанное мясо (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.

РЕЖИМЫ						
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Конвекционное выпекание	Конвекция Эко*
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ						
	Запеканка	Мясо	Большие порции	Хлеб	Пицца	Сладкая выпечка
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Противень или форма на решетке	Поддон / вставной противень или противень на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

# ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ

Составлено для сертификационных органов в соответствии со стандартом IEC 60350-1

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	Уровень	ТЕМП. (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (Мин.)	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ* И ПРИМЕЧАНИЯ
Песочное печенье		-	3	150	35 - 50	Поддон / вставной противень
		Да	3	150	25 - 40	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 4	150	25 - 35	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: поддон / вставной противень
Сладкие пирожные		-	3	170	25 - 35	Поддон / вставной противень
		Да	3	160	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 4	160	25 - 35	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: поддон / вставной противень
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30 - 40	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	160	30 - 40	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	160	35 - 45	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
2 яблочных пирога		-	2	185	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	175	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: форма для выпечки на решетке Уровень 1: форма для выпечки на решетке
Тосты		-	5	3 (высокая)	4 - 6	Решетка
Рубленые бифштексы		-	5	3 (высокая)	18 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 4: поддон с водой

\* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в нашем Сервисном центре.

**Значения таблицы указаны для духовки без телескопических направляющих. Проводите тесты без направляющих.**

**Класс энергоэффективности (согласно стандарту IEC 60350-1):** для выполнения испытаний используйте соответствующую таблицу.

Прогрев пустой духовки (согласно IEC 60350-1): тестирование режимов "ОБЫЧНЫЙ", "КОНВЕКЦИЯ", "БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ".

Примечание: В режиме "Сладкая выпечка" используются верхний и нижний нагревательные элементы без принудительной циркуляции воздуха. Предварительный нагрев не требуется.

РЕЖИМЫ				
	Сладкая выпечка	Конвекционное выпекание	Конвекция	Гриль

# ЧИСТКА

**Не используйте парочистители.**

**Используйте защитные перчатки.**

**Необходимые операции**

**выполняйте, только когда духовка холодная.**

**Отключите духовку от электросети.**

**Не используйте абразивные**

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

## 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 оптимальной очистки внутренних поверхностей включите режим "Diamond Clean".
- Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить вниз для удобства чистки верхней панели духовки.

## 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.

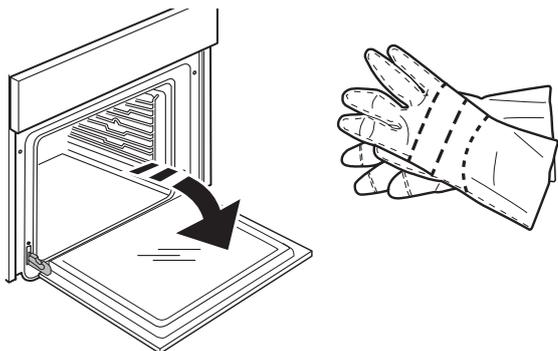
Используйте защитные перчатки.

Необходимые операции выполняйте, только когда духовка холодная.

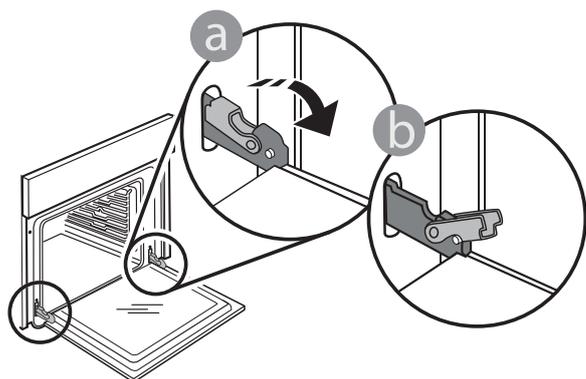
Отключите духовку от электросети.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

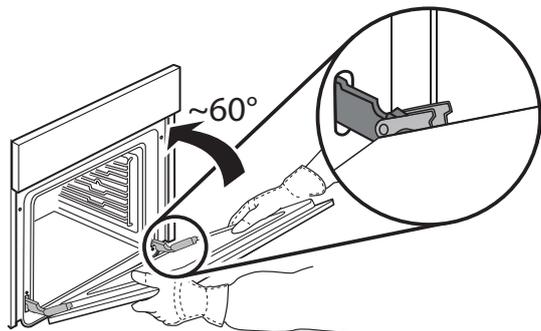
1. Полностью откройте дверцу духовки.



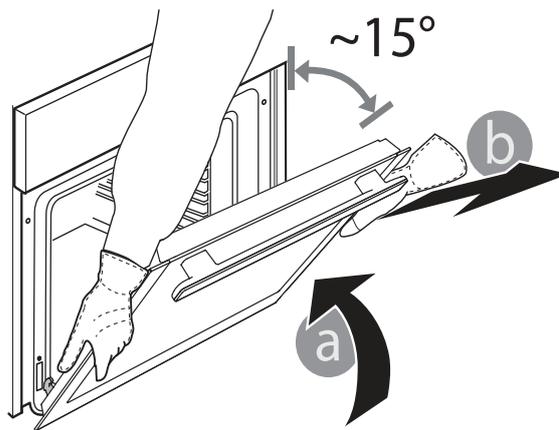
2. Опустите фиксаторы в крайнее нижнее положение.



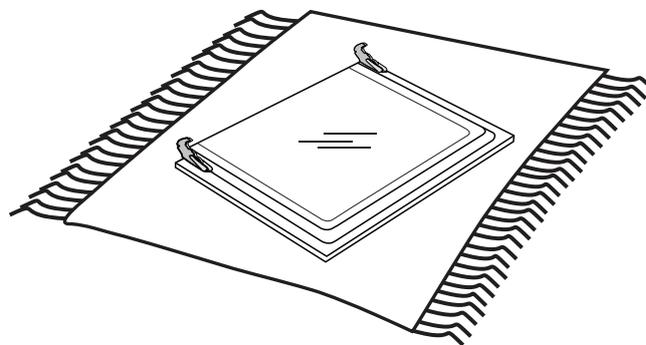
3. Прикройте дверцу, насколько это возможно.



4. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх.

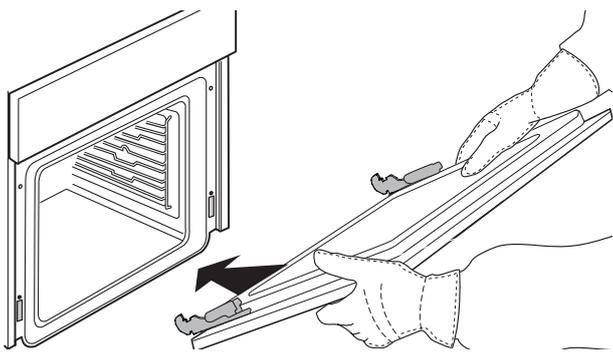


5. Положите дверцу на мягкую поверхность.

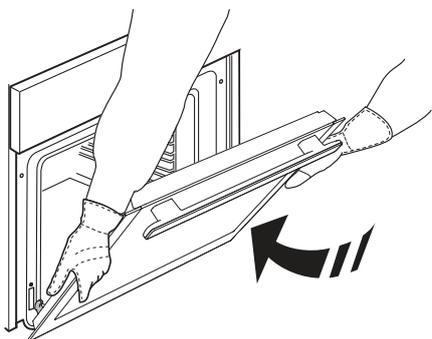


# УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

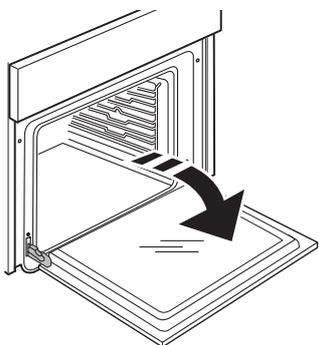
**1.** Поднесите дверцу к духовке и совместите петли с гнездами крепления.



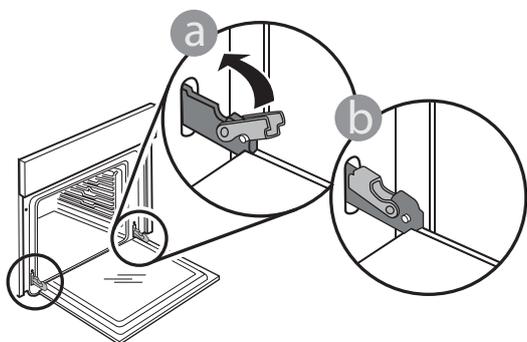
**2.** Закрепите верхнюю часть в гнезде.



**3.** Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее.

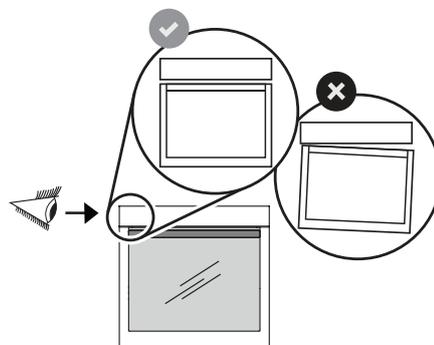
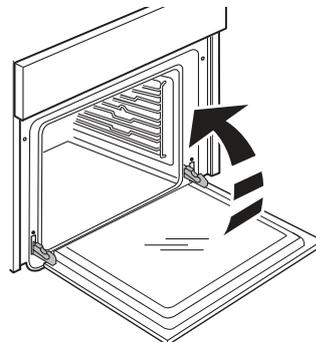


**4.** Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



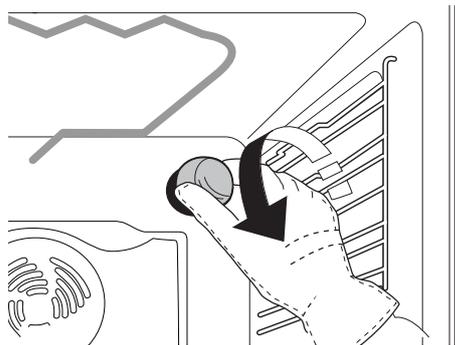
**5.** Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.

**6.** 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.



# 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 только лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300 °С или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °С.

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.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Возникающие проблемы и неполадки как правило имеют простые решения. Перед обращением в Сервис попытайтесь устранить неполадку самостоятельно, руководствуясь представленной ниже таблицей. Если проблема сохраняется, обратитесь в Сервисный центр.



**Перед выполнением изложенных ниже действий внимательно прочтите указания по безопасности**

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети. Неисправность.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Духовка не нагревается.	Выбран неверный режим.	Выберите другой режим. Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
	Открыта дверца.	Закройте дверцу и проверьте, не прекратились ли неполадки.
Часы мигают.	Отключение электричества.	Необходима повторная установка часов: Следуйте инструкциям, представленным в разделе "Первое использование прибора".
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".
Дверца не закрывается.	Предохранительные фиксаторы находятся в неправильном положении.	Установите фиксаторы в правильное положение, как описано в указаниях по снятию и установке дверцы в главе "Уход".

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Процесс приготовления не запускается и/или подается звуковой сигнал.	Выбранный режим несовместим с совершаемым вами действием.	Снова выберите режим. Отсоедините и снова подсоедините термощуп.
Свет гаснет во время приготовления.	Выбран режим "Конвекция Эко".	Выберите другой режим.
Освещение не работает.	Необходима замена лампы.	Следуйте инструкциям по замене лампы, представленным в разделе "Уход".
Духовка издает шум, даже когда выключена.	Работает охлаждающий вентилятор.	Откройте дверцу или дождитесь завершения процесса охлаждения.

# ТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИСТ

 Полный перечень технических характеристик изделия, включающий показатели энергоэффективности, можно просмотреть и загрузить на нашем сайте [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

## СЕРВИС

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОБРАЩАТЬСЯ В СЕРВИС:

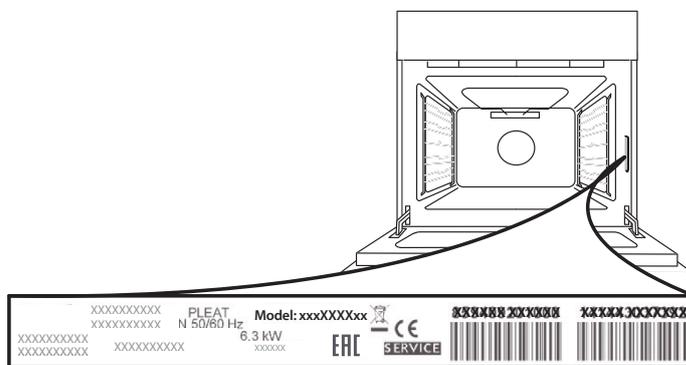
**1.** Попробуйте устранить проблему самостоятельно, выполнив действия, описанные в таблице “Поиск и устранение неисправностей”.

**2.** Выключите и снова включите духовку, и проверьте, не прекратились ли неполадки.

**ЕСЛИ ПОСЛЕ ВЫПОЛНЕНИЯ ВСЕХ НЕОБХОДИМЫХ ПРОВЕРОК НЕПОЛАДКИ СОХРАНЯЮТСЯ, ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.**

Для получения помощи позвоните по номеру, указанному в прилагаемом к изделию гарантийном талоне, или следуйте инструкциям на нашем сайте. Будьте готовы предоставить следующую информацию:

- краткое описание неисправности;
- Тип и модель изделия
- Сервисный код (число после слова “SERVICE” на паспортной табличке, закрепленной на корпусе изделия; она находится на правой стороне дверного проема духовки).
- Сервисный код также указан в вашем гарантийном талоне.
- ваш полный адрес;
- номер телефона для связи.



Примечание: В случае необходимости ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Это гарантирует использование фирменных запчастей и правильное выполнение ремонта.

Более подробная информация о гарантии содержится в прилагаемом гарантийном талоне.

