

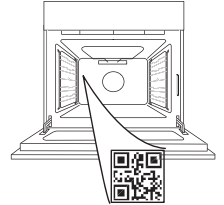


DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

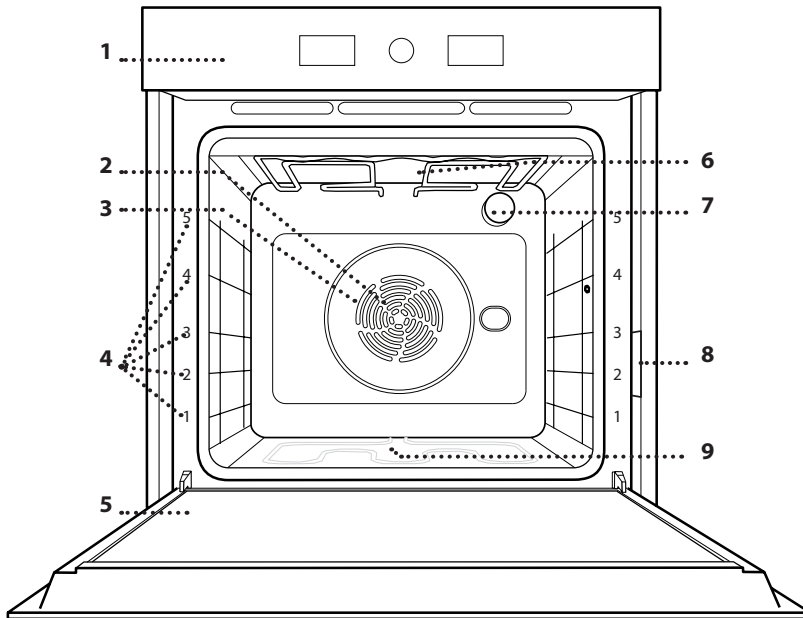


Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

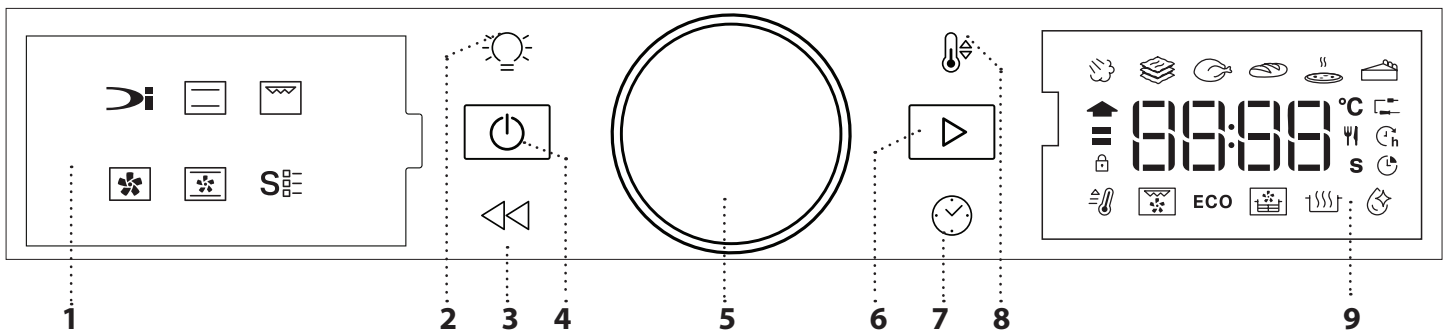


PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
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. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. LINKES DISPLAY

2. LICHT

Zum Ein-/Ausschalten der Lampe.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht. Während des Garens erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

4. EIN/AUS

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

5. DREHKNOPF

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

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen oder eines Einstellwerts.

7. ZEIT

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

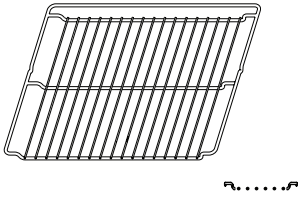
8. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

9. RECHTES DISPLAY

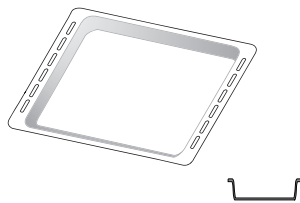
ZUBEHÖR

ROST



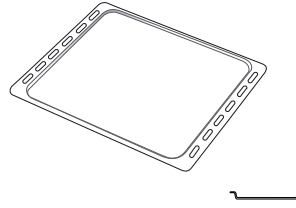
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



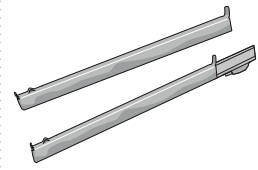
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



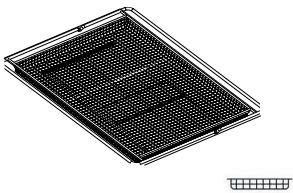
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

AIRFRY-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der AirFry-Funktion, wobei ein Backblech auf einer niedrigeren Ebene positioniert wird, um mögliche Krümel und Tropfen aufzufangen. Es kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Andere Zubehörteile können separat erworben werden; für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

* Nur für bestimmte Modelle erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

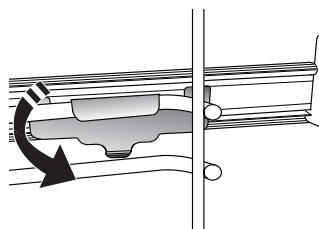
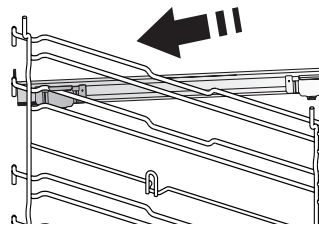
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Zum Entfernen der Seitengitter diese anheben und die unteren Teile aus ihren Sitzen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)



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

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

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

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

FUNKTIONEN

DYNAMIC MENÜ

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen in der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

-  **DAMPF+**

Mit der Dampf+ Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion schlägt die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte vor. Die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben.

-  **AUFLAUF**

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte vor.

-  **FLEISCH**

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch vor.

-  **BROT**

Diese Funktion schlägt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art vor.

-  **PIZZA**

Mit dieser Funktion können Sie in weniger als 10 Minuten eine großartige hausgemachte Pizza wie im Restaurant zubereiten. Der spezielle Garzyklus arbeitet mit einer Temperatur von über 300 Grad Celsius und sorgt dafür, dass die Pizza innen weich, am Rand knusprig und perfekt gleichmäßig gebräunt ist. Kombiniert man diese Funktion mit dem Zubehör Pizzastein WPro und heizt 30 Minuten vor, kann eine Pizza in 5-8 Minuten gebacken werden. (Für Bestellungen und Informationen wenden Sie sich an den Kundendienst oder an www.bauknecht.eu.)

-  **BACKWAREN/TORTEN**

Diese Funktion schlägt die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art vor.

OBER- & UNTERHITZE

Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

GRILL

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

HEISSLUFT

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

UMLUFT

Zum Garen von Fleisch, Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

SONDERFUNKTIONEN

- **SCHNELLAUFHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **TURBO GRILL**

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

- **ÖKO -PROGRAMM**

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

- **AIR FRY/ LUFTBRATEN**

Mit dem speziellen AirFry-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) können Sie Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig garen. Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das Blech zum Luftbraten und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Alternativ können mit dieser Funktion großartige Bratergebnisse bei Fleisch und Geflügel, Kartoffeln und Gemüse erzielt werden, entsprechend der Empfehlung in der Gartabelle. Diese Rezepte können mit einem normalen Backblech zubereitet werden.

- **AUFGEHEN**

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

- **SMART 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.

ERSTER GEBRAUCH

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 Stunde einzustellen und zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und 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 Sie den Standard-Nennstrom (16 A) ändern.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend 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).

Bitte beachten: Zur Änderung des Nennstroms zu einem späteren Zeitpunkt für mindestens fünf Sekunden bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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 Drehknopf 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 Drehknopf drehen, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und dann zur Bestätigung drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE





Wenn das Symbol °C auf dem Display blinkt, 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 des Garvorgangs 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.

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 Backofentemperatur 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.

6. BESONDERE FUNKTIONEN

SMART CLEAN

Für die Aktivierung der Funktion „Smart 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.

7. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur die Taste << mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste [] ausgeschaltet werden.

. HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Legen Sie keine schweren Gewichte auf die Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.
- Aufgrund der höheren Temperatur des Pizza-Programms ist mit einem etwas höheren Kühlgebläsegeräusch zu rechnen.

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 das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und von der Menge des Garguts und den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

.....

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

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

.....

FLEISCH

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

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

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

DESSERTS

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

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

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

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

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

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

.....

AUFGEHEN

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

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHÜBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		-	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160–200	30 – 85	3
		Ja	160–200	35 – 90	4 1
Plätzchen/Kleingebäck		-	160 – 170	20–40	3
		Ja	150–160	20–40	4
		Ja	150–160	20–40	4 1
		Ja	135	50 – 90	5 4 3 1
Kuchen		Ja	170	50 – 80	5 4 3 1
Beignets		-	180 – 200	30–40	3
		Ja	180 – 190	35 – 45	4 1
		Ja	180 – 190	35–45*	5 3 1
Baiser / Meringues		Ja	90	110 – 150	3
		Ja	90	130 – 150	4 1
		Ja	90	140–160*	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 – 240	20–40	4 1
		Ja	220 – 240	25–50*	5 3 1
		Ja	210	40 – 60	5 4 3 1
Brotlaib 0,5 kg		-	180–220	50 – 70	2
Brötchen		-	180–220	30 – 50	3
Brot		Ja	180–220	30–60	4 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	2
		Ja	250	10 – 20	4 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 – 190	45 – 60	2
		Ja	180 – 190	45 – 60	4 1
		Ja	180 – 190	45–70*	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Backen mit Umluft	ECO	AirFry
AUTOMATIKFUNKTIONEN	Auflauf	Fleisch	Brot	Pizza-Funktion	Backwaren/Torten		
ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Ofenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser		

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20–30	
		Ja	180 – 190	20–40	
		Ja	180 – 190	20–40*	
Lasagne/Kuchen		–	190 – 200	40 - 80	
Nudelaufwurf/Cannelloni		–	190 – 200	25 - 60	
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		–	190 – 200	60 – 90	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		–	200 – 230	50–80 **	
Truthahn / Gans 3 kg		–	190 – 200	90–150	
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	
Toast		–	3 (hoch)	3 – 6	
Fischfilets / Steaks		–	2 (mittel)	20–30***	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	200 – 220	15–30***	
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		Ja	200 – 220	55–70**	
Roastbeef englisch 1 kg		–	2 (mittel)	35–50**	
Lammkeule/Haxe		–	2 (mittel)	60–90**	
Bratkartoffeln		Ja	200 – 220	35–55**	
Gemüsegratin		Ja	200 – 220	10 – 25	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5) / Lasagne (Stufe 3) / Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40–120*	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5) / Röstgemüse (Stufe 4) / Lasagne (Stufe 2) / Fleischstücke (Stufe 1)		Ja	190	40–120*	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50–120*	
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45–120*	
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50	
Gefüllte Bratenstücke		–	200	80–120*	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		–	200	50–120*	

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

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

*** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

FUNKTIONEN							
	Ober- & Unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Backen mit Umluft	ECO	AirFry
AUTOMATIKFUNKTIONEN							
	Auflauf	Fleisch	Brot	Pizza-Funktion	Backwaren/Torten		
ZUBEHÖR							
	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Ofenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser		



AIRFRY-GARTABELLE





















	REZEPT	FUNKTION	EMPFOHLENE MENGE	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
TIEFGEKÜHLTE LEBENSMITTEL	Tiefgefrorene Pommes frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Tiefgekühlte Hühner-Nuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fischstäbchen		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Zwiebelringe		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GEMÜSE	Frische panierte Zucchini		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Pommes Frites (AirFry)		300 - 800 g	Ja	200	20-40	4 2
	Gemischtes Gemüse		300 - 800 g	Ja	200	20-30	4 2
FLEISCH UND FISCH	Hühnerbrust		1 - 4 cm	Ja	200	20-40	4 2
	Hähnchen- flügel		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paniertes Schnitzel		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fischfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15-25	4 2

Zum Garen von frischen oder selbst zubereiteten Lebensmitteln verteilen Sie eine dünne Schicht Öl auf der Oberfläche der Lebensmittel.




Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten, die Speisen nach der Hälfte der empfohlenen Garzeit durchmischen.

FUNKTIONEN	 AirFry		
ZUBEHÖR	 AirFry-Blech	 Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	 Fettpfanne / Backblech oder Ofenform auf Rost

DAMPF+ GARTABELLE

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR	WASSER	
BROT	Brötchen	80–100 g	30–45		100 ml	
	Weißbrot in Backform	300–500 g	40 – 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 – 100			
	Baguettes	200–300 g	30–45			
GEBÄCK	Kekse	ein Blech	25–35			
	Muffins	30 - 60 g	25–45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 – 50			
	Kuchen	ein Blech	35 – 55			
FLEISCH	Braten	1 kg	60 - 110			200 ml
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Hähnchen	1–1,5 kg	55–80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
FISCH	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15–25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20–30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25–45			
GEMÜSE	Bratkartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 – 60			
	Stuffed Peppers (Gefüllte Paprika)	1 - 2 kg	35 – 55			
	Gebratener Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 – 50			
	Gebratene Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 – 50			

Starten Sie die DAMPF+ Funktion nur, wenn der Backofen kalt ist. Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

ZUBEHÖR			
	AirFry-Blech	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Ofenform auf Rost

WARTUNG UND REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressiven/ätzenden Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUßENFLÄCHEN

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

• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

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

• Aktivieren Sie die „Smart Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen. (Nur bei bestimmten Modellen.)

• Das Glas der Ofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

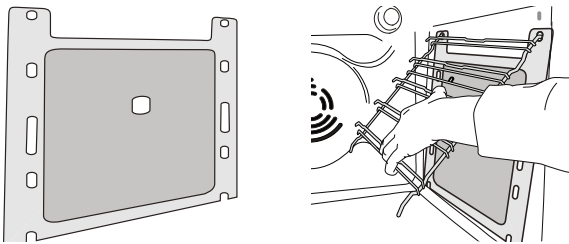
ZUBEHÖR

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden. Reinigen Sie die Speisensonde und den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler. Das AirFry-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

REINIGUNG DER KATALYTISCHEN WÄNDE

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

Der Ofen ist mit katalytischen Wänden ausgestattet, welche die Reinigung des Garraums dank ihrer speziellen selbstreinigenden Beschichtung, die hochporös und in der Lage ist, Fett und Schmutz aufzunehmen, vereinfachen. Diese Wände sind an den Laufschienen angebracht: Beim erneuten Positionieren und Anbringen der Laufschienen, sicherstellen, dass die Haken im oberen Bereich in die entsprechenden Öffnungen in den Wänden eingehängt sind.



Um die selbstreinigenden Eigenschaften der katalytischen Wände bestmöglich zu nutzen, wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Umluft“-Funktion aufzuheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Anschließend das Gerät abkühlen lassen, bevor verbleibende Speisereste mit einem nicht scheuernden Schwamm entfernt werden.

Bitte beachten: Keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays verwenden, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die selbstreinigenden Eigenschaften beeinträchtigt werden können.

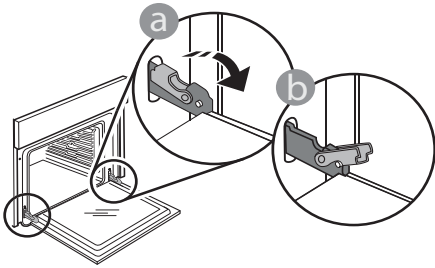
Bitte unseren Kundendienst kontaktieren, wenn Ersatzwände erforderlich sind.

AUSWECHSELN DER LAMPE

Für den Austausch der Lampe wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

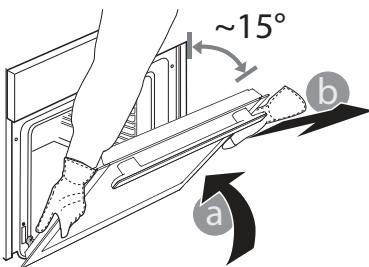
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



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

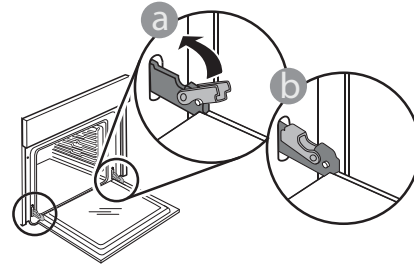
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



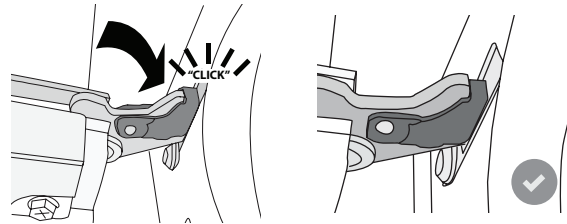
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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



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

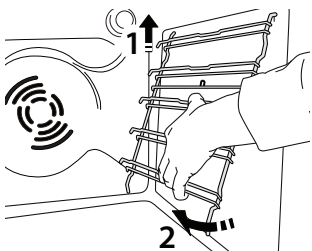


5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

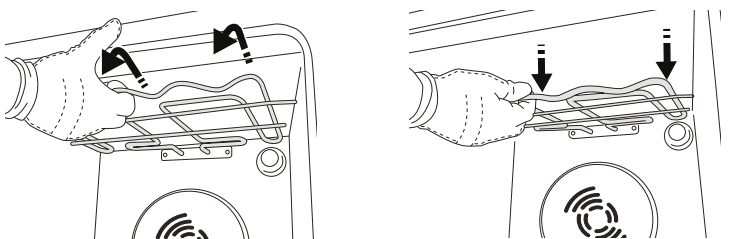
DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

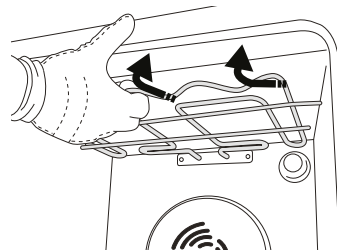
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.



3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

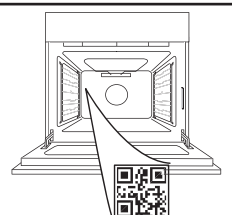


LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf und geben Sie die Nummer an, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Nehmen Sie mit dem Call-Center Kontakt auf.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Speisensonde ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss der Speisensonde.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



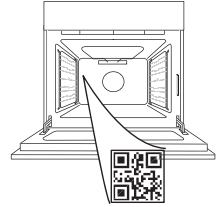


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register

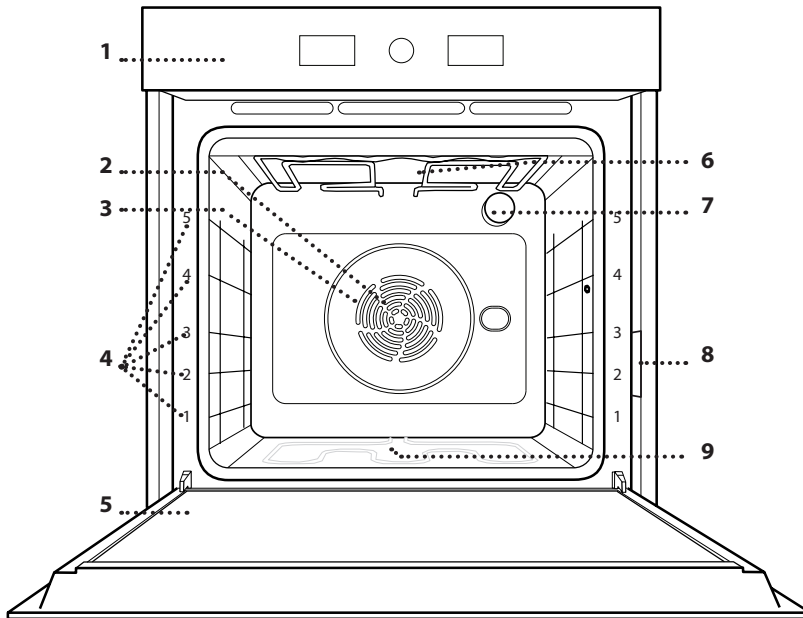


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

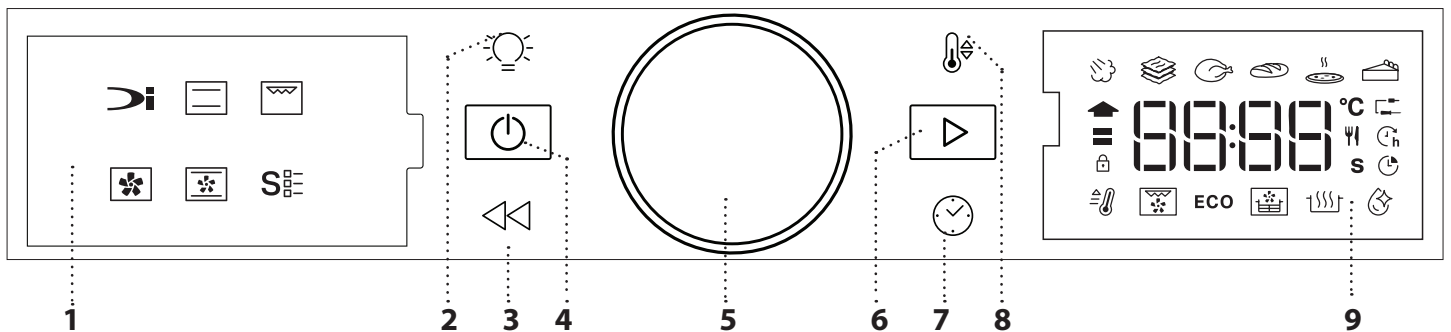


PRODUCT DESCRIPTION



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. Lower heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

4. ON/OFF

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

5. ROTARY KNOB

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

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

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

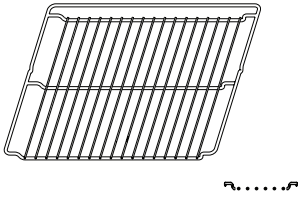
8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

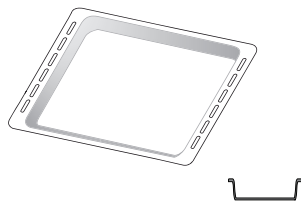
ACCESSORIES

WIRE SHELF



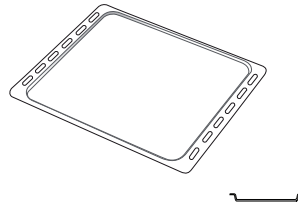
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



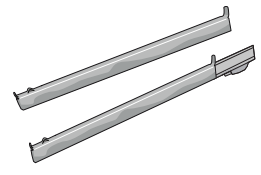
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



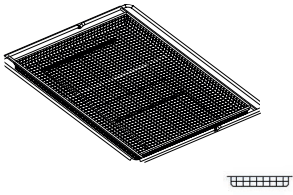
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

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

Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

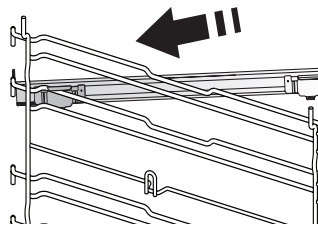
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

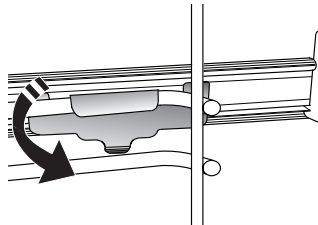
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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

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




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

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

FUNCTIONS

DYNAMIC MENU

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

-  **STEAM+**

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

-  **CASSEROLE**

This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

-  **MEAT**

This function suggests the best temperature and cooking method for meat.

-  **BREAD**

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.

-  **PIZZA**

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min. (For orders and information contact the after sales service or www.bauknecht.eu.)

-  **PASTRY**

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

GRILL

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

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same

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

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

SPECIAL FUNCTIONS

- **FAST PREHEAT**

For preheating the oven quickly.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **ECO CYCLE**

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

- **AIR FRY/ CONVECT ROAST**

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

- **RISING**

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

- **SMART 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.

FIRST TIME USE

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 to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press 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 rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press 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). Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

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 rotary 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 rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

2. SET THE FUNCTION

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


TEMPERATURE / GRILL LEVEL



When the °C 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.

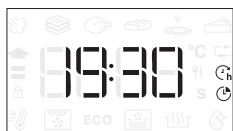
SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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.

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 stop pause it.


The cooking time does not include a preheating phase.

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

6. SPECIAL FUNCTIONS

SMART CLEAN

To activate the "Smart 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.

7. KEYLOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing .

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably 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

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

MEAT

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

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

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

DESSERTS

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

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

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

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



















































































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


















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

RISING

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1  
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1    
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1    
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1    
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convect Bake	 ECO	 Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Bread	 Pizza function	 Pastry		
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water		

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
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		Yes	200 - 220	15 - 30***	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	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		Yes	200 - 220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		Yes	200 - 220	10 - 25	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS						ECO	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS							
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry		
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		



AIR FRY COOKING TABLE





















	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.




FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf



STEAM+ COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PASTRIES	Cookies	one tray	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		
VEGETABLES	Roasted Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55		
	Roasted Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Roasted Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES			
	Air Fry tray	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

MAINTENANCE AND CLEANING

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

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

- Activate the "Smart Clean" function for optimum cleaning of the internal surfaces. (Only in some models).
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

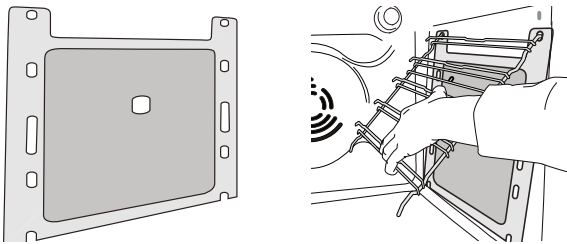
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS

(ONLY IN SOME MODELS)

This oven is equipped with special catalytic panels that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200 °C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the appliance to cool down before removing any remaining food residues using a nonabrasive sponge.

Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties.

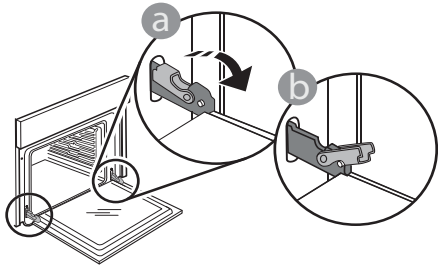
Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REPLACING THE LAMP

For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

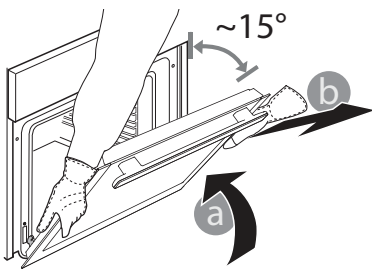
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



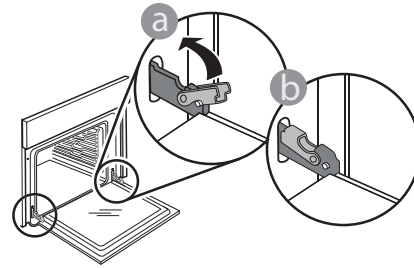
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

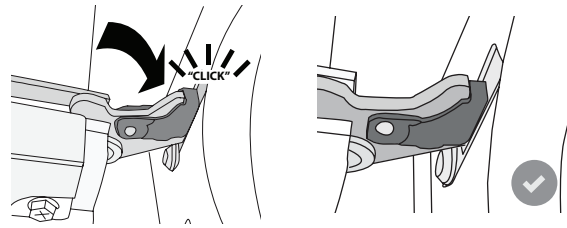


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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

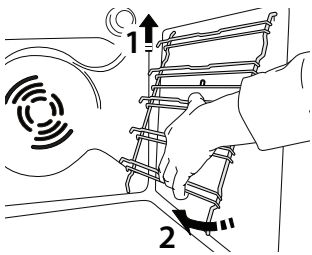


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

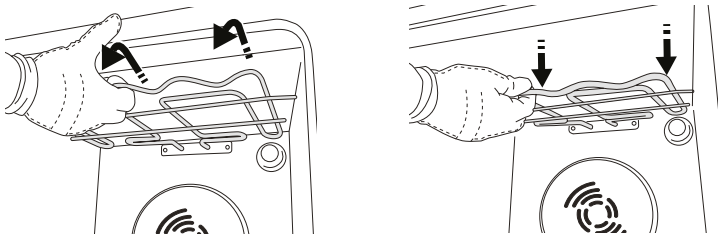
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

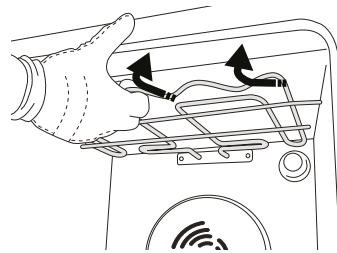
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

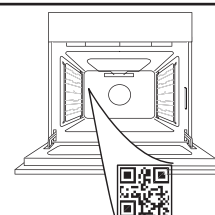


TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen.	Food Probe is not properly connected.	Check connection of the food probe.

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

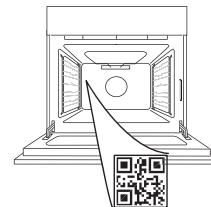
- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



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

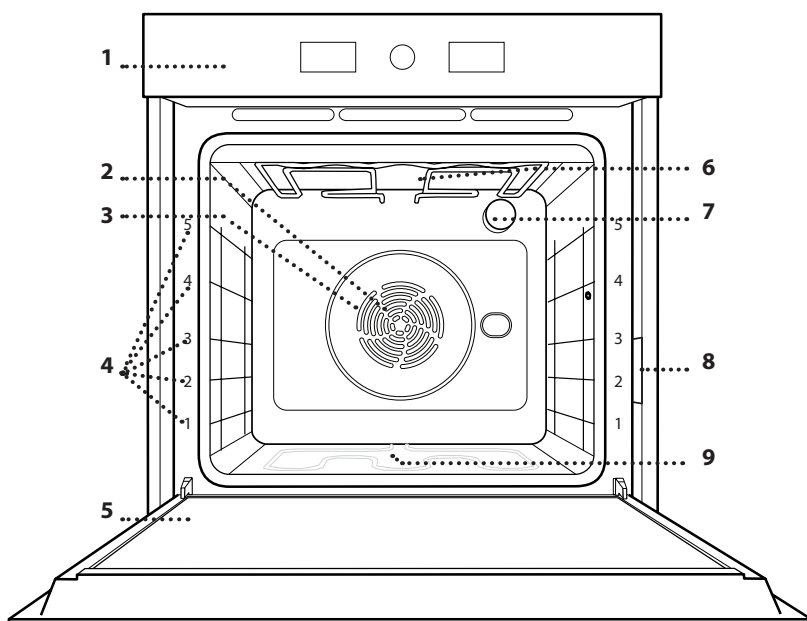
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.bauknecht.eu/register

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



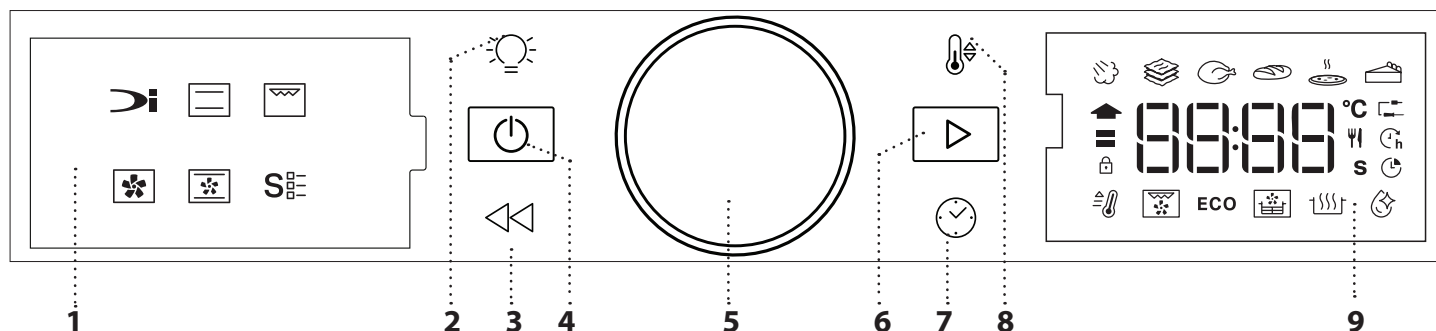
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN DE GAUCHE

2. ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre l'ampoule.

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

4. ON/OFF

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

5. BOUTON ROTATIF

Tourner pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres et lancer le programme de cuisson.

6. DÉMARRER

Pour lancer des fonctions et confirmer des réglages ou une valeur réglée.

7. HEURE

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

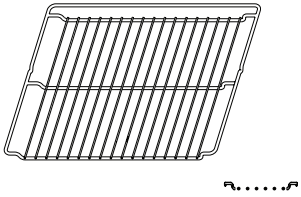
8. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

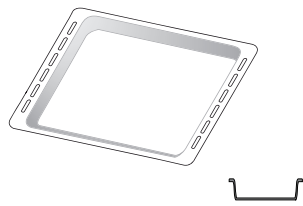
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



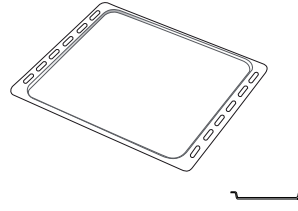
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

LÈCHEFRITE



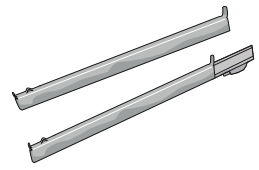
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

PLAQUE À PÂTISSERIE *



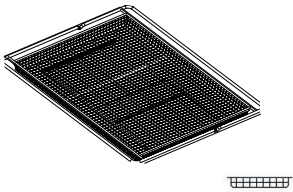
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

ACCESSOIRE FRITURE À AIR*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Friture à air, avec une plaque positionnée au niveau inférieur pour recueillir les éventuelles miettes et gouttes. Il peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. D'autres accessoires peuvent être achetés séparément ; pour toute commande et information, contacter le service après-vente.
* Disponible sur certains modèles seulement

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

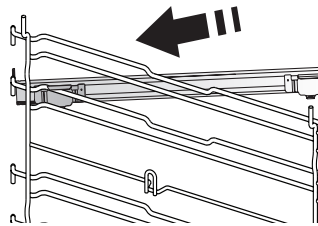
Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, en veillant à ce que le côté avec le bord relevé soit placé vers le haut.

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

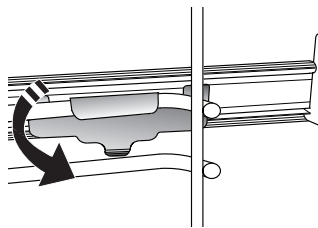
- Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieure de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES (SELON LE MODÈLE)



Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des rails télescopiques.

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



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

Veillez noter : les rails télescopiques peuvent être installés sur le niveau de votre choix.

FONCTIONS

MENU DYNAMIQUE

Elles permettent une cuisson totalement automatique de tous les types d'aliments (Lasagnes, Viande, Poisson, Légumes, Gâteaux & Pâtisseries, Quiche/Cake salé, Pain, Pizza). Pour obtenir le meilleur de cette fonction, suivez les indications sur la table de cuisson correspondante.

-  VAPEUR+

La fonction Vapeur+ permet d'obtenir d'excellentes performances grâce à la présence de vapeur pendant le cycle de cuisson. Cette fonction suggère automatiquement la température idéale pour la cuisson d'une vaste gamme de recettes ; les temps de cuisson des principaux plats sont indiqués dans le tableau de cuisson correspondant. Activez toujours la fonction vapeur lorsque le four est froid, et après avoir versé de l'eau potable au fond de la cavité.

-  RAGOÛT

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.

-  VIANDES

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande.

-  PAIN

Cette fonction suggère automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.

-  PIZZA

Cette fonction vous permet de préparer de délicieuses pizzas maison, en moins de 10 minutes, comme dans un restaurant. Le cycle de cuisson dédié fonctionne à une température supérieure à 300 degrés Celsius, ce qui permet d'obtenir des pizzas moelleuses à l'intérieur, croustillantes sur les bords et parfaitement dorées.

En combinant cette fonction avec l'accessoire Pizza Stone WPro et en préchauffant pendant 30 minutes, il est possible de cuire une pizza en 5-8 minutes. (Pour les commandes et les informations, contactez le service après-vente ou www.bauknecht.eu.)

-  GÂTEAUX

Cette fonction suggère la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteaux.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRIL

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

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

AIR BRASSÉ

Pour cuire de la viande, des gâteaux avec garnitures sur une grille uniquement.

FONCTIONS SPÉCIALES

- **PRÉCHAUF. RAPIDE**

Pour préchauffer le four rapidement.

- **TURBO GRILL**

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

- **CYCLE ÉCO**

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce cycle ÉCO est utilisé, 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.

- **AIR FRY/CONVECT ROAST (CONVECTION)**

L'utilisation d'une plaque de friture dédiée (fournie avec certains modèles) vous permet de cuire des frites, des nuggets de poulet et autres en utilisant moins d'huile, pour un résultat agréablement croustillant. Les éléments chauffants se succèdent pour chauffer correctement la cavité, tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Placez les aliments sur l'accessoire Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances.

En variante, cette fonction peut être utilisée pour obtenir d'excellents résultats de rôtissage sur les viandes et les volailles, les pommes de terre et les légumes, selon les recommandations du tableau de cuisson. Ces recettes peuvent être préparées à l'aide d'une plaque de cuisson standard.

- **LEVAGE DE PÂTE**

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

- **SMART 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 de la cavité et lancez la fonction lorsque le four est froid.

PREMIÈRE UTILISATION

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 : Tourner le bouton pour régler l'heure et appuyer sur pour confirmer.



Les deux chiffres des minutes clignotent. Tourner le bouton pour régler les minutes et appuyer sur pour confirmer.

Veillez noter : Pour changer l'heure plus tard, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant 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

Si nécessaire, vous pouvez modifier le courant nominal par défaut (16 A).



Tournez le bouton de sélection pour sélectionner le courant nominal, appuyez ensuite sur 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).

Veillez noter : Pour changer le courant nominal ultérieurement, appuyez sur et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes alors que le four est éteint, et répétez les étapes décrites plus haut.

3. CHAUFFER LE FOUR

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

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veillez noter : Il est conseillé 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 rotatif 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 sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL



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



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






Remarque : 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 : Appuyer 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.

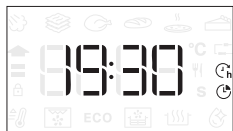
RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON / DÉPART DIFFÉRÉ

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.





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

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton 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.

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 la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

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


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

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

5. FIN DE CUISSON

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







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

6. FONCTIONS SPÉCIALES

SMART CLEAN

Pour activer la fonction « Smart 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 aux fonctions spéciales **S_{SE}** 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.

7. VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  et maintenez-la enfoncée pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

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

. REMARQUES

- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium.
- Ne déplacez jamais les plats et moules de cuisson en les faisant glisser sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Ne placez pas de poids lourds sur la porte et ne vous y accrochez pas.
- En raison de la température plus élevée du cycle Pizza, le bruit du ventilateur de refroidissement devrait être légèrement plus élevé.

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

VIANDE

Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, il est conseillé d'ajouter du bouillon au fond du plat et d'arroser la viande pendant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Veuillez noter que de la vapeur est produite durant cette opération. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four, ou enveloppez-le de papier aluminium.

Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter que la viande ne brûle à l'extérieur, abaissez la grille pour éloigner les aliments du gril. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe.

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

DESSERTS

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

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

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

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

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

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE PÂTE

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

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		-	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies / Petits gâteaux		-	160 - 170	20 - 40	3
		Oui	150 - 160	20 - 40	4
		Oui	150 - 160	20 - 40	4 1
		Oui	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartes		Oui	170	50 - 80	5 4 3 1
Chouquettes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Oui	180 - 190	35 - 45	4 1
		Oui	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Oui	90	110 - 150	3
		Oui	90	130 - 150	4 1
		Oui	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7-12	2
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1
		Oui	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Oui	210	40 - 60	5 4 3 1
Pain 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Petit pain		-	180 - 220	30 - 50	3
Pain		Oui	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2
		Oui	250	10 - 20	4 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 60	2
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Gril	Turbo grill	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air
FONCTIONS AUTOMATIQUES							
	Ragoût	Viande	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie		
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lèchefrite / plaque de cuisson	Lèchefrite contenant 500 ml d'eau		

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	
		Oui	180 - 190	20 - 40	
		Oui	180 - 190	20 - 40*	
Lasagnes/Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Pâtes au four/Cannellonis		-	190 - 200	25 - 60	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Dinde /Oie 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30***	
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		Oui	200 - 220	15 - 30***	
Poulet rôti 1-1,3 kg		Oui	200 - 220	55 - 70**	
Rosbif saignant 1kg		-	2 (Moy)	35 - 50**	
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90**	
Pommes de terre rôties		Oui	200 - 220	35 - 55**	
Légumes gratinés		Oui	200 - 220	10 - 25	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)		Oui	190	40 - 120*	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 120*	
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 120*	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120*	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 120*	

* Durée approximative : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

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

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Gril	Turbo gril	Chaleur pulsée	Air Brassé	ÉCO	Friture à air
FONCTIONS AUTOMATIQUES							
	Ragoût	Viande	Pain	Fonction pizza	Pâtisserie		
ACCESSOIRES							
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau		























TABLE DE CUISSON FRITURE À AIR

	RECETTE	FONCTION	QUANTITÉ SUGGÉRÉE	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
ALIMENTS CONGELÉS	Frites surgelées		650 - 850 g	Oui	200	25 - 30	4 2
	Nuggets de poulet surgelés		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Bâtonnets de poisson		500 g	Oui	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500 g	Oui	200	15 - 20	4 2
LÉGUMES	Courgettes fraîches panées		400 g	Oui	200	15 - 20	4 2
	Frites maison		300 - 800 g	Oui	200	20 - 40	4 2
	Légumes mélangés		300 - 800 g	Oui	200	20 - 30	4 2
VIANDES ET POISSONS	Poitrines de poulet		1 - 4 cm	Oui	200	20 - 40	4 2
	Ailes de poulet		200 - 1500 g	Oui	220	30 - 50	4 2
	Escalope panée		1 - 4 cm	Oui	220	20 - 50	4 2
	Filet de poisson		1 - 4 cm	Oui	220	15 - 25	4 2




Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, répandez une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment. Afin de garantir des résultats de cuisson uniformes, mélangez les aliments à la moitié du temps de cuisson recommandé.

FONCTIONS			
	Friture à air		
ACCESSOIRES			
	Accessoire Friture à air	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON VAPEUR+

ALIMENTS	RECETTE	QUANTITÉ	HEURE (MIN.)	ACCESSOIRES	EAU
PAIN	Petits pains	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pain carré	300-500 g	40 - 60		
	Pain	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PÂTISSERIES	Biscuits	un lèchefrite	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Génoise	500-700 g	30 - 50		
	Tarte	un lèchefrite	35 - 55		
VIANDE	Rôti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Côtes	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Poulet	1-1,5 kg	55 - 80		
	Poulet/Dinde	3 kg	100 - 140		
POISSON	Filet de steak	0,5-2 cm	15 - 25		
	Filet de steak	2-4 cm	20 - 35		
	Poisson entier	300 - 600 g	20 - 30		
	Poisson entier	600 -1200 g	25 - 45		
LÉGUMES	Pommes de terre rôties	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Piments farcis	1-2 kg	35 - 55		
	Brocolis grillés	0,3-1 kg	30 - 50		
	Courgettes grillées	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Démarrez la fonction VAPEUR+ uniquement quand le four est froid. L'ouverture de la porte et l'ajout d'eau pendant la cuisson peuvent avoir un effet négatif sur le résultat final de la cuisson.

ACCESSOIRES			
	Accessoire Friture à air	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèchefrite / plaque de cuisson, ou Plat à four sur grille

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

.Portez des gants de protection.

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

SURFACES EXTÉRIEURES

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

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

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et 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.

• Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes. (Uniquement sur certains modèles).

• Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.

• La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

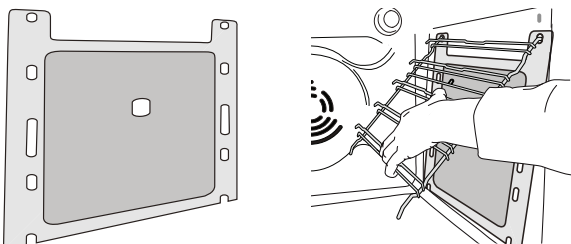
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

Ne pas nettoyer la sonde alimentaire et la sonde à viande (le cas échéant) au lave-vaisselle. L'accessoire Friture à air (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

NETTOYER LES PANNEAUX CATALYTIQUES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous replacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veuillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

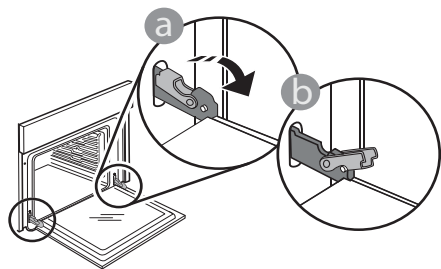
Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

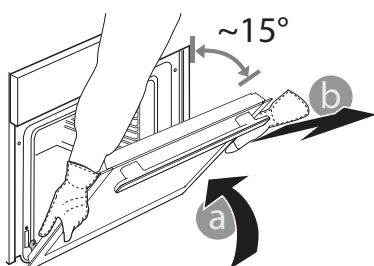
Pour le remplacement de l'ampoule, contactez le service après-vente.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



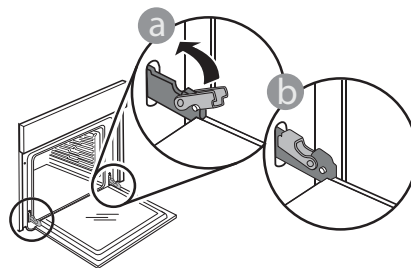
2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.



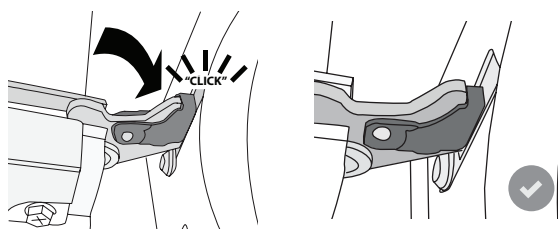
3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

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



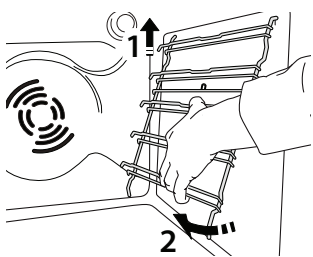
Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



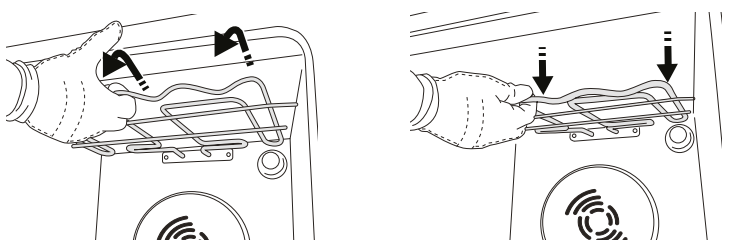
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

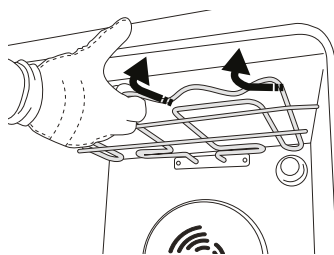
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.



3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



DÉPANNAGE

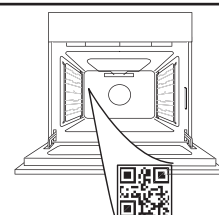
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Contactez le Centre d'appel et indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».
L'écran indique un texte difficile à lire et semble cassé.	Une autre langue est paramétrée.	Contactez le centre d'appel
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde alimentaire n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde alimentaire.



* Disponible sur certains modèles uniquement

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

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



Bauknecht

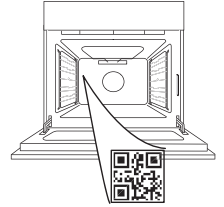


400011721799

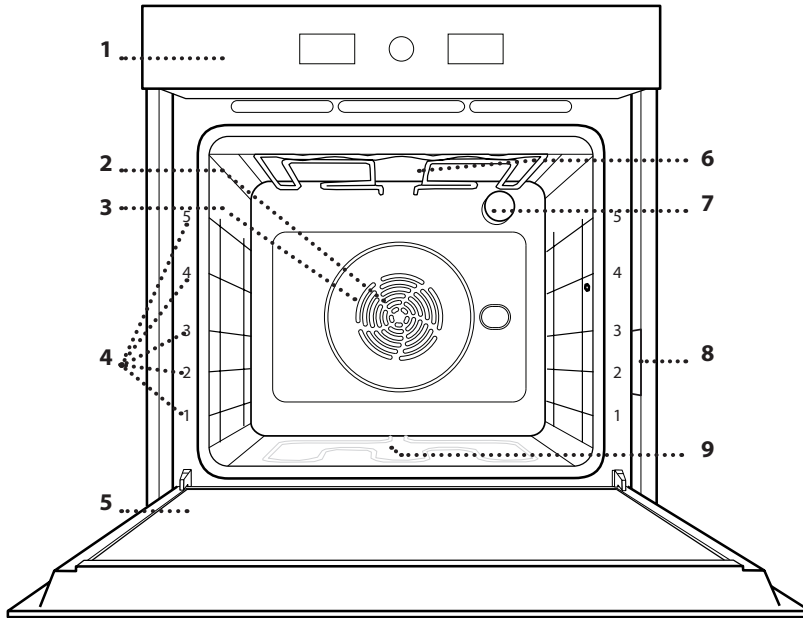
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register

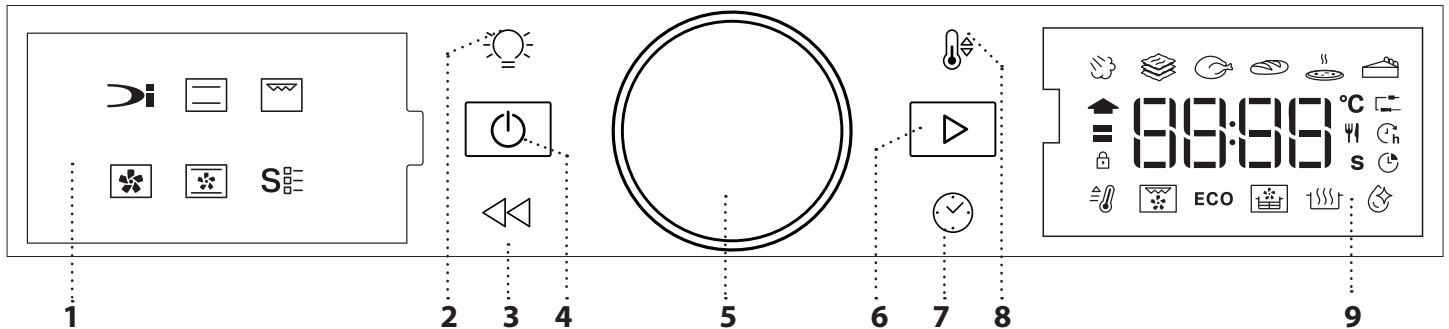
**SCAN DE QR-CODE OP UW
APPARAAT VOOR MEER
INFORMATIE**



Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING

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

BEDIENINGSPANEEL**1. LINKER DISPLAY****2. LAMP**

Om de lamp aan/uit te zetten.

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu. Dient om tijdens de bereiding de instellingen te veranderen.

4. ON/OFF

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

5. DRAAIKNOP

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

6. START

Voor het starten van functies en bevestigen van instellingen of het instellen van een waarde.

7. TIJD

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

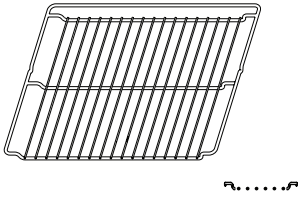
8. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

9. RECHTER DISPLAY

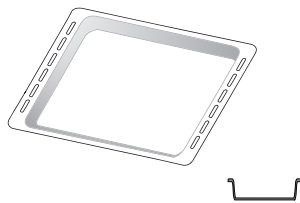
ACCESSOIRES

ROOSTER



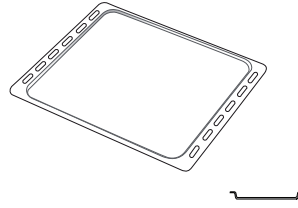
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



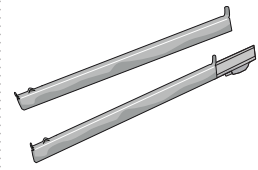
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



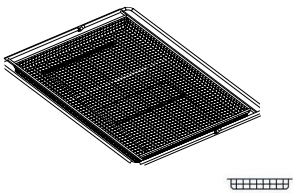
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

SCHUIFRAILS *



Om het plaatsen of verwijderen van accessoires te vergemakkelijken.

AIR FRY-LADE *



Te gebruiken bij het bereiden van voedsel met de Air Fry-functie, met een bakplaat op een lager niveau om eventuele kruimels en druppels op te vangen. Hij kan in de vaatwasser gereinigd worden.

Het aantal en type accessoires is afhankelijk van het model dat u gekocht hebt. Andere accessoires kunnen apart worden aangeschaft; neem voor bestellingen en informatie contact op met de Klantenservice.
*Alleen verkrijgbaar voor bepaalde modellen

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

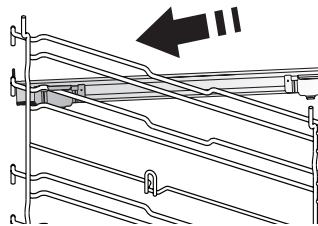
DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

• Om de roostergeleiders te verwijderen tilt u ze op en daarna trekt u het onderste delen uit de zittingen: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

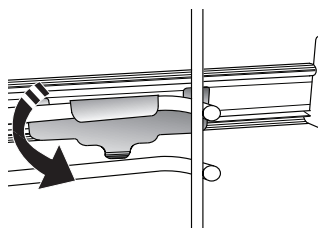
DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

(INDIEN AANWEZIG)



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

Om de schuifrails aan te brengen, bevestigt u de bovenste klem van de rail aan de roostergeleider en schuift deze zo ver mogelijk door. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



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

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


FUNCTIES

DYNAMISCH MENU

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

-  **STOOM+**

De functie STEAM+ zorgt voor uitstekende resultaten dankzij het gebruik van stoom bij de bereiding. Deze functie stelt automatisch de ideale temperatuur voor het bereiden van een groot aantal recepten voor; de bereidingstijden van de belangrijkste gerechten staan in de bijbehorende tabel. Schakel de stoomfunctie altijd in terwijl de oven koud is. Giet eerst drinkwater in de bodem van de ovenruimte.

-  **STOOFSCHOTELS**

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.

-  **VLEES**

Met deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd.

-  **BROOD**

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.

-  **PIZZA**

Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant. De bereidingscyclus werkt bij temperaturen boven 300 graden Celsius en zorgt voor pizza's die zacht van binnen zijn, knapperig aan de randen en perfect gelijkmatig bruin worden.

Als u deze functie combineert met het accessoire Pizza Stone WPro en 30 minuten voorverwarmt, kunt u een pizza bakken in 5-8 minuten. (Neem voor bestellingen en informatie contact op met de klantenservice of www.bauknecht.eu.)

-  **GEBAK**

Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten cake geselecteerd.

CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

GRILL

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

HETELUCHT

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

CONVECTIEBAKKEN

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

SPECIALE FUNCTIES

- **SNEL VOORVERW.**

Om de oven snel voor te verwarmen.

- **TURBO GRILL**

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

- **ECO-PROGRAMMA**

Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Tijdens het gebruik van deze ECO-functie blijft de verlichting tijdens de bereiding uit. Om de ECO-cyclus te gebruiken en daardoor een optimaler stroomverbruik te krijgen, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.

- **AIR FRY/ BAKKEN MET HETE LUCHT**

Met de speciale air fry-lade (bij sommige modellen meegeleverd) kunt u frietjes, kipnuggets en meer bakken met minder olie, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. Leg het voedsel in een enkele laag op de air fry-plaat en volg de aanwijzingen in de air fry-bereidingstabel voor de beste prestaties.

Deze functie kan ook worden gebruikt om geweldige braadresultaten te krijgen bij vlees en gevogelte, aardappelen en groenten, volgens de aanbevelingen in de kooktabel. Deze recepten kunnen worden bereid met een standaard bakplaat.

- **RIJZEN**

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

- **SMART CLEAN**

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

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



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



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

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

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

2. INSTELLINGEN

Indien nodig kunt u de standaard nominale stroom (16 A) wijzigen.



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

Let op: De oven is geprogrammeerd om een niveau van elektrisch vermogen te verbruiken dat compatibel is met een huishoudelijk netwerk van meer dan 3 kW (16 A): Als uw huishouden een lager vermogen gebruikt, moet u deze waarde (13 A) verlagen.

Let op: Om de nominale, huidige temp. later te veranderen, houdt u tenminste vijf seconden lang ingedrukt en herhaalt u de bovenstaande stappen.

3. DE OVEN VERWARMEN

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

Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Turbohetelucht" of "Convectiebakken").

Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is, wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer 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 draaiknop om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op om te bevestigen.

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU



Wanneer het °C-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 dan de instelknop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.


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

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

INSTELLEN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Wanneer de eindtijd gewijzigd kan worden, wordt op het display weergegeven wanneer de functie afgelopen zou moeten zijn, terwijl het  pictogram knippert.



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

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





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

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

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

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 gestart is, geeft het display aan dat de voorverwarmfase geactiveerd is.



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



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


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 de 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 .

6. SPECIALE FUNCTIES

SMART CLEAN

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

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.

7. VERGREDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u << minstens vijf seconden ingedrukt.



Doe dit opnieuw om het toetsenbord vrij te geven.

Let op: Deze functie kan ook tijdens het bereidingsproces worden ingeschakeld. Om veiligheidsredenen kan de oven op elk moment met  worden uitgeschakeld.

. OPMERKINGEN

- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Plaats geen zware gewichten op de deur en houd de deur niet vast.
- Door de hogere temperatuur van de Pizza-cyclus wordt een iets hoger geluid van de koelventilator verwacht.

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. Bereidingstijden starten vanaf het moment dat het gerecht in de oven is geplaatst. De voorverwarmingstijd (indien nodig) wordt niet meegerekend. De bereidingstemperaturen en -duur zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

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

VLEES

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

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

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

GEBAK

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

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

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

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

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

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.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Koekjes / Kleine taartjes		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Taarten		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Soesjes		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringues		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Heel brood 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Klein brood		-	180 - 220	30 - 50	3
Brood		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNCTIES	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hetelucht	Convectiebakken	ECO	Air Fry
AUTOMATISCHE FUNCTIES	Stoofschotel	Vlees	Brood	Pizzafunctie	Gebak		
ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (Min.)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Pasteitjes / Bladerdeeghapjes		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / puddinkjes		-	190 - 200	40 - 80	3
Gebakken pasta / cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
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
Visfilets / moten vis		-	2 (medium)	20 - 30***	4 3
Worstjes / Kebab / Spareribs / Hamburgers		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	2 (medium)	35 - 50**	3
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90**	3
Gebakken aardappeltjes		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Groentegratin		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Complete maaltijd: Fruittaart (niveau 5) / gebakken groenten (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / gesneden vlees (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 120*	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 120*	4 1
Vis en groenten		Ja	180	30 - 50	4 1
Gevulde braadstukken	ECO	-	200	80 - 120*	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

FUNCTIES						ECO	
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hetelucht	Convectiebakken	ECO	Air Fry
AUTOMATISCHE FUNCTIES							
	Stoofschotel	Vlees	Brood	Pizzafunctie	Gebak		
ACCESSOIRES							
	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water		



AIR FRY-BEREIDINGSTABEL





















	RECEPT	FUNCTIE	AANBEVOLEN HOEVEELHEID	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
BEVROREN VOEDSEL	Diepvriesfrites		650- 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Bevroren kipnuggets		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Vissticks		500 g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Uienringen		500 g	Ja	200	15 - 20	4 2
GROENTEN	Vers gepaneerde courgette		400 g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Zelfgemaakte frietjes		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Gemengde groenten		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
VLEES EN VIS	Kippenborst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kippenvleugeltjes		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Gepaneerde kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Visfilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

Om vers of zelfgemaakt voedsel te bereiden, smeert u een dun laagje olie op het oppervlak van het voedsel. Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te garanderen, mengt u het voedsel halverwege de aanbevolen kooktijd.




FUNCTIES	 Air Fry		
ACCESSOIRES	 Air fry-lade	 Opvangbak of ovenschaal op rooster	 Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster



BEREIDINGSTABEL STEAM+

GERECHT	RECEPT	HOEEVEELHEID	TIJD (MIN.)	ACCESSOIRES	WATER
BROOD	Kleine broden	80 -100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwichbrood in bakblik	300-500 g	40 - 60		
	Brood	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
GEBAK	Koekjes	één schaal	25 - 35		
	Muffins	30-60 g	25 - 45		
	Luchtige cake	500-700 g	30 - 50		
	Taart	één schaal	35 - 55		
VLEES	Hele kip	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbetjes	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Kip	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kip/Kalkoen	3 kg	100 - 140		
VIS	Haasbiefstuk	0,5 - 2 cm	15 - 25		
	Haasbiefstuk	2 - 4 cm	20 - 35		
	Hele vis	300 - 600 g	20 - 30		
	Hele vis	600 -1200 g	25 - 45		
GROENTEN	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	45 - 60		
	Gevulde Paprika's	1-2 kg	35 - 55		
	Geroosterde broccoli	0,3-1 kg	30 - 50		
	Geroosterde courgette	0,5 - 1,5 kg	30 - 50		

Start de functie STEAM+ alleen als de oven koud is. Het openen van de deur en het bijvullen van water tijdens de bereiding kan een nadelig effect hebben op het uiteindelijke resultaat.

ACCESSOIRES			
	Air fry-lade	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAGEN

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

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

INTERNE OPPERVLAGEN

• 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 "Smart Clean" voor een optimale reiniging van de interne oppervlakken. (Alleen bij enkele modellen).

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

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

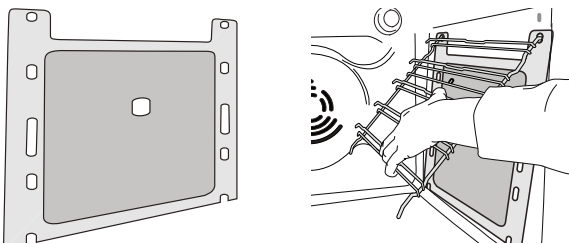
ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd. Reinig de voedingsthermometer en gaarthermometer (indien aanwezig) niet in de vaatwasser. De Air Fry-lade (indien aanwezig) is vaatwasserbestendig.

DE KATALYTISCHE PANELEN REINIGEN

(ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

Deze oven is uitgerust met speciale katalytische panelen, waardoor de ovenruimte gemakkelijker te reinigen is dankzij de speciale zelfreinigende coating, die zeer poreus is en vet en vuil kan opnemen. Deze voeringen zitten op de roostergeleiders: Wanneer de roostergeleiders opnieuw worden geplaatst en vastgezet zorg er dan voor dat de haken aan de bovenkant worden in de daarvoor bestemde openingen in de voeringen worden geplaatst.



Om optimaal gebruik te maken van de zelfreinigende eigenschappen van de katalytische voeringen raden we aan de oven te verwarmen tot 200 °C gedurende ongeveer een uur, met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Laat het apparaat daarna afkoelen en gebruik een niet-schurende spons om eventuele etensresten te verwijderen.

Let op: Bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays kunnen het katalytische oppervlak beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

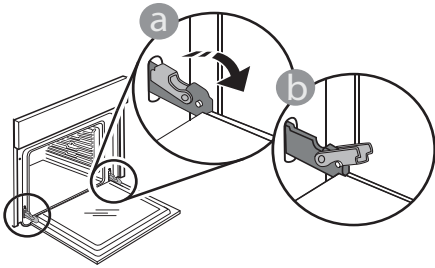
Neem contact op met onze Consumentenservice wanneer u de voeringen wilt vervangen.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

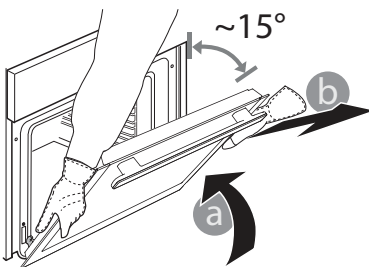
Neem voor het vervangen van de lamp contact op met de aftersales.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

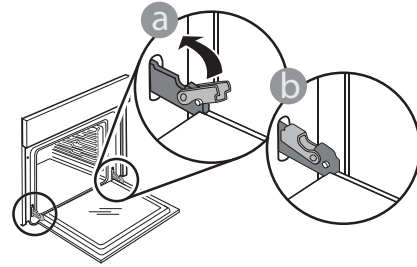


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

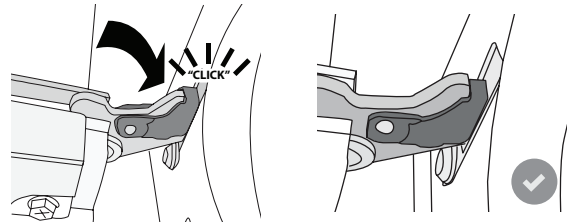


3. Monteer de deur terug door deze naar de oven te duwen, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



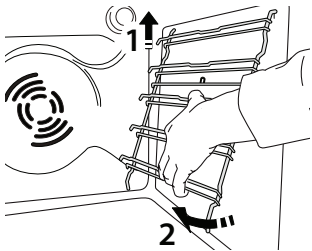
Druk zachtjes om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



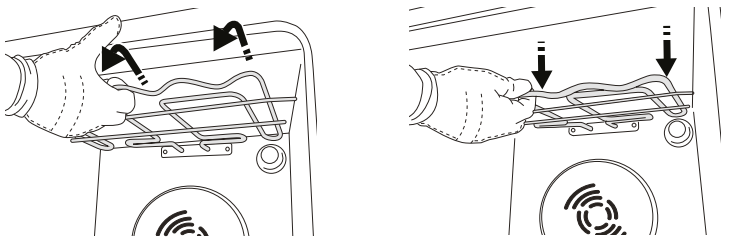
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

BRENG HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT OMLAAG (ALLEEN BIJ ENKELE MODELLEN)

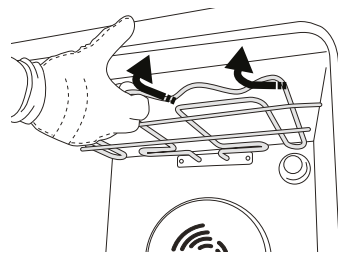
1. Verwijder de laterale roostergeleiders.



2. Trek het verwarmingselement iets naar buiten en breng het naar beneden.



3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.

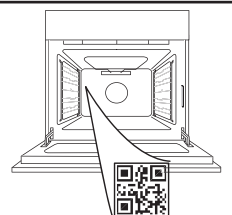


PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer.	Softwareprobleem.	Neem contact op met het Callcenter en vermeld het nummer na de letter "F".
De tekst op het display is onduidelijk, het display lijkt kapot te zijn.	Er is een andere taal ingesteld.	Contact opnemen met het callcenter
Kookcyclus met gaarthermometer beëindigd zonder duidelijke oorzaak of fout F3E3 wordt weergegeven op het scherm.	Voedselthermometer is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de voedselthermometer.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

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

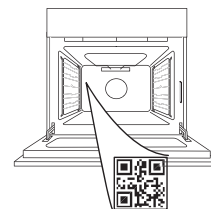




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

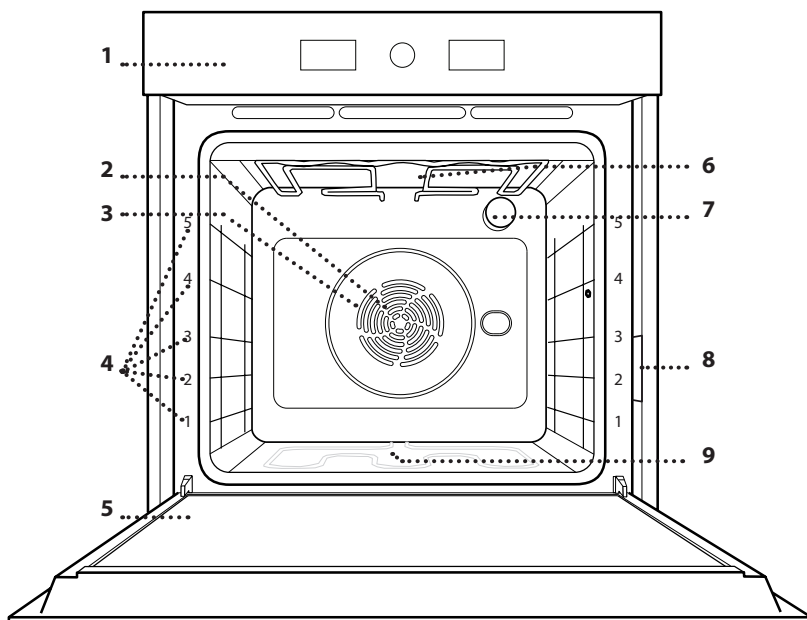
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.bauknecht.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



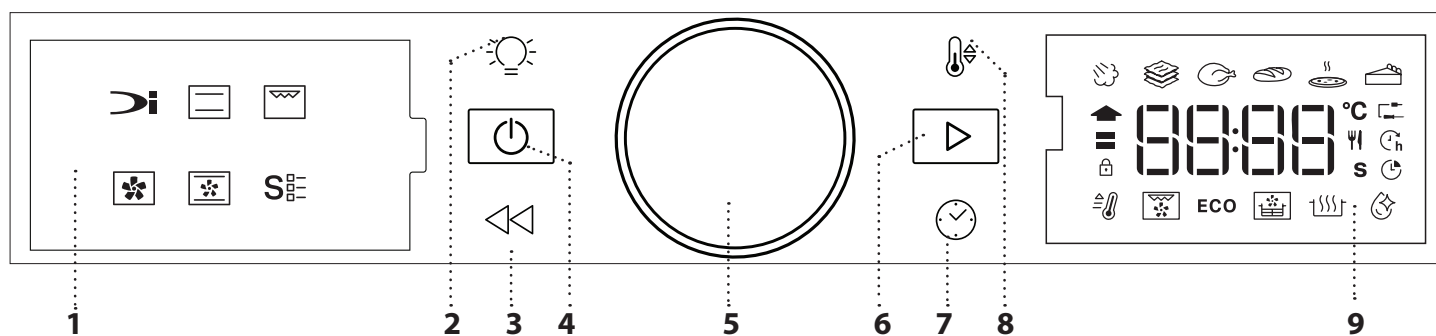
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL 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. Luce
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. LAMPADA

Per accendere/spegnere la lampadina.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

4. ON/OFF

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

5. MANOPOLA ROTANTE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

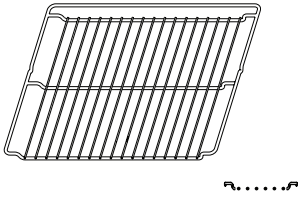
8. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

9. DISPLAY DESTRA

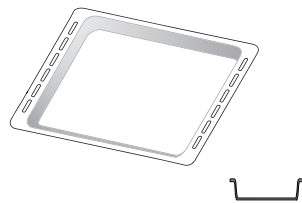
ACCESSORI

GRIGLIA



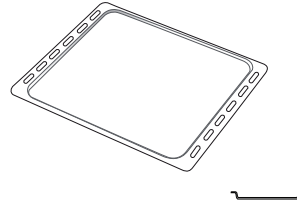
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



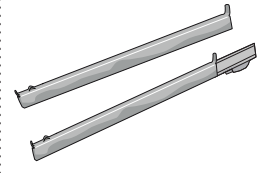
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



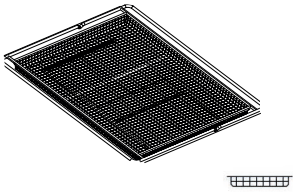
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

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

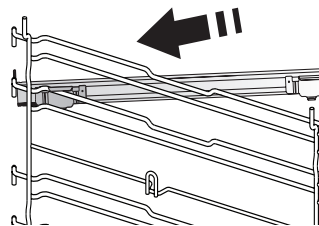
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

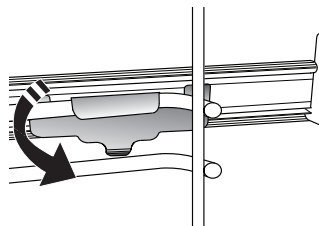
MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

(SE PRESENTE)



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

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



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

Note: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI

MENU DYNAMIC

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

-  **VAPORE+**

La funzione Vapore+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione suggerisce la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.

-  **PRIMI PIATTI**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

-  **CARNE**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per la carne.

-  **PANE**

Questa funzione suggerisce automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

-  **PIZZA**

Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme.

Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti (per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza o www.bauknecht.eu)

-  **TORTE E DOLCI**

Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionare la leccarda un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

FUNZIONI SPECIALI

- **PRERISC RAPIDO**

Per preriscaldare rapidamente il forno.

- **TURBO GRILL**

Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). 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.

- **CICLO ECO**

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.

- **AIR FRY/CONVECT ROAST**

La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Air Fry in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Air Fry per ottenere le migliori prestazioni.

In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostitimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.

- **LIEVITAZIONE**

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

- **SMART 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.

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 per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, premere per almeno 1 secondo a forno spento 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 la corrente nominale predefinita (16 A).



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere 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 (13A).

Note: per modificare successivamente la corrente nominale, premere per almeno cinque secondi a forno spento e ripetere le operazioni sopra descritte.

3. RISCALDAMENTO DEL 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 un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. tenere premuto per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole 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 girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / LIVELLO GRILL)



Quando l'icona °C 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 la durata per gestire manualmente la cottura: 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 della funzione programmando l'ora di fine cottura. 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.

Posizionare gli alimenti 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: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva 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 per la temperatura e il tempo di cottura. una volta modificati, premere  per confermare.

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.

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


Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura del forno che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.








Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

6. FUNZIONI SPECIALI

SMART CLEAN

Per attivare la funzione "Smart 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 immediatamente il ciclo di pulizia, oppure premere  per impostare l'ora di fine/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.

7. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto << per almeno cinque secondi.



Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.

Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo [OFF].

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, la rumorosità della ventola di raffreddamento potrebbe risultare leggermente superiore.

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 intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica 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 sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imbrattare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

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

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

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 per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	2
		Si	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3
		Si	150 - 160	20 - 40	4
		Si	150 - 160	20 - 40	4 1
		Si	135	50 - 90	5 4 3 1
Crostate		Si	170	50 - 80	5 4 3 1
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1
		Si	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringhe		Si	90	110 - 150	3
		Si	90	130 - 150	4 1
		Si	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	310	7-12	2
		Si	220 - 240	20 - 40	4 1
		Si	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Si	210	40 - 60	5 4 3 1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3
Pane		Si	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	2
		Si	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 60	2
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1
		Si	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNZIONI							
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE							
	Primi piatti	Carne	Pane	Funzione pizza	Dolci		
ACCESSORI							
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		Sì	200 - 220	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3


































* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).





*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE							
	Primi piatti	Carne	Pane	Funzione pizza	Dolci		
ACCESSORI							
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		





















TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	4  2 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	4  2 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	4  2 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	4  2 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	4  2 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	4  2 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	4  2 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	4  2 




Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

VAPORE + TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	TEMPO (MIN.)	ACCESSORI	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60		
	Pane	500 g-2 kg	50 - 100		
	Baguette	200-300 g	30 - 45		
PASTICCERIA	Biscotti	una teglia	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50		
	Crostata	una teglia	35 - 55		
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costine	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140		
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25		
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35		
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30		
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45		
VERDURE	Patate arrosto	0,5-1,5 kg	45 - 60		
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55		
	Broccoli arrostiti	0,3-1 kg	30 - 50		
	Zucchine arrostate	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Attivare la funzione VAPORE+ a forno freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

ACCESSORI			
	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare 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 "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli).
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

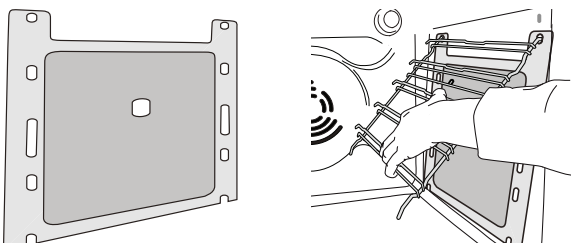
ACCESSORI

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. Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie. La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno è equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.



Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare l'apparecchio e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Note: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

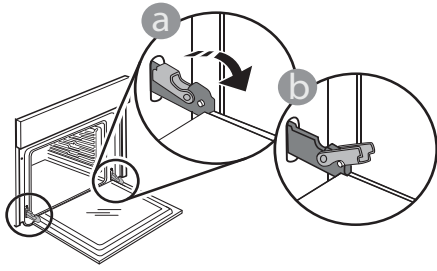
Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

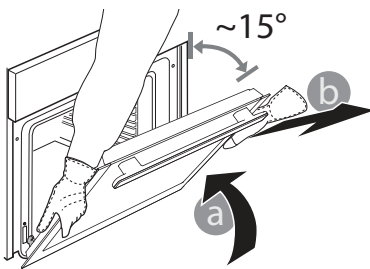
Per la sostituzione della luce, contattare il servizio di assistenza.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

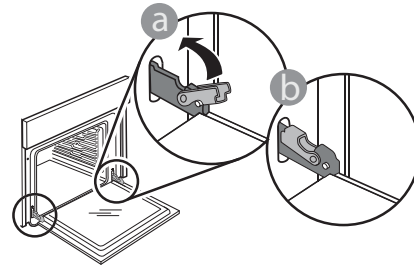


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

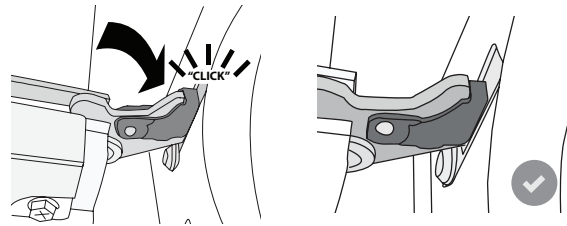


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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

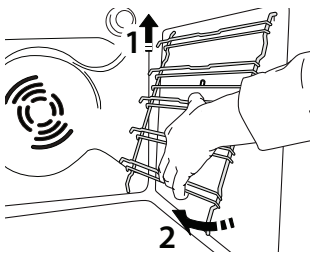


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

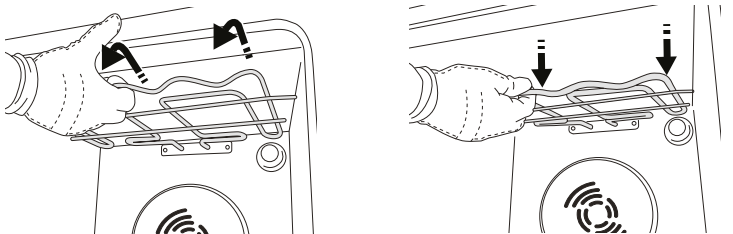
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

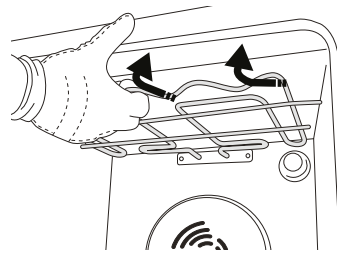
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

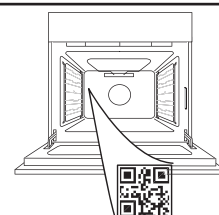


RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo.	La sonda alimenti non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della sonda alimenti.

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

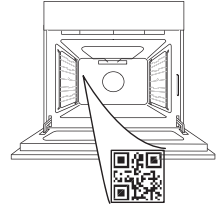
- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
BAUKNECHT**

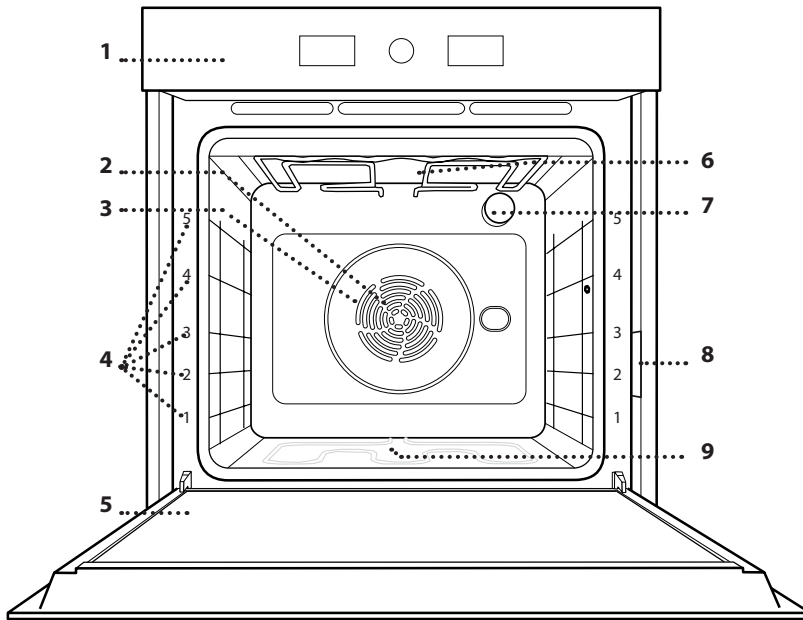
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.bauknecht.eu/register

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU
APARATO PARA OBTENER MÁS
INFORMACIÓN



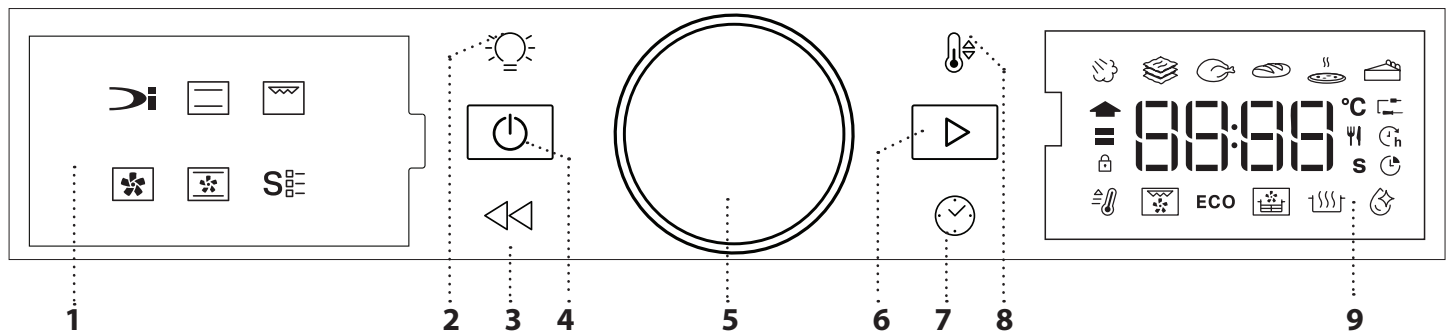
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. LUZ

Para encender/apagar la luz.

3. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior. Durante la cocción, permite cambiar los ajustes.

4. ON/OFF

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

5. POMO GIRATORIO

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar ajustes o un valor programado.

7. TIEMPO

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

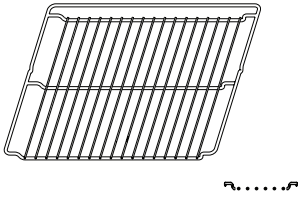
8. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

9. PANTALLA DE LA DERECHA

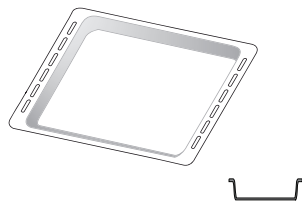
ACCESORIOS

REJILLA



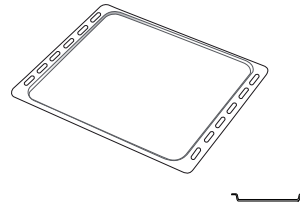
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



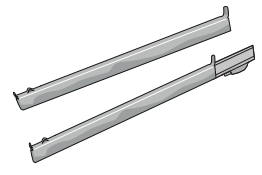
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



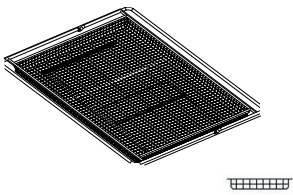
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FREIDORA DE AIRE*



Para utilizar cuando se cocinan alimentos con la función Freidora de aire, con una bandeja de horno colocada a un nivel inferior para recoger posibles migas y goteos. Se puede lavar en el lavavajillas.

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado. Otros accesorios pueden adquirirse por separado; para pedidos e información, póngase en contacto con el servicio posventa.

* Disponible solo en determinados modelos

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

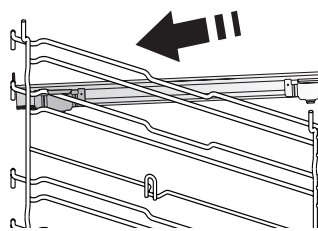
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

• Para retirar las guías para estantes, levántelas y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.

• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájeles hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

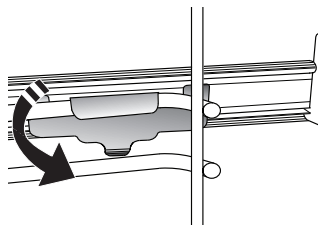
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SI PROCEDE)



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

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



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

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

FUNCIONES

MENÚ DINÁMICO

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (Lasaña, Carne, Pescado, Verduras, Tartas y pasteles dulces, Tartas saladas, Pan o Pizza). Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.

-  **VAPOR +**

La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función sugiere la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter agua potable en el fondo de la cavidad.

-  **CAZUELA**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.

-  **CARNE**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne.

-  **PAN**

Esta función sugiere automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.

-  **PIZZA**

Esta función le permite cocinar una estupenda pizza casera en menos de 10 minutos, como en un restaurante. El ciclo de cocción específico funciona a una temperatura superior a 300 grados Celsius, proporcionando una pizza suave por dentro, crujiente por los bordes y con un dorado perfectamente uniforme.

Combinando esta función con el accesorio Piedra para Pizza WPro y precalentando durante 30 minutos se puede hornear una pizza en 5-8 min. (Para pedidos e información contacte con el servicio postventa o www.bauknecht.eu.)

-  **TARTAS DULCES**

Esta función sugiere la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

GRILL

Para asar al grill filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. 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.

AIRE FORZADO

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

HORNO CONVECC.

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

FUNCIONES ESPECIALES

- **PRECALEN. RÁPIDO**

Para precalentar el horno rápidamente.

- **TURBO GRILL**

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

- **CICLO ECO**

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Cuando se utiliza el Ciclo 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.

- **ASADO AL AIRE LIBRE/POR CONVECCIÓN**

El uso de la bandeja especial para freír (incluida en algunos modelos) permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y otros alimentos con menos aceite, para que queden agradablemente crujientes. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Coloque los alimentos en la bandeja freidora de aire en una sola capa y siga las instrucciones de la tabla de cocción de la freidora de aire para obtener los mejores resultados.

Alternativamente, esta función puede utilizarse para obtener excelentes resultados de asado en carnes y aves, patatas y verduras, según la recomendación de la tabla de cocción. Estas recetas pueden prepararse utilizando una bandeja de horno estándar.

- **FERMENTAR MASA**

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

- **SMART 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.

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 ajustar la hora y pulse  para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para ajustar los minutos y pulse  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. AJUSTES

Si lo desea, puede modificar la corriente nominal por defecto (16 A).



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse  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).

Nota: Para cambiar la corriente nominal en otro momento, mantenga pulsado  durante al menos cinco segundos mientras el horno está apagado y repita los pasos anteriores.

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 (p. ej. «Aire forzado» u «Horno de Convección»).

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


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

USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector giratorio 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 rotativo para seleccionar una de las subfunciones disponibles en la parte derecha de la pantalla y después pulse  para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

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


TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL



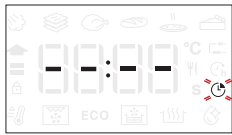
Cuando el icono °C parpadee en la pantalla, gire el mando para modificar el valor y, a continuación, pulse  para confirmar y continuar modificando los ajustes siguientes (si es posible).

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 el tiempo final. Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono parpadea.



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 precalentado del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada. Pulse o para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse para confirmar cuando acabe.

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. PRECALENTAMIENTO

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



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 precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

Abrir la puerta durante la fase de precalentado pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

Siempre puede cambiar la temperatura que desea que alcance el horno 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 .

6. FUNCIONES DE COCCIÓN ESPECIALES

SMART CLEAN

Para activar la función "Smart 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.

7. BLOQ. DE TECLAS

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



Vuelva a hacer esto para desbloquear el teclado.

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

. NOTAS

- No recubra el interior del horno con papel de aluminio.
- No arrastre ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- No coloque pesos pesados sobre la puerta ni se agarre a ella.
- Debido a la mayor temperatura del ciclo Pizza, se espera que el ruido del ventilador de refrigeración sea ligeramente superior.

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 pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

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

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

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

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

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

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

FERMENTAR MASA

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.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		-	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Pastelitos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sí	150 - 160	20 - 40	4
		Sí	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sí	135	50 - 90	5 4 3 1
Tartas		Sí	170	50 - 80	5 4 3 1
Lionesas		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7-12	2
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sí	210	40 - 60	5 4 3 1
Pan de molde 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panecillo		-	180 - 220	30 - 50	3
Pan		Sí	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		Sí	250	10-15	2
		Sí	250	10 - 20	4 1
Tartas saladas (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

FUNCIONES						ECO	
	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire

FUNCIONES AUTOMÁTICAS					
	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles

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

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasañas, Pasteles		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al horno, Canelones		-	190 - 200	25 - 60	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / conejo / pato 1 kg		-	200-230	50 - 80 **	3
Pavo / oca 3 kg		-	190 - 200	90-150	2
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado/de carne		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		Sí	200-220	15 - 30***	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		Sí	200-220	55 - 70**	2 1
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	2 (Media)	35 - 50**	3
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90**	3
Patatas asadas		Sí	200-220	35 - 55**	3
Verduras gratinadas		Sí	200-220	10 - 25	3
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5), lasaña (nivel 3), carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 120*	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 120*	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80-120*	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 120*	3

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

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





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

FUNCIONES							
	Convencional	Gratinar	Turbo Grill	Aire Forzado	Hornear por convección	ECO	Freidora de aire
FUNCIONES AUTOMÁTICAS							
	Cazuela	Carne	Pan	Función Pizza	Pasteles		
ACCESORIOS							
	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua		

TABLA DE COCCIÓN DE FREIDORA DE AIRE





















	RECETA	FUNCIÓN	CANTIDAD RECOMENDADA	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas Fritas Congeladas		650 - 850 g	Sí	200	25-30	4  2 
	Nugget de pollo congelado		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Palitos de pescado		500 g	Sí	220	15 - 20	4  2 
	Aros de cebolla		500 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
VERDURAS	Calabacín fresco empanado		400 g	Sí	200	15 - 20	4  2 
	Patatas fritas caseras		300-800 g	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Verduras variadas		300-800 g	Sí	200	20 - 30	4  2 
CARNE Y PESCADO	Pechugas de pollo		1-4 cm	Sí	200	20 - 40	4  2 
	Alitas de pollo		200-1500 g	Sí	220	30 - 50	4  2 
	Chuleta empanada		1-4 cm	Sí	220	20 - 50	4  2 
	Filete de pescado		1-4 cm	Sí	220	15 - 25	4  2 

Para cocinar alimentos frescos o caseros, extienda una fina capa de aceite sobre la superficie del alimento.
Para garantizar resultados de cocción uniformes, mezcle los alimentos a mitad del tiempo de cocción recomendado.

FUNCIONES	 Freidora de aire		
ACCESORIOS	 Bandeja Freír con aire	 Bandeja de horno o molde sobre rejilla	 Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla



MESA DE COCINA VAPOR+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (MIN.)	ACCESORIOS	AGUA
PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60		
	Pan	500 g -2 kg	50-100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
HOJALDRES	Galletas	una bandeja	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50		
	Tarta	una bandeja	35 - 55		
CARNE	Asado	1 kg	60 - 110		200 ml
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Aves	1-1,5 kg	55 - 80		
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140		
PESCADO	Filete de carne	0.5-2 cm	15 - 25		
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35		
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30		
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45		
VERDURAS	Papas asadas	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55		
	Brócoli asado	0.3-1 kg	30 - 50		
	Calabacines asados	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Inicie la función VAPOR+ sólo cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

ACCESORIOS			
	Bandeja Freír con aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

No utilice productos de lavado con vapor.

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

Utilice guantes protectores.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

- Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas. (Solo en algunos modelos).

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

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

ACCESORIOS

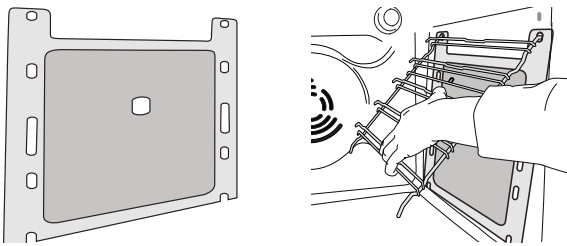
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

No limpie la sonda para alimentos ni la sonda para carne (si la hay) en el lavavajillas. La bandeja Freír con aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

El horno está equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes. Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200 °C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje que el horno se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

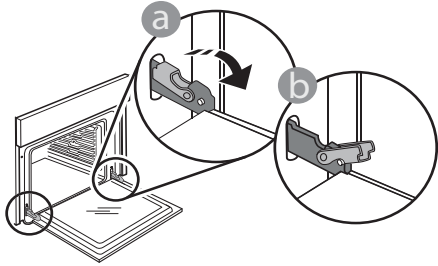
Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Para sustituir la lámpara, póngase en contacto con el servicio posventa.

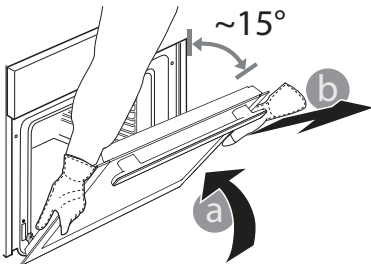
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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



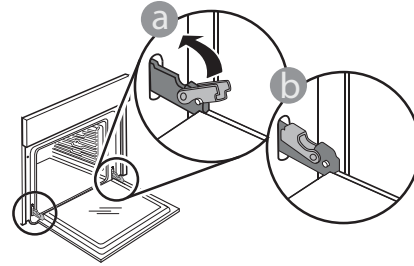
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.

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

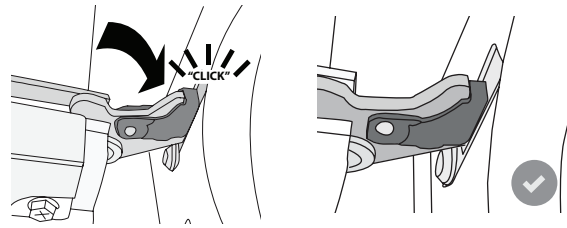


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las ranuras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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

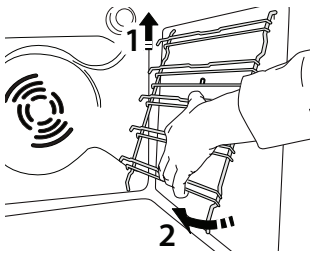


5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

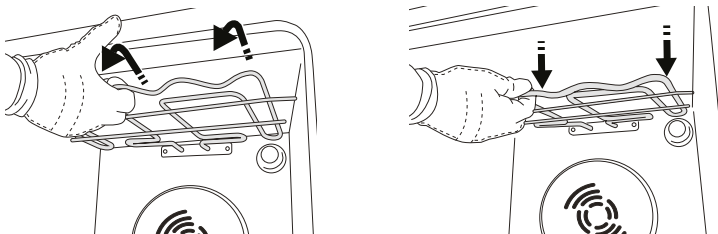
BAJE LA RESISTENCIA SUPERIOR

(SOLO EN ALGUNOS MODELOS)

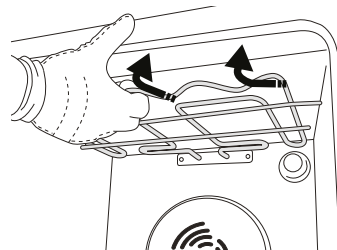
1. Extraiga las guías laterales para estantes.



2. Extraiga ligeramente la resistencia y bájela.



3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

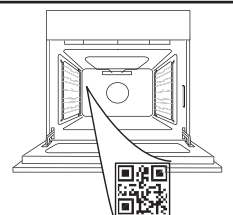


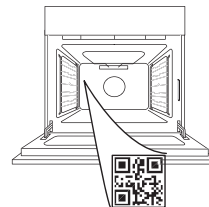
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica e indique el número que sigue a la letra «F».
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
Ciclo de cocción con sonda finalizado sin causa evidente o error F3E3 aparece impreso en pantalla.	La sonda alimentaria no está bien conectada.	Compruebe la conexión de la sonda alimentaria.

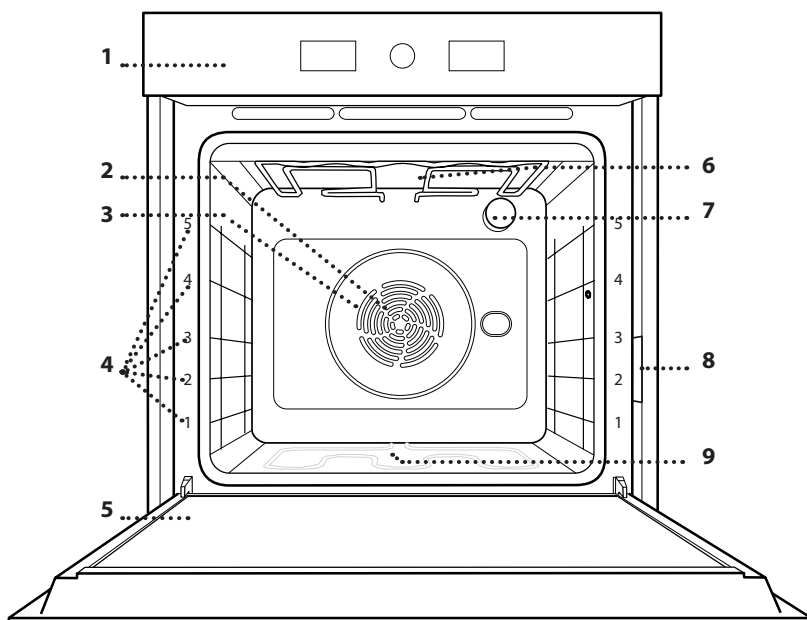
Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

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

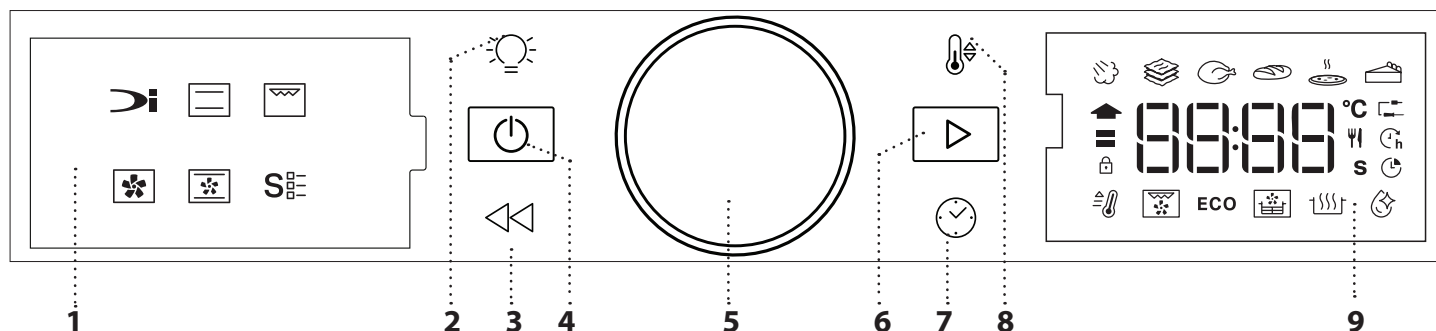


**DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT**Přejete-li si obdržet úplnější podporu, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.bauknecht.eu/register**ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

POPIS PRODUKTU

1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Kruhové topné těleso (není vidět)
4. Vodicí mřížky (úroveň je vyznačena na přední straně trouby)
5. Dvířka
6. Horní topné těleso / gril
7. Osvětlení
8. Identifikační štítek (neodstraňujte)
9. Spodní topné těleso (není vidět)

OVLÁDACÍ PANEĽ**1. LEVÝ DISPLEJ****2. OSVĚTLENÍ**

Pro rozsvícení/zhasnutí žárovky.

3. ZPĚT

Návrat na předcházející obrazovku. Umožňuje změnit nastavení v průběhu vaření.

4. ON/OFF

Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce v kterémkoli okamžiku.

5. OTOČNÝ KNOFLÍK

Jeho pomocí můžete procházet funkcemi a nastavovat parametry vaření. Stisknutím provedete výběr, nastavení, nalezení a potvrzení funkcí nebo hodnot, a také můžete spustit program tepelné úpravy potravin.

6. START

Pro spuštění funkcí a potvrzení nastavení nebo nastavené hodnoty.

7. ČAS

Pro nastavení času a nastavení nebo přizpůsobení doby přípravy.

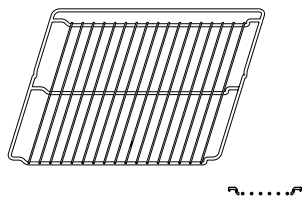
8. TEPLOTA

Pro nastavení teploty.

9. PRAVÝ DISPLEJ

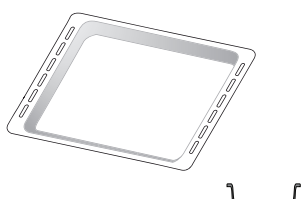
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



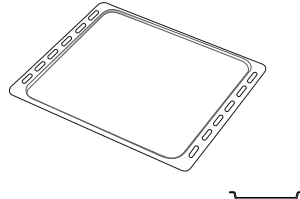
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádoby.

ODKAPÁVACÍ PLECH



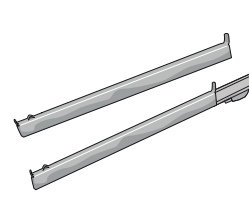
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



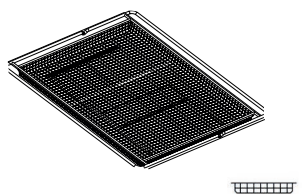
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

POSUVNÉ DRÁŽKY *



Pro usnadnění vkládání a vyjímání příslušenství.

PLECH HORKOVZDUŠ.SMAŽ. *



Používá se při přípravě pokrmů s funkcí Horkovzduš. smaž., kdy je pečicí plech umístěn na nižší úrovni, aby se zachytily případné drobky a kapky. Lze jej mýt v myčce nádobí.

Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu lišit. Další příslušenství lze nakupovat samostatně; pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis.

* Dostupné pouze u určitých modelů

VLOŽENÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vložte mřížku horizontálně zasunutím do vodicích roštů, přičemž se ujistěte, že strana se zvednutým okrajem je otočená nahoru.

Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

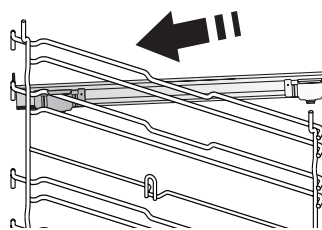
DEMONTÁŽ A INSTALACE VODICÍCH DRÁŽEK

• Přejete-li si odstranit vodicí mřížky, nazdvihněte je a zatáhněte za jejich spodní část směrem ven z usazení: Nyní lze boční vodicí mřížky vyjmout.

• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasadte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

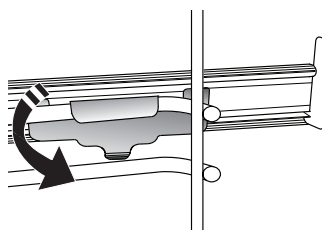
NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK

(POKUD JSOU PŘÍTOMNY)



Z trouby odstraňte boční vodicí mřížky a z posuvných drážek ochranné fólie.

Připevněte horní sponu drážky k vodicí mřížce a suňte ji po celé délce až na doraz. Druhou sponu posuňte směrem dolů, dokud nedosáhne správné polohy.



Aby byla vodicí mřížka dobře zajištěna, zatlačte pevně spodní část spony oproti vodicí mřížce. Ujistěte se, že drážkami lze volně pohybovat. Postupujte stejně i na druhé straně vodicí mřížky v rámci stejné výškové úrovně.

Upozornění: Posuvné drážky lze nainstalovat do kterékoli úrovně.

FUNKCE

DYNAMICKÁ NABÍDKA

Umožňuje automatické pečení všech druhů jídla (lasagne, maso, ryby, zelenina, koláče a cukroví, slané koláče, chléb, pizza). Abyste použitím této funkce dosáhli co nejlepších výsledků, řiďte se pokyny uvedenými v příslušné tabulce příprav.

PÁRA+

Funkce „Pára+“ umožňuje dosáhnout vynikajícího výkonu díky přítomnosti páry v pečicím cyklu. Tato funkce navrhuje ideální teplotu pro přípravu nejrůznějších receptů; doby vaření hlavních pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce. Funkci páry aktivujte vždy, když je trouba studená, a po nalití pitné vody na dno trouby.

DUŠ. MASO A ZELENINA

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro těstovinové pokrmy.

MASO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení masa.

CHLÉB

Tato funkce automaticky navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy chleba.

PIZZA

Tato funkce vám umožní připravit skvělou domácí pizzu za méně než 10 minut jako v restauraci. Speciální cyklus pečení pracuje při teplotě nad 300 °C, takže pizza je uvnitř měkká, na okrajích křupavá a dokonale rovnoměrně propečená.

Kombinací této funkce s příslušenstvím Pizza Stone WPro a předehříváním po dobu 30 minut lze pizzu upéct za 5–8 minut. (Pro objednávky a informace kontaktujte poprodejní servis nebo www.bauknecht.eu.)

PEČIVO

Tato funkce navrhuje nejlepší teplotu a způsob pečení pro všechny druhy moučníků.

TRADIČNÍ

Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.

GRILL

Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

HORKÝ VZDUCH

Pro přípravu různých druhů jídel, které vyžadují stejnou teplotu na několika výškových úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází k vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jídl.

TRADIČNÍ PEČENÍ

Slouží k pečení masa či plněných koláčů pouze na jedné úrovni.

SPECIÁLNÍ FUNKCE

• RYCHLÉ PŘEDHŘÁTÍ

Pro rychlý předehřev trouby.

• TURBO GRILL

K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 500 ml pitné vody.

• CYKLUS EKO

Pro pečení nadívaného masa a řízků na jedné úrovni. Je-li úsporný cyklus „EKO“ aktivní, osvětlení zůstává během pečení vypnuté. Při použití cyklu „EKO“, tedy při optimalizaci spotřeby energie, by se dvířka trouby neměla otevírat, dokud se pokrm zcela nedopeče.

• SMAŽENÍ NA VZDUCHU/KONVEKTOMATU

Pomocí speciálního zásobníku na fritování (dodávaného s některými modely) můžete připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy s použitím menšího množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Air Fry v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Air Fry.

Případně lze tuto funkci také použít k dosažení skvělých výsledků při pečení masa a drůbeže, brambor a zeleniny podle doporučení v tabulce. Tyto recepty lze připravit na standardním pečicím plechu.

• KYNUTÍ

Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slané těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.

• SMART CLEAN

Díky působení páry, která se uvolňuje při tomto čisticím cyklu za nízké teploty, umožňuje tato funkce snadno odstranit nečistoty a zbytky jídla. Na dno trouby nalijte 200 ml pitné vody a poté, co trouba vychladne, funkci spusťte.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. NASTAVENÍ ČASU

Při prvním zapnutí trouby budete muset nastavit čas.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení hodin: Otočte knoflíkem pro nastavení hodin a stiskněte tlačítko pro potvrzení.



Na displeji začnou blikat dvě číslice nastavení minut. Otočte knoflíkem pro nastavení minut a stiskněte tlačítko pro potvrzení.

Upozornění: Přejete-li si později nastavený čas změnit, pak zatímco je trouba vypnutá, stiskněte a alespoň na 1 sekundu podržte a poté zopakujte kroky uvedené výše.

Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení.

2. NASTAVENÍ

V případě potřeby můžete změnit výchozí jmenovitý proud (16 A).



Otáčením voličem zvolte jmenovitý proud. Poté, pro potvrzení, stiskněte .

Upozornění: Trouba je naprogramována tak, aby spotřebovávala takové množství elektrické energie, kolik umožňuje domácí síť, která má hodnotu zatížení vyšší než 3 kW (16 A): Pokud má vaše domácí síť nižší výkon, bude třeba tuto hodnotu snížit (13 A).

Upozornění: Přejete-li si později změnit jmenovitý proud, stiskněte a podržte tlačítko po dobu nejméně pěti sekund, když je trouba vypnutá, a opakujte výše uvedené kroky.

3. ZAHŘÁTÍ TROUBY

Z nové trouby se mohou uvolňovat pachy, které souvisejí s proběhlým procesem výroby: Jedná o zcela běžný jev.

Před započítím vaření tedy doporučujeme zahřát troubu prázdnou za účelem odstranění jakéhokoli případného zápachu. Z trouby odstraňte všechny ochranné kartóny nebo fólie a vyjměte rovněž i veškeré uvnitř uložené příslušenství. Přibližně na jednu hodinu zahřejte troubu na 200 °C, ideální je funkce s cirkulací vzduchu (např. funkce „Horký vzduch“ nebo „Tradiční pečení“).

Dodržujte instrukce pro správné nastavení funkce.

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

Je-li trouba vypnutá, na displeji se bude zobrazovat pouze čas. Stiskem a podržením troubu zapnete. Pro zobrazení hlavních dostupných funkcí na levém displeji otáčejte knoflíkem. Jednu z hodnot vyberte a stiskněte .



Pro výběr podfunkce (kde je tato možnost dostupná) zvolte hlavní funkci a poté pro potvrzení stiskněte a přejděte do nabídky funkcí.



Otáčejte ovladačem, zvolte jednu z podfunkcí dostupných na pravém displeji a poté potvrďte stiskem .

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit.

TEPLOTA / GRIL-ÚROV. VÝK



Když ikona °C bliká na displeji, otočte knoflíkem pro změnu hodnoty a poté pro potvrzení stiskněte a pokračujte v přizpůsobování nastavení, které následuje (je-li to možné).



Současně můžete nastavit i výkon grilu (3 = vysoký, 2 = střední, 1 = nízký).






Upozornění: Po zapnutí funkce můžete změnit teplotu nebo výkon grilu, a to stiskem nebo přímo otočením knoflíku.

DOBA TRVÁNÍ




Když ikona  bliká na displeji, pro nastavení požadované doby přípravy použijte nastavovací knoflík a poté pro potvrzení stiskněte .


Čas pečení nemusíte nastavovat, pokud chcete pečení řídit ručně: Stiskem  potvrdíte a spustíte funkci. V tomto případě nemusíte nastavovat konec času pečení programováním odloženého startu.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím : Pro změnu nastavení hodin otáčejte ovladačem a stisknutím  volbu potvrdíte.

NASTAVENÍ ČASU UKONČENÍ PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. V případech, kdy lze změnit čas ukončení pečení, je na displeji zobrazen čas, kdy má daná funkce skončit a zároveň bliká ikona .



V případě potřeby otáčejte knoflíkem a nastavte požadovaný čas ukončení přípravy. Poté, pro potvrzení volby a spuštění funkce, stiskněte .

Vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka: Funkce se spustí automaticky po určité době, která byla vypočtena tak, aby příprava pokrmu byla dokončena ve vámi nastaveném čase.





Upozornění: Naprogramování času spuštění odloženého pečení deaktivuje fázi předehřívání trouby: Trouba dosahuje požadované výše teploty postupně, což znamená, že doby přípravy mohou být o něco delší, než je uvedeno v tabulce pro tepelnou úpravu.

Ve fázi čekání můžete pomocí knoflíku naprogramovaný čas ukončení změnit.

Stiskněte  nebo  pro provedení změny nastavení teploty a doby přípravy. Po dokončení potvrdíte stiskem .

3. AKTIVUJTE FUNKCI

Po provedení všech požadovaných nastavení aktivujte funkci stiskem .

K pozastavení probíhající funkce můžete kdykoli stisknout a podržet .

4. PŘEDOHŘEV

Některé funkce mají fázi předehřátí trouby: Po spuštění funkce se na displeji zobrazí, že fáze předehřátí byla aktivována.



Po dokončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty.



V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem  zahajete pečení.

Upozornění: Vložení jídla do trouby před dokončením předehřívání může mít negativní vliv na konečný výsledek přípravy pokrmu.

Otevřením dveří během fáze předehřátí se tato fáze zastaví.


Čas pečení fázi předehřátí nezahrnuje.

Pomocí knoflíku můžete požadovanou teplotu trouby kdykoli změnit.

5. KONEC PEČENÍ

Zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí, že je pečení ukončeno.






Přejete-li si dobu přípravy prodloužit bez provádění změn v nastavení, otočením knoflíku nastavte nový čas a stiskněte .

6. SPECIÁLNÍ FUNKCE

SMART CLEAN

Pro aktivaci funkce „Smart Clean“ na dno studené trouby rovnoměrně rozlijte 200 ml vody a zavřete dvířka.

Ke speciálním funkcím se dostanete pomocí  a poté otočte knoflíkem pro výběr  z nabídky. Poté potvrdíte tlačítkem .

Stisknutím  spustíte čisticí cyklus okamžitě. Nebo lze stisknutím  nastavit čas dokončení / odložené spuštění.

Po ukončení cyklu nechejte troubu vychladnout a poté odstraňte veškerou přebytečnou vodu a troubu vyčistěte houbičkou navlhčenou v horké vodě (čištění musí proběhnout do 15 minut; v opačném případě nelze zaručit dobrý výsledek).


Upozornění: Doby trvání a teplotu čisticího cyklu nelze nastavit.

7. ZÁMEK KLÁVES

Pro uzamknutí klávesnice stiskněte a alespoň na pět sekund podržte <<<.



Stejným postupem klávesnici odemknete.

Upozornění: Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Z bezpečnostních důvodů lze troubu kdykoliv vypnout stisknutím .

POZNÁMKY

- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy neposunujte nádoby po dně trouby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Nepokládejte na dveře těžká závaží a nedržte se jich.
- Vzhledem k vyšší teplotě cyklu Pizza se očekává mírně vyšší hlučnost chladicího ventilátoru.

UŽITEČNÉ RADY

JAK POUŽÍVAT TABULKU PRO TEPELNOU ÚPRAVU

Tabulka udává nejlepší funkci, příslušenství a úroveň, kterou je třeba použít pro přípravu různých druhů jídel. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a doby pečení mají pouze orientační charakter, neboť se odvíjejí od množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

PEČENÍ RŮZNÝCH POKRMŮ SOUČASNĚ

Pomocí funkce „Horký vzduch“ můžete najednou péct různá jídla, která vyžadují stejnou teplotu pečení (například: ryby a zeleninu), na různých úrovních drážek. Jídlo vyžadující kratší dobu pečení vyjměte dříve a jídlo s delší dobou pečení ponechejte ještě v troubě.

MASO

Použijte jakýkoliv plech na pečení nebo nádobu z pyrexu vhodnou pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Vezměte prosím na vědomí, že během této operace se bude uvolňovat pára. Po upečení ponechejte maso v troubě dalších 10–15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.

Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo maso dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách pečení maso obraťte. Dvířka otevírejte opatrně, neboť bude unikat pára.

Pro zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s jídlem odkapávací (hluboký) plech s půl litrem pitné vody. V případě potřeby vodu dolijte.

DEZERTY

Jemné dezerty pečte pouze s funkcí tradičního pečení na jednom roštu.

Používejte tmavé kovové pekáče a vždy je položte na dodaný rošt. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci nuceného oběhu vzduchu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.

Potřebujete-li zjistit, zda je koláč již upečený, zapíchněte do jeho středu párátko. Pokud je vytáhnete čisté, moučník je dopečený.

Jestliže použijete pekáče s nepřilnavým povrchem, nevymazávejte okraje máslem, protože koláč by se nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.

Jestliže moučník či koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu. Zvažte rovněž, zda nemůžete použít méně tekutiny nebo promíchávat těsto více zlehka.

U moučníků s vlhkou náplní nebo polevou (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci „Tradiční pečení“. Jestliže je spodní část koláče promáčená, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.


























KYNUTÍ

Než vložíte těsto do trouby, vždy je raději přikryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší než kynutí při pokojové teplotě (20–25 °C). Doba kynutí těsta na pizzu je přibližně jedna hodina na 1 kg těsta.

TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		-	170	30-50	2
		Ano	160	30-50	2
		Ano	160	30-50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		-	160-200	30-85	3
		Ano	160-200	35-90	4 1
Sušenky / drobné cukroví		-	160-170	20-40	3
		Ano	150-160	20-40	4
		Ano	150-160	20-40	4 1
		Ano	135	50-90	5 4 3 1
Linecké koláče		Ano	170	50-80	5 4 3 1
Odpalované pečivo		-	180-200	30-40	3
		Ano	180-190	35-45	4 1
		Ano	180-190	35-45*	5 3 1
Pusinky		Ano	90	110-150	3
		Ano	90	130-150	4 1
		Ano	90	140-160*	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7-12	2
		Ano	220-240	20-40	4 1
		Ano	220-240	25-50*	5 3 1
		Ano	210	40-60	5 4 3 1
Bochník chleba 0,5 kg		-	180-220	50-70	2
Malý chléb		-	180-220	30-50	3
Chléb		Ano	180-220	30-60	4 1
Mražená pizza		Ano	250	10-15	2
		Ano	250	10-20	4 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180-190	45-60	2
		Ano	180-190	45-60	4 1
		Ano	180-190	45-70*	5 3 1


















FUNKCE							
	Konvenční	Gril	Turbo grill	Horký vzduch	Tradič. pečení	ECO	Horkovzduš.smaž.
AUTOMATICKÉ FUNKCE							
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví		
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA PEČENÍ (min)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těsta		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40*	5 3 1
Lasagne/nákypy		–	190–200	40 - 80	3
Zapečené těstoviny / cannelloni		–	190–200	25 - 60	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		–	190–200	60–90	3
Kuře/králík/kachna 1 kg		–	200–230	50–80 **	3
Husa/krocan 3 kg		–	190–200	90–150	2
Pečená ryba / v papilotě (filety, vcelku)		Ano	180–200	40–60	3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		Ano	180–200	50–60	2
Topinky/toasty		–	3 (vysoké)	3–6	5
Rybí filé / řízky		–	2 (střední)	20–30***	4 3
Klobásy/kebaby/žebírka/hamburgery		Ano	200–220	15–30***	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		Ano	200–220	55–70**	2 1
Krvavý rostbíf o hmotnosti 1 kg		–	2 (střední)	35 - 50**	3
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90**	3
Pečené brambory		Ano	200–220	35–55**	3
Zapékaná zelenina		Ano	200–220	10–25	3
Kompletní jídlo: Ovoce koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovoce dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)		Ano	190	40–120*	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–120*	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–120*	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50	4 1
Nadívané maso		–	200	80–120*	3
Naporcované maso (králíčí, kuřecí, jehněčí)		–	200	50–120*	3


































* Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

** Ve dvou třetinách pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).





*** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

FUNKCE							
	Konvenční	Gril	Turbo grill	Horký vzduch	Tradič. pečení	ECO	Horkovzduš.smaž.
AUTOMATICKÉ FUNKCE							
	Duš. maso a zelenina	Maso	Chléb	Funkce pizzy	Cukroví		
PŘÍSLUŠENSTVÍ							
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody		

TABULKA PRO HORKOVZDUŠNÉ SMAŽENÍ





















	RECEPT	FUNKCE	DOPORUČENÉ MNOŽSTVÍ	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
MRAŽENÉ POTRAVINY	Mražené hranolky		650–850 g	Ano	200	25–30	 
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	 
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	 
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	 
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	 
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	 
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	 
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	 
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	 
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	 
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	 

Při přípravě čerstvých nebo domácích potravin rozetřete po povrchu tenkou vrstvu oleje. Aby byl zajištěn rovnoměrný výsledek vaření, promíchejte jídlo v polovině doporučené doby vaření.




FUNKCE	 Horkovzduš.smaž.		
PŘÍSLUŠENSTVÍ	 Plech horkovzduš. smaž.	 Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	 Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu



TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY S FUNKCÍ PÁRA+

JÍDLO	RECEPT	MNOŽSTVÍ	ČAS (MIN.)	PŘÍSLUŠENSTVÍ	VODA
CHLÉB	Malé pečivo	80–100 g	30–45		100 ml
	Sendvič ve formě	300–500 g	40–60		
	Chléb	500 g až 2 kg	50–100		
	Bagety	200–300 g	30–45		
PEČIVO	Jemné pečivo	jeden plech	25–35		
	Muffiny	30–60 g	25–45		
	Piškotový koláč	500–700 g	30–50		
	Koláč	jeden plech	35–55		
MASO	Pečeně	1 kg	60–110		200 ml
	Žebírka	500 g až 1,5 kg	50–75		
	Kuře	1–1,5 kg	55–80		
	Kuře/krůta	3 kg	100–140		
RYBY	Plátek masa	0,5–2 cm	15–25		
	Plátek masa	2–4 cm	20–35		
	Celá ryba	300–600 g	20–30		
	Celá ryba	600–1 200 g	25–45		
ZELENINA	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	45–60		
	Plněné papriky	1–2 kg	35–55		
	Pečená brokolice	0,3–1 kg	30–50		
	Pečená cuketa	0,5–1,5 kg	30–50		

Funkci PÁRA+ použijte pouze tehdy, když je trouba studená. Otevření dveří a přidání vody během pečení může mít nepříznivý vliv na konečný výsledek.

PŘÍSLUŠENSTVÍ			
	Plech horkovzduš. smaž	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení nebo plech na pečení na roštu

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoliv údržby a čištění se ujistěte, že trouba stihla vychladnout.

Nepoužívejte parní čističe.

Nepoužívejte drátěnku, drsné houbičky ani abrazivní/žíravé prostředky, neboť by tím mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Noste ochranné rukavice.

Před prováděním jakékoliv údržby musí být trouba odpojena od elektrické sítě.

VNĚJŠÍ POVRCHY

- Povrchy čistěte vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Nakonec je otřete suchým hadříkem.
- Nepoužívejte korozivní ani brusné čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.

VNITŘNÍ POVRCHY

- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, a to ideálně v době, když je ještě teplá, aby bylo možné odstranit skvrny a zbytky jídla. Za účelem vysušení jakéhokoli kondenzátu vytvořeného v důsledku přípravy jídla s vyšším obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout

a poté kondenzát setřete hadříkem nebo houbou.

- Pro optimální čištění vnitřních povrchů aktivujte funkci snadného čištění „Smart Clean“. (Jen u některých modelů.)
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.
- Pro usnadnění čištění lze dvířka vymontovat z pantů.

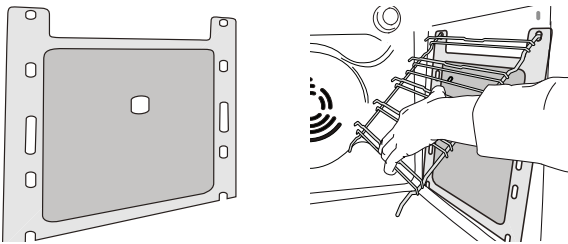
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí. Potravinovou sondu a masovou sondu (pokud jsou k dispozici) nemyjte v myčce nádobí. Plech Horkovzduš. smaž. (pokud je k dispozici) lze mýt v myčce nádobí.

ČIŠTĚNÍ KATALYTICKÝCH DESEK

(JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

Tato trouba je vybavena speciálními katalytickými vložkami, které usnadňují čištění vnitřní části trouby díky speciálnímu samočisticímu povrchu, který je vysoce porézní a schopný pohlcovat mastnotu a nečistotu. Tyto panely jsou upevněny k vodicím mřížkám: Při vkládání a následném upevňování vodicích mřížek dbejte na to, aby háčky na horní části zapadly do příslušných otvorů v panelech.



Pro co nejlepší využití samočisticích vlastností katalytických panelů doporučujeme zahřívání trouby na 200 °C pro dobu přibližně jedné hodiny prostřednictvím funkce „Tradiční pečení“. V této době musí být trouba prázdná. Poté, před odstraňováním veškerých zbytků jídel pomocí jemné houbičky, nechte spotřebič vychladnout.

Upozornění: Používání agresivních nebo abrazivních čisticích prostředků, drsných kartáčků, drátěnek nebo sprejů do trouby by mohlo poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

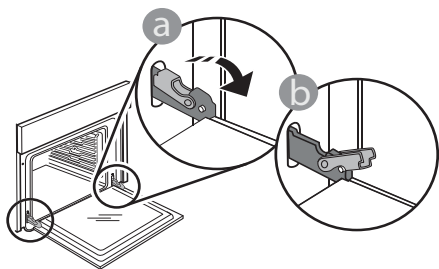
Potřebujete-li náhradní panely, obraťte se na naše středisko poprodejních služeb.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

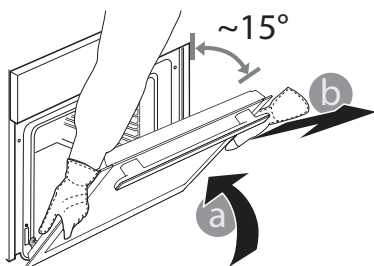
Pro výměnu světla se obraťte na poprodejní servis.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.

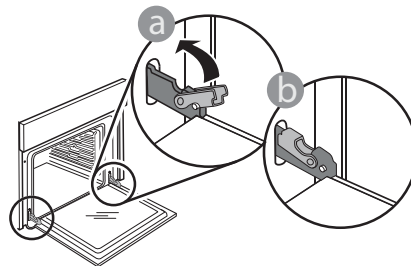


2. Dvířka dobře uzavřete. Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

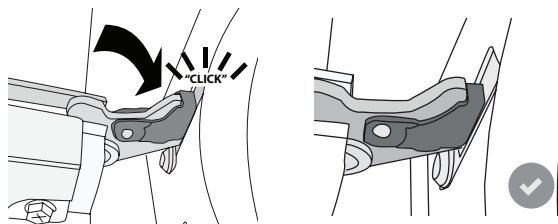


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.



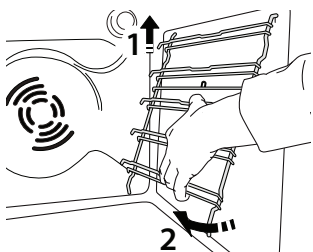
Správnou polohu západek zkontrolujete tak, že na ně lehce zatlačíte.



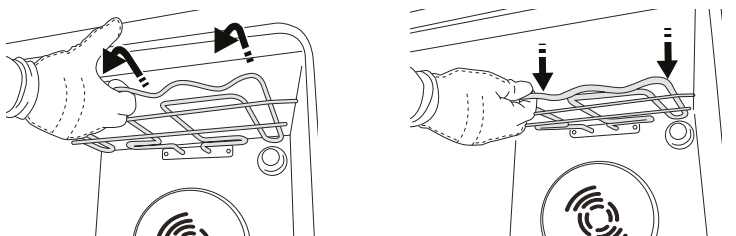
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

POSOUVÁNÍ TOPNÉHO TĚLESA SMĚREM DOLŮ (JEN U NĚKTERÝCH MODELŮ)

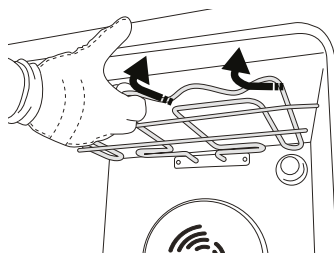
1. Odstraňte boční vodící mřížky.



2. Topné těleso lehce povytáhněte směrem ven a posuňte dolů.



3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.

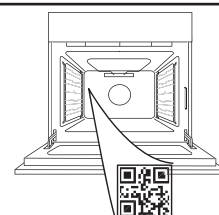


ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Přerušení napájení. Odpojení od elektrické sítě.	Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.
Na displeji je písmeno „F“ následované číslem.	Softwarový problém.	Kontaktujte call centrum a uveďte číslo následující za písmenem „F“.
Text na displeji se zobrazuje nezřetelně a zdá se, že je poškozený.	Nastavení jiného jazyka.	Kontaktujte call centrum
Cyklus vaření se sondou skončil bez zjevné příčiny nebo se na obrazovce vypíše chyba F3E3.	Potravinová sonda není správně připojena.	Zkontrolujte připojení potravinové sondy.

Zásady, standardní dokumentaci a další informace o výrobku naleznete:

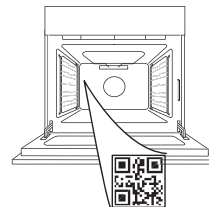
- Použitím QR kódu na vašem výrobku
- navštívením našich webových stránek docs.bauknecht.eu;
- případně **kontaktujte náš poprodejní servis** (telefonní číslo naleznete v záručním listě).
Při kontaktování našeho poprodejního servisu prosím uveďte kódy na identifikačním štítku produktu.



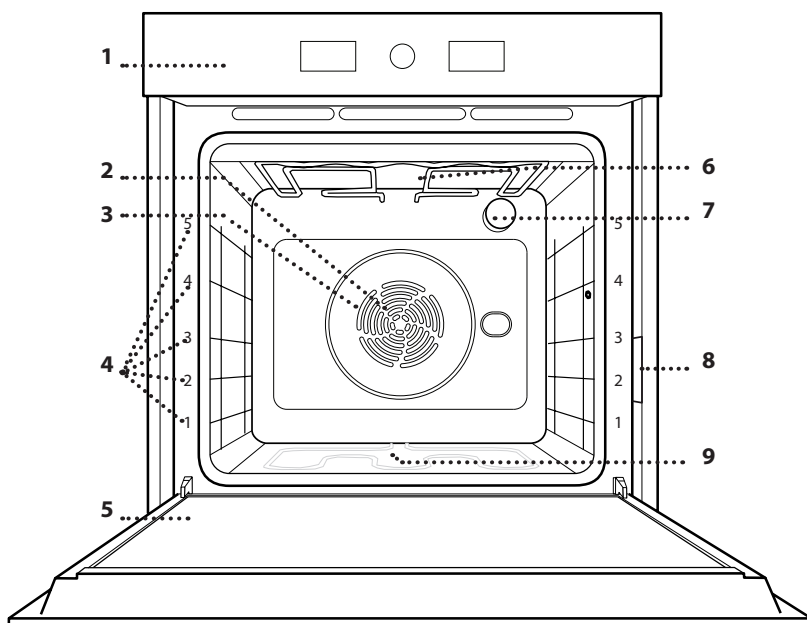
**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

Registrér venligst dit produkt på www.bauknecht.eu/register, for at modtage en mere komplet assistance

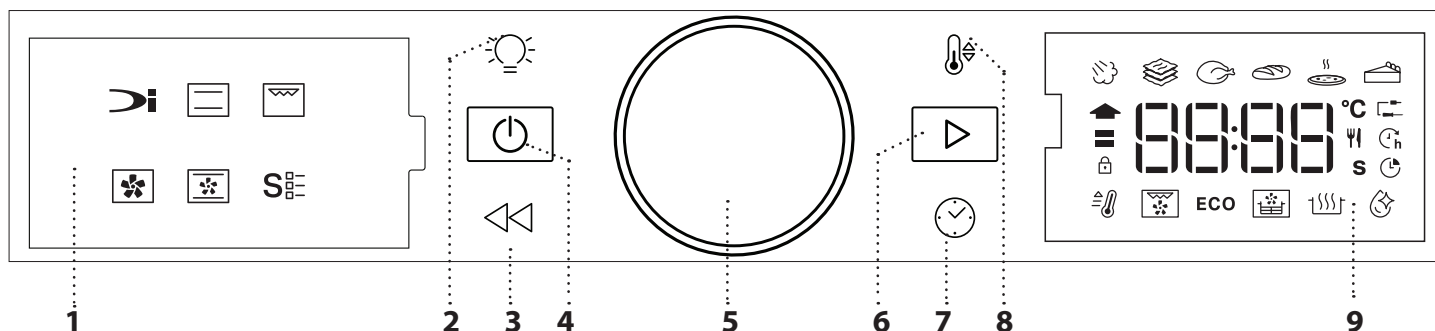
SCAN QR-KODEN PÅ DIT APPARAT, FOR AT INDHENTE FLERE OPLYSNINGER



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Luge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Ovnlys
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL**1. VENSTRE DISPLAY****2. LYS**

Til tænding/slukning af lampen.

3. TILBAGE

Bruges til at vende tilbage til det forrige skærbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

4. ON/OFF

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

5. DREJEKNAP

Drej herpå, for at browse gennem funktionerne og justere alle tilberedningsparametrene. Tryk på for at markere, indstille, tage adgang til eller bekræfte funktioner eller parametre, samt eventuelt starte tilberedningsprogrammet.

6. UDSKUDT

Bruges til at starte funktioner, bekræfte indstillinger eller til at indstille en værdi.

7. KLOKESLÆT

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

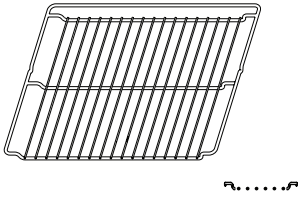
8. TEMPERATUR

Til indstilling af temperaturen.

9. HØJRE DISPLAY

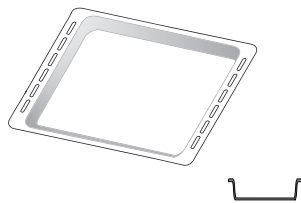
TILBEHØR

RIST



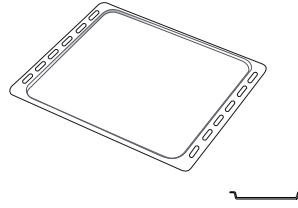
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



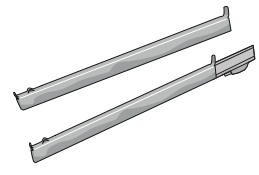
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



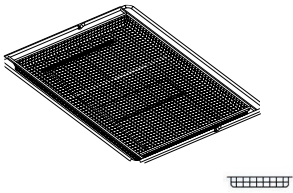
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

GLIDESKINNER *



Til at fremme isætning eller udtagning af tilbehør.

BRADEPANDE TIL LUFTSTEGNING*



Anvendes til tilberedning af retter med funktionen Luftstegning, med en bradepande anbragt på et lavere niveau til opsamling af eventuelle krummer og dryp. Den kan vaskes i opvaskemaskinen.

Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Andre tilbehør kan købes separat; kontakt vores eftersalgsservice vedrørende ordrer og information.

* Kun tilgængelig på visse modeller

INDSÆT RIST OG ANDET TILBEHØR

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

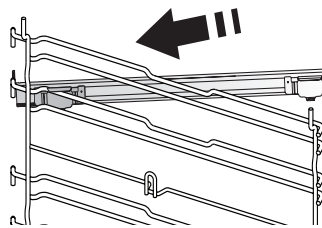
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

• Løft op i skinnerne og træk de nedre afsnit ud af deres sæder, for at tage skinnerne ud: Nu kan du tage skinnerne ud.

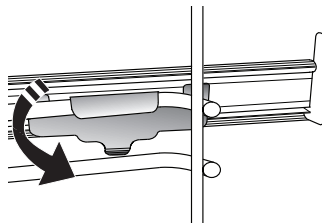
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



Tag skinnerne ud af ovnen og fjern den beskyttende plast fra glideskinnerne.

Fastgør glideskinnens øverste klips til skinnen, og skub den så langt, den kan komme. Sænk den anden klemme, og skub den på plads.




Tryk det nedre afsnit af klipsen hårdt mod skinnen, for at sikre den. Sørg for, at glideskinnerne kan bevæges frit. Gentag disse trin på den anden skinne på det samme niveau.

Bemærk: Glideskinnerne kan isættes på et hvilket som helst niveau.

FUNKTIONER

DYNAMISK MENU

De tillader en fuldautomatisk tilberedning af alle fødevarer (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

-  **DAMP+**

Funktionen Damp+ gør det muligt at opnå excellente ydelser takket være tilstedeværelsen af damp i tilberedningscyklussen. Denne funktion foreslår den ideelle temperatur til tilberedning en lang række opskrifter; tilberedningens varighed for de væsentligste retter vises i den relevante tilberedningstabel. Aktivér altid dampfunktionen når ovnen er kold og efter at have hældt vand i bunden af ovnrummet.

-  **GRYDERET**

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til pastaretter.

-  **KØD**

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til kød.

-  **BRØD**

Denne funktion foreslår automatisk den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer brød.

-  **PIZZA**

Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede lækre hjemmelavede pizzaer, på mindre end 10 minutter, på samme måde som i en restaurant. Den dedikerede tilberedningscyklus fungerer ved temperaturer over 300 grader celsius og giver en pizza, der er blød indeni, sprød i kanterne og med en perfekt jævn bruning.

Hvis du kombinerer denne funktion med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarmer den i 30 minutter, kan du bage en pizza på 5-8 minutter. (Kontakt kundeservice eller www.bauknecht.eu for bestilling og information)

-  **BAGNING**

Denne funktion foreslår den bedste temperatur og tilberedningsmetode til alle typer af kager.

OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.

GRILL

Til grillstegning af bøffer, grillspyd og pølser, gratinering af grøntsager eller brødristning. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

VARMLUFT

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Funktionen gør samtidig tilberedning mulig, uden at smagen blandes.

OVER/UNDERV.

Til tilberedning af kød, bagning af kager med fyld på kun en ribbe.

SPECIALFUNKTIONER

- **HURTIG FORVARME**

Til hurtig forvarmning af ovnen.

- **TURBO GRILL**

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en drypbakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.

- **ØKO-CYKLUS**

Til tilberedning af farserede stege og fileter af kød på én ribbe. Ved brug af denne ØKO-cyklus vil lyset være slukket under tilberedningen. Ved brug af ØKO cyklussen, og med henblik på at optimere effektforbruget, bør ovnens låge ikke åbnes før maden er færdig.

- **AIR FRY/ KONVEKTIONSSTEGNING**

Med den dedikerede friturebakke (som følger med nogle modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingenuggets og meget mere med mindre olie, og resultatet bliver dejligt sprødt. Varmelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. Anbring maden i bradepanden til air fry i et enkelt lag og følg anvisningerne i air fry-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Som alternativ kan denne funktion bruges til at få gode stegeresultater for kød og fjerkræ, kartofler og grøntsager i henhold til anbefalingen i tilberedningstabellen. Disse opskrifter kan tilberedes på en almindelig bageplade.

- **HÆVNING**

Til optimal hævnning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningsens kvalitet.

- **SMART CLEAN**


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

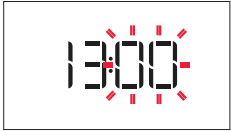
FØRSTEGANGSBRUG


1. INDSTILLING AF KLOKESLÆTTET


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



Timernes to cifre begynder at blinke: Drej knappen for at indstille timerne, og tryk på  for at bekræfte.



Minutternes to cifre begynder at blinke. Drej knappen for at indstille minutterne, og tryk på  for at bekræfte.

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

Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser.

2. INDSTILLINGER

Om nødvendigt, kan du ændre den nominelle standardstrøm (16 A).



Drej på knappen, for at vælge mærkestrømmen, og tryk så på , for at bekræfte.

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

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

3. VARM OVNEN



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

Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden. Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 200 °C i cirka en time. Det er ideelt at anvende en funktion med luftcirkulation (f.eks. "Varmluft" eller "Over/underv."). Følg anvisningerne for at indstille funktionen korrekt.


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

DAGLIG BRUG


1. VÆLG EN FUNKTION

Når ovnen er slukket vises kun klokkeslættet på displayet. Tryk og hold  trykket, for at tænde for ovnen. Drej på drejeknappen, for at se de disponible funktioner på displayet til venstre. Markér en og tryk på .



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




Drej på drejeknappen, for at vælge underfunktionerne blandt de disponible på displayet til højre, og tryk herefter på , for at bekræfte.

2. INDSTIL FUNKTIONEN

Man kan ændre funktionens indstillinger efter at have markeret den. Displayet vil vise de indstillinger, som kan ændres, i rækkefølge.


TEMPERATUR / GRILLNIVEAU



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



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






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

VARIGHED




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


Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt: Tryk på , for at bekræfte og starte funktionen. I dette tilfælde kan man ikke indstille tilberedningens afslutningstidspunkt ved at programmere en udskudt start.

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

INDSTILLING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/UDSKUDT START

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. Hvis man kan ændre sluttiden vil displayet vise tidspunktet, som funktionen forventes at afslutte på, mens ikonet  blinker.






Drej om nødvendigt på knappen, for at indstille tilberedningens ønskede afslutningstidspunkt, og tryk herefter på , for at bekræfte og starte funktionen.

Anbring retten i ovnen og luk lågen: Funktionen starter automatisk efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.





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

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

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

3. AKTIVÉR FUNKTIONEN

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

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


4. FORVARME

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



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



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

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

Åbning af lågen under forvarmningsfasen vil stoppe den.


Tilberedningens varighed inkluderer ikke en forvarmningsfase.

Man kan altid ændre temperaturen, som ovnen skal oparbejde, ved hjælp af knappen.

5. ENDT TILBEREDNING

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








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

6. SPECIELLE FUNKTIONER

SMART CLEAN

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

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

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

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

Bemærk: Rengøringscyklussens varighed og temperatur kan ikke indstilles.

7. TRYK ✓ BRUNE

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



Gentag proceduren for at låse tastaturet op.

Bemærk: Funktionen kan også aktiveres under tilberedningen. Af sikkerhedsmæssige årsager kan ovnen til enhver tid slås fra ved at trykke på knappen [🔒].

. BEMÆRKNINGER

- Beklæd ikke ovnen indvendigt med alufolie.
- Træk aldrig gryder og pander hen over bunden af ovnen, da de kan ødelægge belægningen.
- Stil ikke tunge genstande på lågen, og brug ikke lågen som holdepunkt.
- På grund af den højere temperatur i Pizza-cyklussen forventes det, at der er lidt højere støj fra køleblæseren.

NYTTIGE TIPS

SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "Varmluft" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks.: fisk og grønsager) på forskellige ribber. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.

KØD

Brug en bradepande eller et velegnet ovnfast fad af passende størrelse til kødet. Det anbefales at komme lidt bouillon i bunden af fadet, når der tilberedes stege, da det gør stegen mere saftig og velsmagende. Bemærk venligst, at der skabes damp under denne handling. Lad stegen hvile i ovnen i 10-15 min efter endt tilberedning, eller pak den ind i alufolie.

Grill udskåret kød af ensartet tykkelse, så der opnås en ensartet tilberedning. Tykke kødstykker kræver længere tilberedningstid. Anbring derfor risten på en af de laveste ribber, for at undgå at kødets overflade bliver brændt under grilningen. Vend kødet, når 2/3 af tilberedningstiden er gået. Åbn lågen forsigtigt, da der vil slippe varm damp ud.

Ved grilning af kød anbefaler vi at anbringe en dryppebakke, fyldt med en halv liter drikkevand lige under risten med kødstykkerne til opsamling af kødsaften. Kom mere vand i efter behov.

DESSERTER

Tilbered desserter med Over-/undervarme på én ribbe. Brug bradepander af mørkt metal, og anbring dem altid på den medfølgende rist. Ved tilberedninger på flere ribber skal varmluftfunktionen anvendes, og tærteformene skal anbringes forskudt på ristene, så luften cirkulerer bedre.

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

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

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

Anvend funktionen "Over/Underv.", til tilberedning af dessert med fugtigt fyld (frugt- eller ostetærter).

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

HÆVNING

Det anbefales at dække dejen til med et fugtigt klæde, inden den sættes i ovnen. Dejhævning i ovn varer ca. 1/3 mindre end normal dejhævning ved stuetemperatur (20-25° C). Hævetiden for pizza starter ved cirka en time for 1 kg. dej.

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Småkager / Mindre kager		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Tærter		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Vandbakkelse		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Formbrød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Brød		-	180 - 220	30 - 50	3
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKTIONER	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Underv.	ØKO	Luftstegning
AUTOMATISKE FUNKTIONER	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning		
TILBEHØR	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand		

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min.)	NIVEAU OG TILBEHØR
Vol-au-vent / butterdejssnitter		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Postejer		-	190 - 200	40 - 80	3
Pastaretter i ovn / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling, kanin, and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun / gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnstegt fisk/ fisk i fad (filet, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyldte grøntsager (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (Høj)	3 - 6	5
Fiskekoteletter/-fileter		-	2 (mellem)	20 - 30***	4 3
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hamburger		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rød oksesteg 1 kg		-	2 (mellem)	35 - 50**	3
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90**	3
Steg kartofler		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Grønsagsgratin		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Fuldt måltid: Frugttærte (ribbe 5) / lasagne (ribbe 3) / kød (ribbe 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Fuldt måltid: Frugttærte (niveau 5) / stegte grøntsager (niveau 4) / lasagne (niveau 2) / udskåret kød (niveau 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk & Grøntsager		Ja	180	30 - 50	4 1
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120*	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

** Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

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

FUNKTIONER						ECO	
	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Over/Underv.	ØKO	Luftstegning
AUTOMATISKE FUNKTIONER							
	Gryderet	Kød	Brød	Pizza-funktion	Bagning		
TILBEHØR							
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand		























LUFTSTEGNING-STEGNINGSTABEL

	OPSKRIFT	FUNKTION	ANBEFALET MÆNGDE	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
FROSNE FØDEVARER	Frosne pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	4 2
	Frosne kyllingestykker		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinde		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løgringe		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNTSAGER	Friske panerede squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelavede pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandede grøntsager		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KØD OG FISK	Kyllingebryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kyllingevinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Paneret kotelet		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2




Ved tilberedning af friske eller hjemmelavede fødevarer skal du sprede et tyndt lag olie ud over madens overflade. Bland rundt i maden halvvejs igennem den anbefalede tilberedningstid, for at sikre et ensartet tilberedningsresultat.

FUNKTIONER			
	Luftstegning		
TILBEHØR			
	Bradepande til Luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

DAMP+ TILBEREDNINGSTABEL

MAD	OPSKRIFT	MÆNGDE	KLOKKESLÆT (MIN.)	TILBEHØR	VAND	
BRØD	Kuvertbrød	80-100 g	30 - 45		100 ml	
	Sandwichbrød i form	300-500 g	40 - 60			
	Brød	500g-2 kg	50 - 100			
	Flute	200-300 g	30 - 45			
BAGVÆRK	Småkager	en bakke	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Sandkage	500-700 g	30 - 50			
	Tærte	en bakke	35 - 55			
KØD	Steg	1 kg	60 - 110			200 ml
	Ribben	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80			
	Kylling/Kalkun	3 kg	100 - 140			
FISK	Oksefilet	0,5-2 cm	15 - 25			
	Oksefilet	2-4 cm	20 - 35			
	Fisk (hel)	300 - 600 g	20 - 30			
	Fisk (hel)	600 -1200 g	25 - 45			
GRØNTSAGER	Ovnstegte kartofler	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Fyldte peberfrugter	1-2 kg	35 - 55			
	Ristet broccoli	0,3-1 kg	30 - 50			
	Ristede courgetter	0,5-1,5 kg	30 - 50			

Start kun funktionen STEAM+ for kold ovn. Åbning af lågen og påfyldning af vand under tilberedningen kan have en negativ virkning på tilberedningens resultat.

TILBEHØR			
	Bradepande til Luftstegning	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Droppebakke / Bageplade eller Bradepande på rist

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.

Brug ikke damprensere.

Brug ikke metalsvampe, skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.

Brug beskyttelseshandsker.

Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.

UDVENDIGE OVERFLADER

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

INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes madrester. Lad ovnen køle helt af og tør den så med en klud eller svamp, for at fjerne eventuel kondens, der måtte være skabt af tilberedning af mad med et højt vandindhold.

- Aktivér funktionen "Smart Clean" for at opnå en optimal rengøring af de indre flader. (Kun på visse modeller).
- Anvend et velegnet flydende rengøringsmiddel til rengøring af ruden i ovnens låge.
- Ovnlågen kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

TILBEHØR

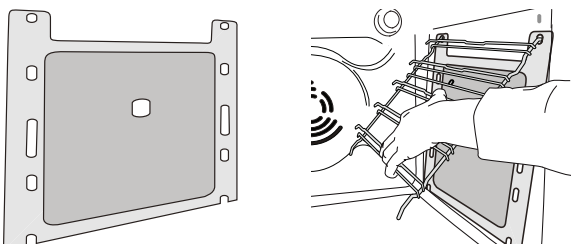
Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

Rengør ikke fødevarertermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Luftstegning-bakken (hvis til stede) kan rengøres i opvaskemaskinen.

RENGØRING AF DE KATALYTISKE PANELER

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

Denne ovn er udstyret med specielle katalytiske paneler, som letter rengøring af ovnrummet i kraft af deres specielle, selvrensende beklædning, der er meget porøse og i stand til at absorbere fedt og snavs. Disse paneler er fastgjort til skinnerne: Sørg for at kroge for oven anbringes i de korrekte huller i panelerne, når skinnerne sættes på plads igen.



Vi anbefaler at varme ovnen op til 200 °C i cirka en time, ved hjælp af funktionen "Varmluftsbagning", for at få det bedste ud af de katalytiske panelers selvrensningsegenskaber. Ovnens skal være tom i dette tidsrum. Derefter skal apparatet afkøle, inden resterende madrester fjernes ved hjælp af en blød svamp, som ikke ridser.

Bemærk: Brug af skrappe eller ridsende rengøringsmidler, grove børster, grydesvampe eller ovnrens, kan beskadige den katalytiske overflade og kompromittere dens selvrensende egenskaber.

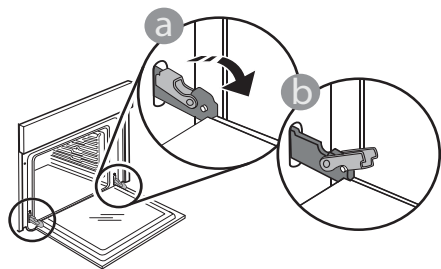
Kontakt venligst vores serviceafdeling, hvis du har behov for nye paneler.

UDSKIFTNING AF PÆREN

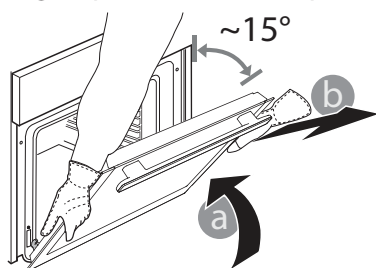
Kontakt eftersalgsservice for udskiftning af lampen.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

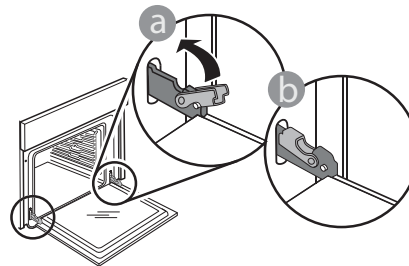


2. Luk lågen så meget som muligt. Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget. Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

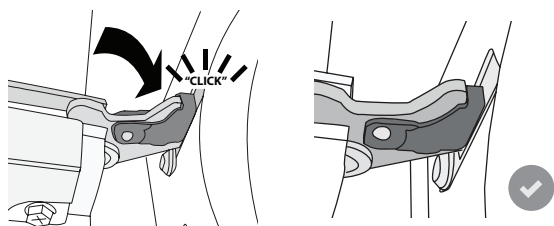


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæstelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



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

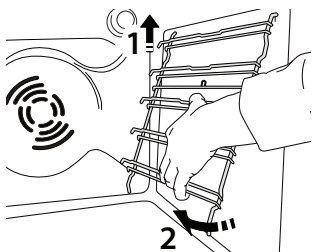


5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

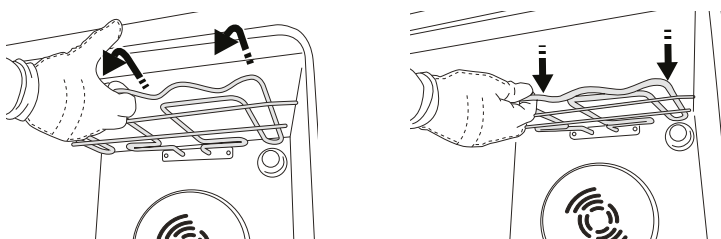
SÆNK VARMEELEMENTET

(KUN PÅ VISSE MODELLER)

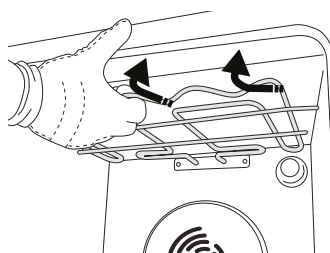
1. Fjern sideskinnerne.



2. Træk varmeelementet en smule udad og sænk det.



3. Varmelegemet sættes på plads igen ved at hæve det, idet du trækker det lidt mod dig selv. Sørg for, at varmelegemet anbringes korrekt på siderne.

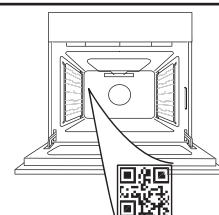


FEJLFINDING

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt callcenteret og oplys om nummeret efter bogstavet "F".
Displayets tekst er uklar og det ser ud til at være i stykker.	Andet indstillet sprog.	Kontakt callcenteret
Tilberedningscyklus med stegetermometer blev afsluttet uden åbenlys årsag eller fejl F3E3 vises på skærmen.	Stegetermometeret er ikke forbundet korrekt.	Kontrollér stegetermometerets forbindelse.

Retningslinjer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan findes ved at:

- Bruge QR-koden på dit produkt
- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet).
Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationskilt.



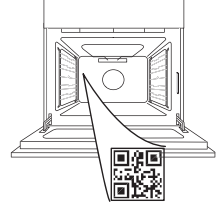
**KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN**

Täyden tuen saamiseksi on tuote rekisteröitävä osoitteessa www.bauknecht.eu/register

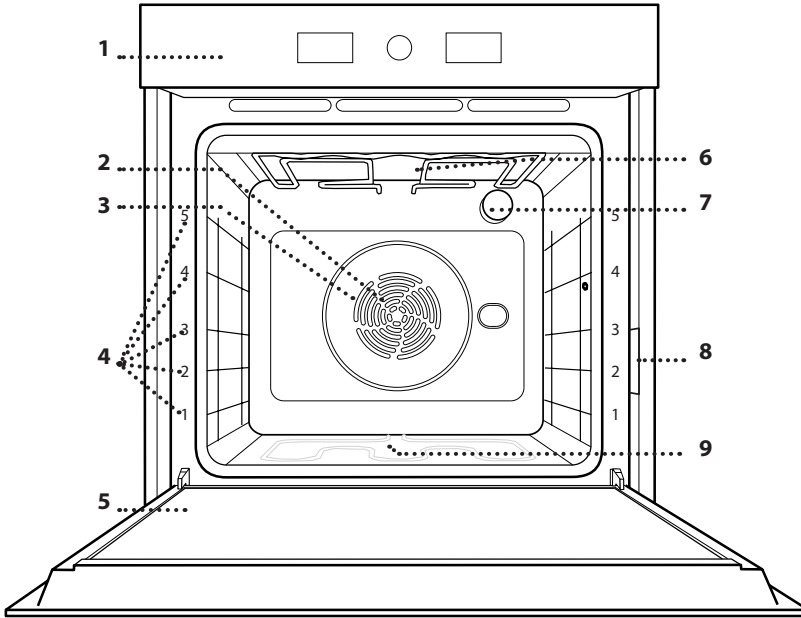


Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

**SKANNAA LAITTEESSASI
OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI
LISÄTIETOJA.**

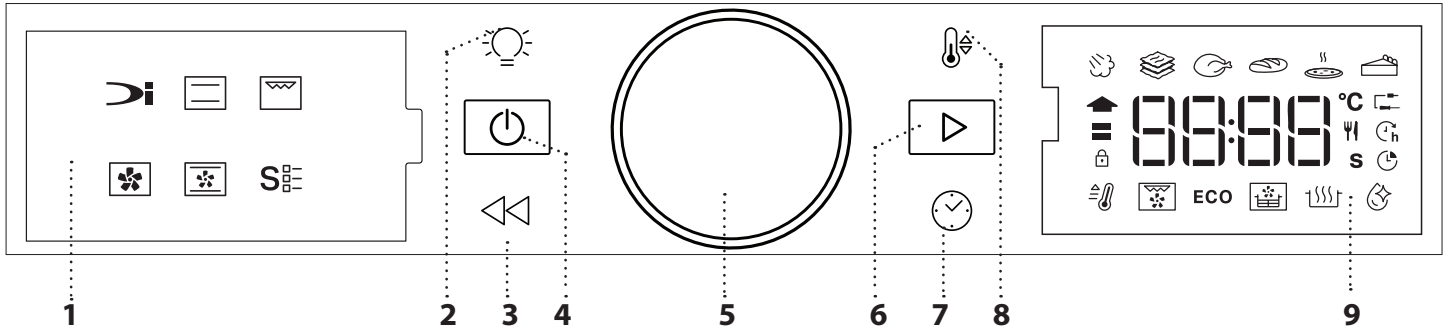


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin
3. Pyöreä lämmitysvastus (ei näkyvissä)
4. Kannattimet (taso kuvataan uunin edessä)
5. Luukku
6. Ylempi lämpövastus/grilli
7. Lamppu
8. Arvokilpi (älä poista)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. VASEN NÄYTTÖ

2. VALO

Sytyttää ja sammuttaa lampun.

3. TAKAISIN

Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsennyksen aikana.

4. PÄÄLLÄ/POIS

Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon milloin tahansa.

5. PYÖRÖNUPPI

Valitsinta kääntämällä selaillaan toimintoja sekä säädetään kaikki kypsennysparametrit. Painamalla valitaan, asetetaan, avataan ja vahvistetaan toimintoja tai parametreja sekä käynnistetään kypsennysohjelma.

6. KÄYNNISTÄ

Käynnistää toiminnot ja vahvistaa asetukset tai asetetun arvon.

7. AIKA

Käytetään kellonajan asettamiseen sekä kypsennysajan asettamiseen tai säätämiseen.

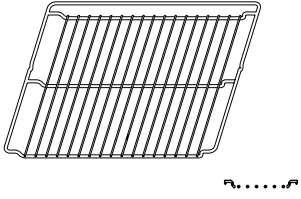
8. LÄMPÖTILA

Käytetään lämpötilan asettamiseen.

9. OIKEA NÄYTTÖ

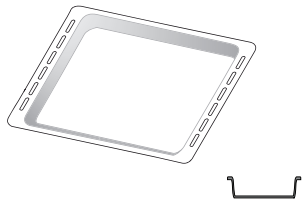
VARUSTEET

RITILÄ



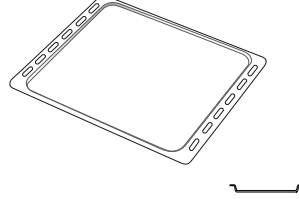
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



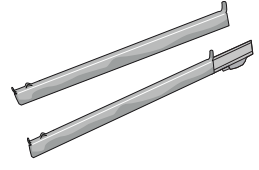
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



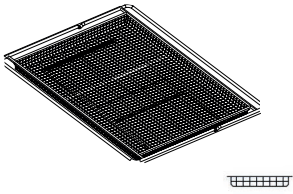
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

KIERTOILMAKYPYS- -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen ilmavaisto -toiminnolla; leivinpelti sijoitetaan alemmalle tasolle keräämään mahdollisesti putoavat murut ja nesteet. Voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä ja tyyppi saattaa vaihdella ostetusta mallista riippuen. Muita varusteita voidaan ostaa erikseen; tilauksia ja tietoja varten ota yhteyttä myynnin jälkeiseen palveluun.

* Saatavana vain eräissä malleissa

RITILÄN JA MUIDEN VARUSTEIDEN ASETTAMINEN

Aseta ritilä vaakatasossa liu'uttamalla sitä kannattimia pitkin. Varmista, että korotettu reuna osoittaa ylöspäin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

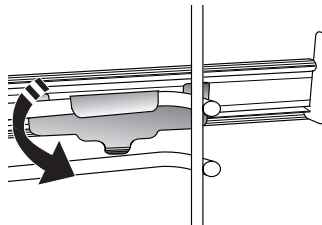
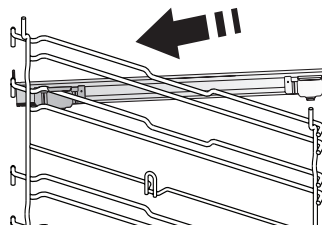
HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKAPPALEIDEN KIINNITTÄMINEN

(JOS NÄMÄ SISÄLTÄVÄT TARVIKKEISIIN)



Irrota kannattimet uunista ja irrota liukukappaleiden suojamuovi.

Kiinnitä liukukappaleen ylempi pidike kannattimeen ja liu'uta liukukappaletta niin pitkälle kuin se menee. Laske toinen pidike paikoilleen.

Varmista ohjain paikalleen painamalla pidikkeen alaosaa tiukasti hyllykköohjainta vasten. Varmista, että liukukappaleet liikkuvat vapaasti. Toista nämä vaiheet toiselle samalla tasolla olevalle kannattimelle.

Huomaa: Liukukappaleet voidaan asettaa mille tahansa tasolle.

TOIMINNOT

DYNAAMINEN RUOKALISTA

Näiden ansiosta voit valmistaa automaattisesti kaikentyyppisiä ruokia (lasagne, liha, kala, vihannekset, kakut ja leivonnaiset, suolaiset leivonnaiset, leipä, pizza). Jotta saisit kaiken irti tästä toiminnosta, noudata kyseisessä kypsennystaulukossa annettuja ohjeita.

HÖYRY+

Höyry+ -toiminnolla saadaan erinomaisia tuloksia kypsennysjaksoon kuuluvan höyryn ansiosta. Tämä toiminto ehdottaa ihanteellisen lämpötilan monien erilaisten reseptien valmistamista varten; tärkeimpien ruokalajien kypsennysajat on ilmoitettu kyseisessä kypsennystaulukossa. Ota höyrytoiminto aina käyttöön uunin ollessa kylmä ja sen jälkeen kun olet kaatanut juomavettä uunin pohjalle.

PATARUOAT

Tämä toiminto ehdottaa pastaruoille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LIHA

Tämä toiminto ehdottaa lihalle parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

LEIPÄ

Tämä toiminto ehdottaa automaattisesti kaikentyyppisille leiville parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

PIZZA

Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzeria alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa. Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzeria.

Kun tämä toiminto yhdistetään Pizza Stone WPro -lisävarusteeseen ja esilämmityksen annetaan kestää 30 minuuttia, pizza voidaan paistaa 5–8 minuutissa. (Tilauksia ja lisätietoja varten voit ottaa yhteyttä huoltopalveluun tai katsoa sivustolta www.bauknecht.eu.)

LEIVONNAISET

Tämä toiminto ehdottaa kaikentyyppisille kakuille parhaiten sopivan lämpötilan ja kypsennystavan.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla.

GRILLI

Pihvien, kebabin ja makkaroiden grillaus, gratiinivihannesten paistaminen tai leivän paahtaminen. Kun grillaat lihaa, suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsensylämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

KONVEKTIOUUNI

Lihan kypsennys, täytteitä sisältävien kakkujen leipominen vain yhdellä tasolla.

ERIKOISTOIMINNOT

• NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

• TURBO GRILLI

Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.

• SÄÄSTÖJAKSO

Täytettyjen paahtopaistien ja lihafleiden kypsentyminen yhdellä tasolla. Kun tämä säästöohjelma on käytössä, valo pysyy pois päältä kypsennyksen aikana. Jotta voit käyttää säästöohjelmaa ja optimoida virrankulutuksen, uunin luukkua ei tule avata ennen kuin ruoka on täysin kypsää.

• ILMAPAISTO / KONVEKTIOPAISTO

Käyttämällä erityistä ilmapaistoalustaa (toimitetaan joissakin malleissa) voit paistaa ranskalaisia perunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttämällä vähemmän öljyä, mutta saaden silti miellyttävän rapean lopputuloksen. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Aseta ruoka Air Fry -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Air Fry -alustan käyttöohjeita parhaiten tulosten aikaansaamiseksi. Vaihtoehtoisesti tätä toimintoa voidaan käyttää herkullisten paistotulosten saamiseksi lihalle ja siipikarjalle, perunoille ja vihanneksille kypsennystaulukon suosituksen mukaisesti. Nämä reseptit voidaan valmistaa tavallisella leivinpellillä.

• KOHOTUS

Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.

• SMART CLEAN


Tämän matalassa lämpötilassa toimivan erityisen puhdistusjakson aikana vapautuva höyry helpottaa lian ja ruoasta jääneiden tahrojen irtoamista. Kaada uunin pohjalle 200 ml juomakelpoista vettä ja käynnistä toiminto ainoastaan kun uuni on kylmä.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA


1. ASETA AIKA


Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, on tehtävä kelloasetukset.



Kaksi tunteja tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua: Käännä nuppia tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .



Kaksi minuuttia tarkoittavaa merkkiä alkaa vilkkua. Käännä nuppia minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Huomaa: Jos haluat vaihtaa kellonajan myöhemmin, paina  ja pidä sitä painettuna vähintään sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.

Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen.


2. ASETUKSET

Tarvittaessa voidaan muuttaa oletusarvoista nimellisvirtaa (16 A).



Valitse nimellisvirta valintanuppia kääntämällä ja vahvasta sitten painamalla .

Huomaa: Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16 A): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13 A).

Huomaa: Jos haluat vaihtaa nimellisvirran myöhemmin, paina  ja pidä sitä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan uunin ollessa sammutettuna ja toista yllä olevat vaiheet.

3. UUNIN LÄMMITTÄMINEN

Uusi uuni saattaa tuoksua voimakkaalle, mutta: Tämä on täysin normaalia.



Tämän vuoksi ennen ruokien kypsennystä suosittelemme lämmittämään uunia tyhjänä, jotta poistetaan mahdolliset hajut. Poista uunista suojapahvit tai läpinäkyvät kalvot sekä sisällä olevat varusteet. Lämmitä uunia 200 °C:ssa noin tunnin ajan ja käytä mieluiten kiertoilmatoimintoa (esim. "Kiertoilma" tai "Konvektiouuni").

Aseta toiminto oikein ohjeita noudattamalla.


Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

Kun uuni on sammutettuna, ainoastaan aika näkyy näytöllä. Kytke uuni päälle painamalla  ja pitämällä sitä painettuna. Tärkeimmät käytettävissä olevat toiminnot saadaan näkyviin vasemmalle näytölle kääntämällä pyörönuppia. Valitse niistä yksi ja paina .



Jos haluat valita alitoiminnon (silloin kun niitä on), valitse ensin päätoiminto, vahvasta sitten painamalla  ja mene toimintovalikkoon.




Valitse oikealla olevasta näytöstä jokin alitoiminnoista pyörönuppia kääntäen ja vahvasta sitten painamalla .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa.


LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO



Kun näytöllä vilkkuu °C-kuvake, vaihda arvo nuppia kääntäen, vahvasta sitten painamalla  ja jatka edelleen seuraavien asetusten muuttamista (jos mahdollista).



Voit myös asettaa grillitason (3 = korkea, 2 = keski, 1 = matala) samaan aikaan.






Huomaa: Toiminnon käynnistyttyä voit muuttaa lämpötilaa tai grillitasoa painamalla  tai kääntämällä suoraan nupista.

KESTO




Kun kuvake  vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika säätönupista ja vahvista sitten painamalla .


Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti: Vahvista painamalla  ja käynnistä toiminto. Tässä tapauksessa et voi asettaa kypsennyksen loppumisaikaa ohjelmoimalla viivästetyn käynnistyksen (ajastus).

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla : Muuta tunnit nuppia kääntämällä ja vahvista painamalla .

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN ASETTAMINEN/VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästyä toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Kun päättymisaikan muuttaminen on mahdollista, näytöllä näkyy kellonaika, jona toiminnon odotetaan loppuvan, kuvakkeen  vilkkuessa.



Tarpeen vaatiessa aseta kypsennyksen haluttu päättymisaika nuppia kääntämällä, vahvista sitten painamalla  ja käynnistä toiminto.


Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku: Toiminto käynnistyy automaattisesti sen jälkeen, kun on kulunut laskettu aika, joka tarvitaan siihen, että kypsennys päättyy asetettuna ajankohtana.




Huomaa: Viivästetyn käynnistysajan ohjelmointi poistaa uunin esikuumennusajan: Uuni saavuttaa haluamasi lämpötilan asteittain, joka tarkoittaa, että kypsennysaika on hieman pidempi kuin kypsennystaulukossa kuvattu. Odotusaikana voit käyttää nuppia ohjelmoidun päättymisaikan muuttamiseen.

Lämpötilan ja kypsennysajan asetuksia muutetaan painamalla  tai . Vahvista lopuksi painamalla .

3. AKTIVOI TOIMINTO

Kun olet tehnyt haluamasi asetukset, aktivoi toiminto painamalla .

Voit keskeyttää parhaillaan käynnissä olevan toiminnon milloin tahansa painamalla  ja pitämällä sitä painettuna.


4. ESIKUUMENNUS

Joihinkin toimintoihin kuuluu uunin esikuumennusvaihe: Kun toiminto on käynnistynyt, näyttö ilmoittaa, että esikuumennusvaihe on aktivoitu.



Kun tämä vaihe on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttö osoittaa, että uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.



Avaa nyt luukku, laita ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla .

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

Luukun avaaminen esikuumennusvaiheen aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.


Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa.

Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, nuppia käyttämällä.

5. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.





Voit pidentää kypsennysaikaa asetuksia muuttamatta valitsemalla uuden kypsennysajan nuppia kääntäen ja painamalla sitten .

6. ERIKOISTOIMINNOT

SMART CLEAN

"Smart Clean" -toiminto käynnistetään kylmälle uunille laittamalla 200 ml vettä uunin pohjalle ja sulkemalla sitten uunin luukun.

Avaa erikoistoiminnot  ja valitse valikosta  nuppia kääntämällä. Vahvista sitten painamalla .

Paina , jos haluat käynnistää puhdistusjakson heti, tai paina , jos haluat asettaa päättymisaikan/ajastetun käynnistyksen.

Anna uunin jäähtyä jakson loputtua ja pyyhi sitten kaikki jäljelle jäänyt vesi uunista ja ryhdy puhdistamaan uunia kuumaan veteen kostutetulla sienellä (puhdistus saattaa epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).


Huomaa: Puhdistusjakson kesto ja lämpötilaa ei voida säätää.

7. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ja pitämällä painettuna << vähintään viiden sekunnin ajan.



Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.

Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuuksista uuni voidaan kytkeä pois päältä milloin tahansa painamalla .

. HUOMAUTUKSIA

- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, jotta emalipinnoitus ei vahingoitu.
- Älä aseta painavia painoja luukun päälle äläkä ota luukusta tukea.
- Pizzajakson korkeamman lämpötilan vuoksi on odotettavissa hieman tavallista kuuluvampi jäähdytyspuhaltimen ääni.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA

KYPSENNYSTAULUKON LUKEMINEN

Taulukossa luetellaan paras toiminto, varusteet ja taso, joita voidaan käyttää erityyppisille ruoille. Kypsennysaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka asetetaan uuniin, pois lukien esikuumennus (jos vaaditaan). Kypsennyslämpötilat ovat arvioita ja riippuvat ruuan määrästä ja käytetyistä varusteista. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja asetuksia ja jos lopputulos ei vastaa odotuksia, siirry korkeampiin asetuksiin. Käytä toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallisia vuokia ja uunipeltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita, mutta muista, että tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä.

ERI RUOKIEN KYPSENNYS SAMANAIKAISESTI

Toiminnolla "Kiertoilma" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

LIHA

Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Huomaa, että tämän toiminnon aikana syntyy höyryä. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.

Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa. Avaa luukku varovasti, sillä sisältä tulee höyryä.

Ruoasta tippuvien nesteiden keräämiseksi on ritilän alle suositeltavaa asettaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

JÄLKIRUOAT

Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla.

Käytä tummia metallisia paistopannuja ja laita ne aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.

Tarkista kohoavan kakun kypsyys puutikulla työntämällä se kakun keskelle. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.

Jos käytät paistopannuja, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoaa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus "paisuu" leivonnin aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voisit myös vähentää lisättävän nesteen määrää tai sekoittaa taikinaa varovaisemmin.

Jälkiruoat, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte tai kuorrutus (kuten esim. juustokakku tai hedelmäpiirakat), on hyvä paistaa toiminnolla Kiertoil mapaisto. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

KOHOTUS

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). Pizzan kohotusaika on noin yksi tunti 1 kg:n taikinaa kohden.

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		-	170	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	2
		Kyllä	160	30 - 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Kyllä	160 - 200	35 - 90	4 1
Pikkuleivät / Pienet kakut		-	160 - 170	20 - 40	3
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4
		Kyllä	150 - 160	20 - 40	4 1
		Kyllä	135	50 - 90	5 4 3 1
Tortut		Kyllä	170	50 - 80	5 4 3 1
		-	180 - 200	30 - 40	3
		Kyllä	180 - 190	35 - 45	4 1
Tuulihatut		Kyllä	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 - 150	4 1
Marengit		Kyllä	90	140 - 160*	5 3 1
		Kyllä	310	7-12	2
		Kyllä	220 - 240	20 - 40	4 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Kyllä	210	40 - 60	5 4 3 1
		-	180 - 220	50 - 70	2
Leipä, limppu 0,5 kg		-	180 - 220	30 - 50	3
Pieni leipä		Kyllä	180 - 220	30 - 60	4 1
Pakastepitsa		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 - 190	45 - 60	2
		Kyllä	180 - 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

TOIMINNOT	Perinteinen	Grilli	Turbo grilli	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	ECO (SÄÄSTÖTILA)	Kiertoilmakyps.
AUTOMAATTISET TOIMINNOT	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset		
VARUSTEET	Ritolä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä		

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KYPSENNYSAIKA (Min.)	TASO JA VARUSTEET
Voitaikinapaistokset / lehtitaikinaleivonnaiset		Kyllä	190 – 200	20 – 30	3
		Kyllä	180 – 190	20 - 40	4 1
		Kyllä	180 – 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/laatikot		-	190 – 200	40 - 80	3
Uunipasta/cannelloni		-	190 – 200	25 - 60	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Broileri / jänis / anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		-	190 – 200	90 - 150	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahতোleipä		-	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafleet-/pihvit		-	2 (keskitaso)	20 - 30***	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		Kyllä	200 – 220	15 - 30***	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		Kyllä	200 – 220	55 - 70**	2 1
Paahতোpaisti, raaka 1 kg		-	2 (keskitaso)	35 - 50**	3
Lampaan reisi / potka		-	2 (keskitaso)	60 - 90**	3
Paistetut perunat		Kyllä	200 – 220	35 - 55**	3
Vihannesgratiini		Kyllä	200 – 220	10 - 25	3
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / lasagne (taso 3) / liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 3 1
Kokonainen ateria: Hedelmätorttu (taso 5) / paahdetut kasvikset (taso 4) / lasagne (taso 2) / leikattu liha (taso 1)		Kyllä	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 120*	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 - 120*	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50	4 1
Täytetty paahdettu liha		-	200	80 – 120*	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)		-	200	50 - 120*	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3 (jos tarpeen).

*** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

TOIMINNOT							
	Perinteinen	Grilli	Turbo grilli	Kiertoilma	Kiertoilmapaisto	ECO (SÄÄSTÖTILA)	Kiertoilmakyps.
AUTOMAATTISET TOIMINNOT							
	Pastaruoka	Liha	Leipä	Pizzatoiminto	Leivonnaiset		
VARUSTEET							
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä		























AIR FRY -KYPSENNUSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTERUOKA	Pakasteranskanperunat		650 - 850 g	Kyllä	200	25 - 30	4 2
	Pakastetut kananugetit		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Kalatikut		500 g	Kyllä	220	15 - 20	4 2
	Sipulirenkaat		500 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
VIHANNEKSET	Tuore leivitetty zucchini		400 g	Kyllä	200	15 - 20	4 2
	Maalais ranskalaiset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Sekavihannekset		300 - 800 g	Kyllä	200	20 - 30	4 2
LIHA JA KALA	Broilerinrinta		1 - 4 cm	Kyllä	200	20 - 40	4 2
	Broilerin siivet		200 - 1500 g	Kyllä	220	30 - 50	4 2
	Broilerinleike		1 - 4 cm	Kyllä	220	20 - 50	4 2
	Kalafilee		1 - 4 cm	Kyllä	220	15 - 25	4 2




Kun haluat kypsentää tuoreita tai kotitekoisia ruokia, levitä ohut kerros öljyä ruoan pinnalle. Tasaisten kypsennystulosten takaamiseksi sekoita ruokaa suositellun kypsennysajan puolessa välissä.

TOIMINNOT	 Kiertoilmakyps.		
VARUSTEET	 Kiertoilmakypsennysalusta	 Uunipelti tai kakkupelti ritalällä	 Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritalällä

HÖYRY+KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKA	RESEPTI	MÄÄRÄ	AIKA (MIN.)	VARUSTEET	VESI
LEIPÄ	Pienikokoiset leivät	80–100 g	30 - 45		100 ml
	Limppu uunipellillä	300–500 g	40 - 60		
	Leipä	500 g – 2 kg	50 - 100		
	Patongit	200–300 g	30 - 45		
LEIVONNAISET	Pikkuleivät	yksi ritilä	25 - 35		
	Muffinit	30–60 g	25 - 45		
	Sokerikakku	500–700 g	30 - 50		
	Torttu	yksi ritilä	35 - 55		
LIHA	Paisti	1 kg	60 - 110		200 ml
	Kylkiluut	500 g – 1,5 kg	50 - 75		
	Kana	1–1,5 kg	55 - 80		
	Kana/Kalkkuna	3 kg	100 - 140		
KALA	Fileepihvi	0,5–2 cm	15 - 25		
	Fileepihvi	2–4 cm	20 - 35		
	Kokonainen kala	300 - 600 g	20 - 30		
	Kokonainen kala	600–1200 g	25 - 45		
VIHANNEKSET	Paistinperunat	0,5–1,5 kg	45 - 60		
	Täytetyt paprikat	1–2 kg	35 - 55		
	Paistettu parsakaali	0,3–1 kg	30 - 50		
	Paistettu kesäkurpitsa	0,5–1,5 kg	30 - 50		

Käynnistä HÖYRY+ -toiminto, kun uuni on kylmä. Luukun avaaminen ja veden lisääminen kypsennyksen aikana saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen.

VARUSTEET			
	Kiertoilmakypsenalusta	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

HUOLTO JA PUHDISTUS

Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen kuin suoritat mitään puhdistusta tai kunnossapitoa.

Älä käytä höyrypuhdistimia.

Älä käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai hankausaineita/syövyttäviä puhdistusaineita, koska ne saattavat vaurioittaa laitteen pintaa.

Käytä suojakäsineitä.

Uuni on irrotettava verkkovirrasta ennen minkään tyyppisen kunnossapitotyön suorittamista.

ULKOPINNAT

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara pesuainetta, jonka pH-arvo on neutraali. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen pintojen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.

SISÄPINNAT

- Jokaisen käytön jälkeen anna uunin jäähtyä ja puhdista se sitten, mieluiten sen ollessa vielä hieman lämmin, jotta poistetaan kaikki ruoantähteiden muodostamat kerrostumat ja tahrat. Runsaasti vettä sisältävien ruokien kypsennyksestä syntyneen kondenssiveden kuivaamista varten on uunin annettava jäähtyä ensin kokonaan, minkä jälkeen se voidaan pyyhkiä liinalla tai sienellä.

- Aktivoi Smart Clean -toiminto sisäpintojen tehokasta puhdistamista varten. (Vain joissakin malleissa).
- Puhdista luukun lasi sopivalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- uunin luukku voidaan irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi.

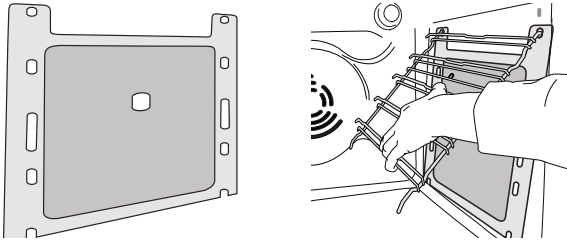
VARUSTEET

Upota varusteet käytön jälkeen puhdistusaineliuokseen ja käsittele varusteita uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia. Ruoka-aineiden jäämät voidaan poistaa pesuharjalla tai -sienellä. Älä pestä paistomittaria ja lihanpaistomittaria (jos sellaiset on) astianpesukoneessa. Kiertoilmakypsennysalusta (jos sellainen on) voidaan pestä astianpesukoneessa.

KATALYTTISTEN PANEELIEN PUHDISTAMINEN

(VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

Tämä uuni on varustettu erityisillä katalyyttisillä paneeleilla, jotka erityisen itsepuhdistuvan pinnoituksensa ansiosta helpottavat kypsennystilan puhdistamista; pinnoitteen huokoisuus imee rasvaa ja likaa. Paneelit on asennettu hyllykköohjainten varaan: Kun hyllykköohjaimia siirretään ja asetetaan takaisin paikalleen, on varmistettava, että yläosan koukut tulevat niille tarkoitettuihin aukkoihin paneeleissa.



Katalyyttisten paneelien itsepuhdistusominaisuudet toimivat parhaiten, kun uuni lämmitetään 200 °C:een noin tunniksi "Konvektiouuni" -toiminnolla. Tänä aikana uunin tulee olla tyhjä. Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin pyyhit ruoantähteet naarmuttamattomalla sienellä.

Huomaa: Syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden, karkeiden harjojen, kattilasienien tai uuninpuhdistussuihkeiden käyttäminen saattaa vahingoittaa katalyyttistä pintaa ja heikentää itsepuhdistusominaisuuksia.

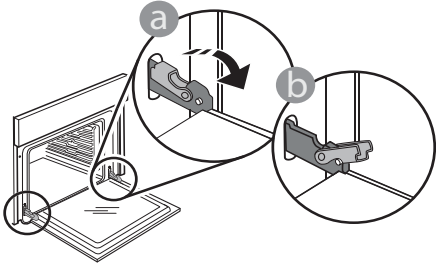
Ota yhteyttä huoltopalveluun, jos tarvitset vaihtopaneeleja.

LAMPUN VAIHTO

Ota lampun vaihtamista varten huoltopalveluun.

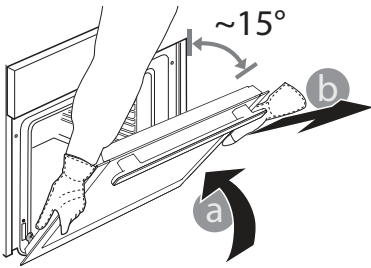
LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.



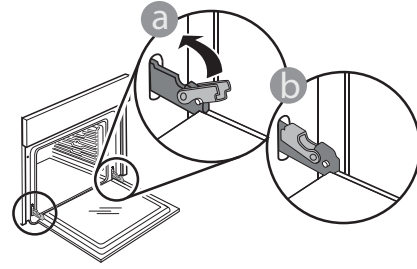
2. Sulje luukku niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.

Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

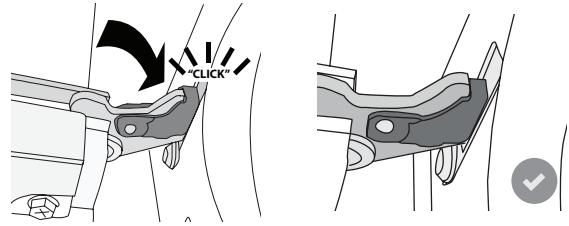


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukku alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



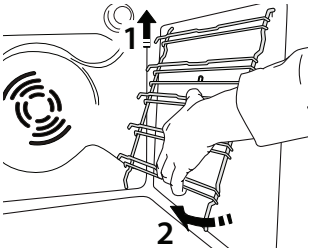
Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



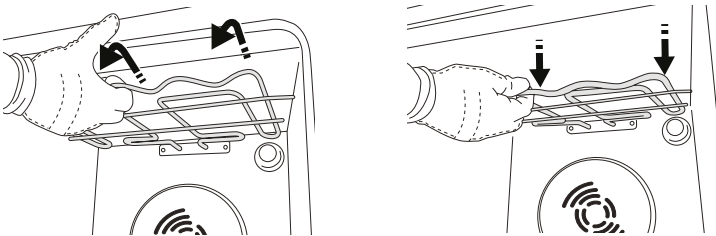
5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

YLÄLÄMMITYSVASTEEN LASKEMINEN ALAS (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

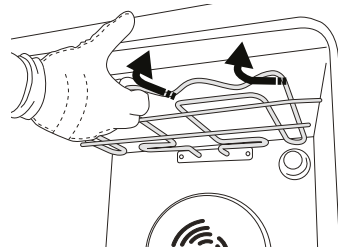
1. Irrota sivuissa olevat hyllykköohjaimet.



2. Vedä vastusta hieman ulos ja laske sitä alas.



3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.

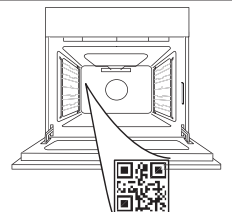


VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkösyöttöön. Sammuta uuni ja käynnistä se uudelleen, jotta näet, poistuuko vika.
Näytölle ilmestyy "F"-kirjain ja numero.	Ohjelmistossa on ongelma.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun ja ilmoita F-kirjaimen jälkeinen numero.
Näytön teksti on epäselvää ja näyttö vaikuttaa olevan rikki.	Toinen kieli asetettu.	Ota yhteyttä puhelinpalveluun
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitântä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

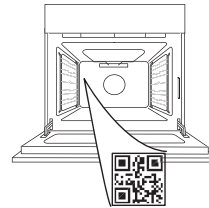
- Käyttämällä tuotteesi QR-koodia
- Verkkosivustolta docs.bauknecht.eu
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta).
Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



**TAKK FYRIR AÐ KAUPA VÖRU FRÁ BAUKNECHT**

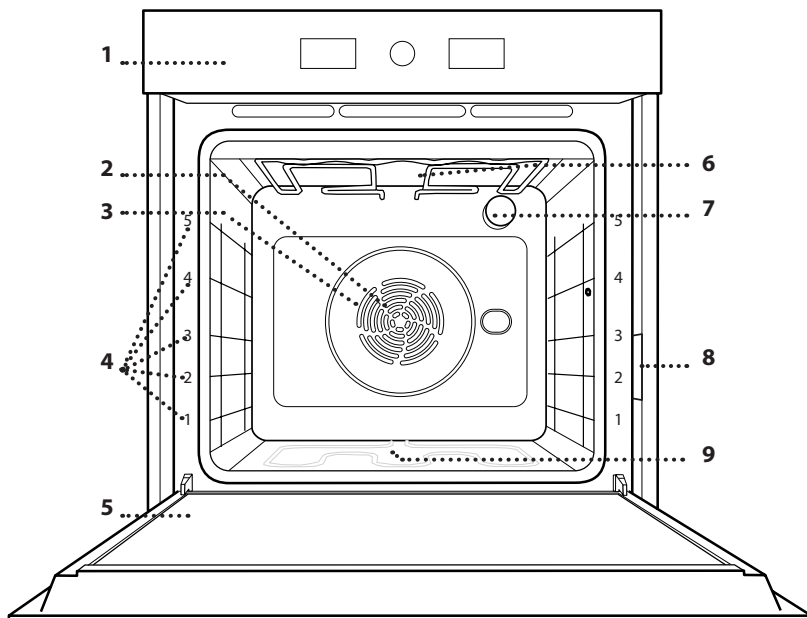
Til að fá frekari aðstoð skal skrá vöruna á www.bauknecht.eu/register

**SKANNIÐ QR-KÓÐANN Á
TÆKINU TIL AÐ FÁ AÐGANG AÐ
MEIRI UPPLÝSINGUM**



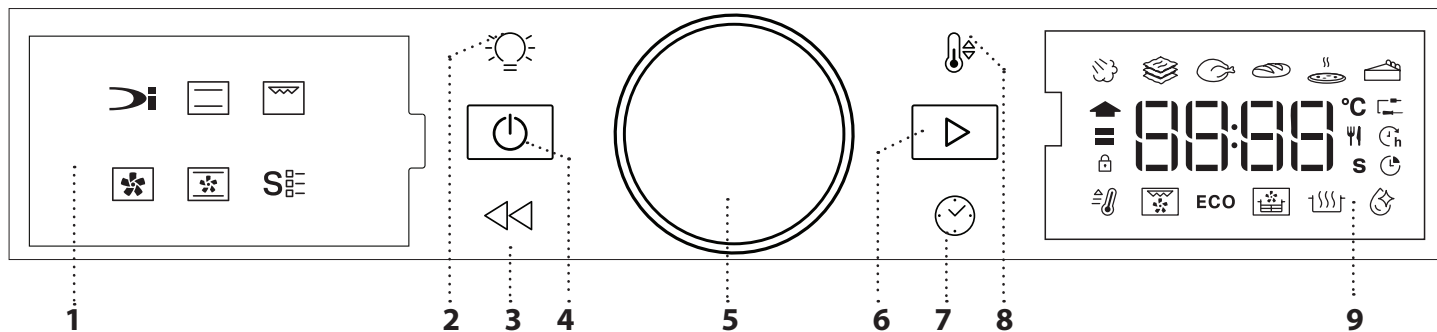
Áður en tækið er notað skal lesa öryggisleiðbeiningarnar vandlega.

LÝSING VÖRU



1. Stjórnborð
2. Vifta
3. Hringlaga hitald (ekki sýnilegt)
4. Hillubrautir (hæðin er sýnd á framhlið ofnsins)
5. Lúga
6. Efra hitald/grill
7. Ljós
8. Auðkennisplata (ekki fjarlægja)
9. Neðra hitald (ekki sýnilegt)

STJÓRNBORÐ



1. VINSTRI SKJÁR

2. LJÓS

Til að kveikja/slökkva á ljósinu.

3. TILBAKA

Til að fara tilbaka í fyrri skjá. Gerir kleift að breyta stillingum meðan eldun stendur yfir.

4. KVEIKJA/SLÖKKVA

Til að kveikja og slökkva á ofninum og til að stoppa virka aðgerð hvenær sem er.

5. SNÚNINGSHNAPPUR

Snúið þessu til að fara í gegnum aðgerðirnar og gera allar eldunarstillingar. Ýtið til að velja, stilla, opna eða staðfesta aðgerðir eða gildi og loks hefja eldunarferlið.

6. RÆSA

Til að ræsa aðgerðir og staðfesta stillingar eða stillt gildi.

7. TÍMI

Til að stilla tímann auk þess að stilla eða breyta eldunartímanum.

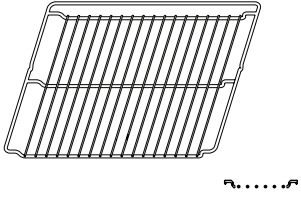
8. HITASTIG

Til að stilla hitastigið.

9. HÆGRI SKJÁR

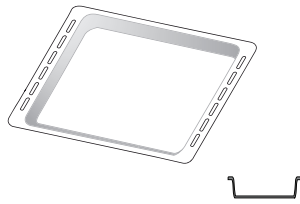
AUKAHLUTIR

VÍRGRIND



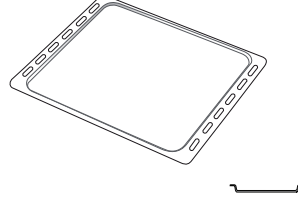
Notið til að elda mat eða sem stuðning fyrir potta, kökuform og önnur eldföst eldunarílát.

OFNSKÚFFA



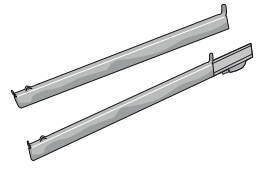
Notið sem ofnskúffu til að elda kjöt, fisk, grænmeti, focaccia-brauð o.s.frv. eða staðsetjið undir vírgrindinni til að safna vökva sem fellur til við eldun.

OFNPLATA *



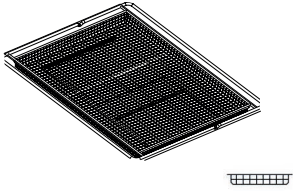
Notið til að elda allt brauð og bakkelsi, en einnig fyrir steikur, fisk „en papillotte“ o.s.frv.

RENNIBRAUTIR *



Til að auðvelda að setja aukahluti í og taka þá úr.

LOFTSTEIKINGARBAKKI *



Notist þegar matur er eldaður með loftsteikingaraðgerðinni, með ofnplötu staðsetta í hæð fyrir neðan til að safna mögulegri mylsnu og dropum. Hreinsa má hann í uppþvottavél.

Fjöldi og tegund aukahluta getur verið breytilegur eftir því hvaða gerð var keypt. Annan aukabúnað er hægt að kaupa sér; hafið samband við þjónustudeild fyrir pantanir og upplýsingar.

* Aðeins fáanlegt fyrir sumar gerðir

VÍRGRINDIN OG AÐRIR AUKAHLUTIR SETT Í

Setjið vírgrindina lárétt með því að renna henni yfir hillubrautirnar og tryggið að hliðin með hækkuðu brúninni snúi upp á við.

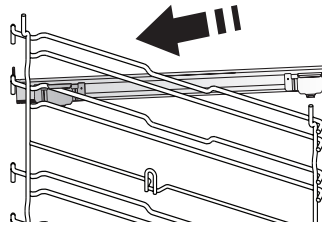
Aðrir aukahlutir, eins og ofnskúffa og ofnplata, eru settir inn lárétt á sama hátt og vírgrindin.

HILLUBRAUTIR FJARLÆGÐAR OG KOMIÐ AFTUR FYRIR

• Til að fjarlægja hillubrautirnar, lyftið þeim upp og togið neðri hlutann út úr sæti sínu: Nú er hægt að fjarlægja hillubrautirnar.

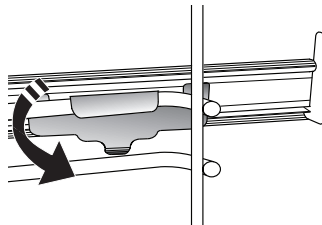
• Til að setja hillubrautirnar aftur í, setjið þær fyrst aftur í efra sætið. Haldið þeim uppi og rennið þeim inn í eldunarrýmið, lækkið þær síðan í stöðu sína í neðra sætinu.

RENNIBRAUTIR SETTAR Í (EF TIL STAÐAR)



Fjarlægið hillubrautirnar úr ofninum og fjarlægið hlífðarplastið frá rennibrautunum.

Festið efri klemmu rennibrautarinnar við hillubrautina og rennið henni eins langt og hún kemst. Lækkið hina klemmuna á sinn stað.



Til að festa brautina, ýtið neðri hluta klemmunnar þétt að hillubrautinni. Gangið úr skugga um að rennibrautin geti hreyfst óhindrað. Endurtakið þessi skref á hinni hillubrautinni í sömu hæð.

Athugið: Hægt er að setja rennibrautirnar í hvaða hæð sem er.

EIGINLEIKAR

DYNAMIC VALMYND

Með þessu fæst fullsjálfvirk eldun fyrir allar tegundir matar (lasanja, kjöt, fiskur, grænmeti, kökur og bakkelsi, saltkökur, brauð, pítsa). Fylgið leiðbeiningum í viðkomandi eldunartöflu til að nýta þessa aðgerð á sem bestan máta.

STEAM+

Aðgerðin Steam+ gerir kleift að ná framúrskarandi árangri þökk sé tilvist gufu í eldunarferlinu. Þessi aðgerð leggur til kjörhitastigið fyrir eldun fjölbreytts úrvals af uppskriftum; eldunartími aðalréttanna er sýndur í tilheyrandi eldunartöflu. Virkið alltaf gufuaðgerðina þegar ofninn er kaldur, og eftir að drykkjarvatni hefur verið hellt í botn rýmisins.

POTTRÉTTUR

Þessi aðgerð leggur til besta hitastigið og eldunaraðferðina fyrir pastarétti.

KJÖT

Þessi aðgerð leggur til besta hitastigið og eldunaraðferðina fyrir kjöt.

BRAUÐ

Þessi aðgerð leggur sjálfkrafa til besta hitastigið og eldunaraðferðina fyrir allar tegundir brauðs.

PÍTSUR

Þessi aðgerð gerir þér kleift að elda frábæra heimalagaða pítsu á minna en 10 mínútum eins og á veitingahúsi. Þetta sérstaka eldunarferli virkar með hitastigi yfir 300 gráður á Celsíus, sem skilar pítsunni mjúkri að innan, með stökkum brúnum og fullkomlega jafnri brúnun.

Með því að nota þessa aðgerð með Pizza Stone WPro aukahlutnum og forhita í 30 mínútur er hægt að elda pítsu á 5-8 mín. (Fyrir pantanir og upplýsingar hafið samband við þjónustudeild eða www.bauknecht.eu.)

BAKKELSI

Þessi aðgerð leggur til besta hitastigið og eldunaraðferðina fyrir allar tegundir af kökum.

HEFÐBUNDIÐ

Til að elda allar tegundir rétta á einni hillu eingöngu.

GRILL

Til að grilla steikur, kebab og pylsur, elda gratínerað grænmeti eða rista brauð. Þegar kjöt er grillað er mælt með að nota OFNSKÚFFU til að safna vökva sem fellur til við eldun: Staðsettu bakkann á einhverri af hæðunum undir vírgrindinni og bættu í 500 ml af hreinu vatni.

BLÁSTURSLOFT

Til að elda mismunandi tegundir af matvælum sem þurfa sama eldunarhitastig á fleiri en einni hillu (hámark þrjár) á sama tíma. Þetta kerfi er hægt að nota til að elda mismunandi matvæli án þess að lykt berist milli tegunda.

BAKSTUR MEÐ BLÁSTRÍ

Fyrir eldun á kjöti, bakstur á kökum með fyllingum á einni hillu einungis.

SÉRSTAKAR AÐGERÐIR

• HRÖÐ FORHITUN

Til að forhita ofninn hratt.

• TÚRBÓGRILL

Til að steikja stór kjötstykki (læri, nautasteik, kjúkling). Mælt er með að nota OFNSKÚFFU til að safna vökva sem fellur til við eldun: Staðsetjið skúffuna á einhverja af hæðunum undir vírgrindinni og bætið í 500 ml af hreinu vatni.

• ECO FERLI

Til að elda fyllt steikarstykki og kjötsneiðar á einni hillu. Þegar Eco ferlið er í notkun þá er slökkt á ljósinu meðan eldun stendur yfir. Til að nota Eco ferlið og þar með hámarka orkusparnað ætti ekki að opna ofnhurðina fyrr en maturinn er fullkomlega eldaður.

• LOFTSTEIKING/ BLÁSTURSSTEIKING

Með notkun þar til gerðs loftsteikningarbakka (fylgir með sumum gerðum) er hægt að elda franskar kartöflur, kjúklinganagga og fleira með minni olíu, svo verði stökkt og gott. Hringrás hitalda hitar ofnrýmið á réttan hátt, meðan viftan knýr hringrás heits lofts. Staðsetjið matinn á loftsteikningarbakkanum þannig að hann myndi eitt lag og fylgið leiðbeiningunum í töflunni fyrir eldun með loftsteikingu til að ná sem bestum árangri.

Einnig er hægt að nota þessa aðgerð til að ná frábærum árangri í steikingu á kjöti og fugl, kartöflum og grænmeti, samkvæmt því sem ráðlagt er í eldunartöflunni. Hægt er að elda þessar uppskriftir með því að nota venjulega bökunarplötu.

• HEFA

Fyrir bestu hefun á sætu eða krydduðu deigi. Ekki virkja aðgerðina ef ofninn er ennþá heitur eftir eldunarferli til að gæði hefunarinnar haldi sér.

• SMART CLEAN

Virgni gufunnar sem sleppt er við þetta sérstaka lághita hreinsiferli gerir kleift að fjarlægja óhreinindi og matarleifar auðveldlega. Hellið 200 ml af drykkjarvatni í botn ofnsins og virkið aðgerðina einungis þegar ofninn er kaldur.

FYRSTA NOTKUN

1. TÍMI STILLTUR

Stilla þarf tímann þegar kveikt er á ofninum í fyrsta sinn.



Tölustafirnir tveir fyrir klukkustundina byrja að blikka. Snúið hnappinum til að stilla klukkustundina og ýtið á til að staðfesta.



Tölustafirnir tveir fyrir mínúturnar byrja að blikka. Snúið hnappinum til að stilla mínúturnar og ýtið á til að staðfesta.

Athugið: Til að breyta tímanum síðar, ýtið og haldið í a.m.k. eina sekúndu meðan slökkt er á ofninum og endurtakið skrefin að ofan.

Það gæti þurft að stilla tímann aftur ef það verður rafmagnsbilun í lengri tíma.

2. STILLINGAR

Ef þess gerist þörf er hægt að breyta sjálfgefnum málstraumi (16 A).



Snúið valhnappinum til að velja málstraum, ýtið síðan á til að staðfesta.

Athugið: Ofninn er stilltur til að nota raforkustig sem er samhæft við rafveitu til heimila með málafl sem er yfir 3 kW (16 A). Ef heimilið notar lægra raforkustig þá þarf að lækka þetta gildi (13 A).

Athugið: Til að breyta málstraumnum síðar, ýtið og haldið í a.m.k. fimm sekúndu meðan slökkt er á ofninum og endurtakið skrefin að ofan.

3. OFNINN HITAÐUR

Nýr ofn getur gefið frá sér lykt sem varð eftir við framleiðslu: Þetta er alveg eðlilegt.

Því mælum við með að hita ofninn tómann áður en byrjað er að elda mat til að fjarlægja alla lykt. Fjarlægið öll hlífðarpappaspjöld eða gegnsæjar filmur úr ofninum og fjarlægið alla aukahluti sem eru innan í honum. Hitið ofninn í 200 °C í um það bil eina klukkustund, helst með því að nota aðgerð með lofthringrás (t.d. „Blástursloft“ eða „Bakstur með blástri“). Fylgið leiðbeiningunum til að stilla kerfið rétt.

Athugið: Ráðlegt er að loftræsta herbergið eftir að tækið er notað í fyrsta sinn.

DAGLEG NOTKUN

1. KERFI VALIÐ

Þegar slökkt er á ofninum sést aðeins tíminn á skjánum. Ýtið og haldið til að kveikja á ofninum. Snúið snúningshnappinum til að skoða aðalaðgerðirnar tiltækar á vinstri skjánum. Veljið eina og ýtið á .



Til að velja undiraðgerð (þar sem tiltæk), veljið aðalaðgerð og ýtið síðan á til að staðfesta og fara til valmyndar aðgerða.



Snúið snúningshnappinum til að velja úr undiraðgerðum tiltækum á hægri skjánum og ýtið síðan á til að staðfesta.

2. STILLIÐ AÐGERÐINA

Þegar aðgerðin hefur verið valin er hægt að breyta stillingum hennar. Skjárinn sýnir stillingarnar sem hægt er að breyta í röð.

HITASTIG/GRILLSTILLING



Þegar °C-táknið blikkar á skjánum skal snúa hnappinum til að breyta gildinu og ýta síðan á til að staðfesta. Haldið svo áfram til að breyta stillingunum sem koma á eftir (ef hægt er).

Einnig er hægt að stilla grillstigið (3 = hátt, 2 = miðlungs, 1 = lágt) á sama tíma.



Vinsamlegast athugið: Þegar aðgerðin er hafin er hægt að breyta hitastiginu eða grillstiginu með því að ýta á eða með því að snúa hnappinum.

TÍMALENGD



Þegar táknið blikkar á skjánum, notið stillihnappinn til að stilla eldunartímann sem þarf og ýtið síðan á til að staðfesta.

Ekki þarf að stilla eldunartímann ef stjórná eldun handvirk: Ýtið á til að staðfesta og ræsa aðgerðina. Í þessu tilfalli er ekki hægt að stilla lokatíma eldunar með því að stilla seinkaða byrjun.

Athugið: Hægt er að breyta stilltum eldunartíma meðan eldun stendur yfir með því að ýta á : Snúið hnappinum til að breyta klukkustundinni og ýtið á til að staðfesta.

STILLING Á LOKATÍMA ELDUNAR / SEINKAÐRI BYRJUN

Þegar eldunartími hefur verið stilltur er hægt að seinka ræsingu sumra aðgerða með því að stilla lokatímann. Þar sem hægt er að breyta lokatímanum sýnir skjárinn tímann sem áætlað er að aðgerðinni ljúki meðan táknið blikkar.



Ef þess er þörf, snúið hnappinum til að stilla tímann þegar eldun á að ljúka, ýtið síðan á til að staðfesta og ræsa aðgerðina.

Setjið matinn í ofninn og lokið hurðinni: Aðgerðin ræsist sjálfkrafa eftir þann tíma sem reiknaður hefur verið út til að eldun ljúki á þeim tíma sem var stilltur.



Vinsamlegast athugið: Stilling á seinkuðum byrjunartíma eldunar gerir forhitunarfasa ofnsins óvirkan: Ofninn mun smám saman ná rétta hitastiginu, sem þýðir að eldunartími verður aðeins lengri en sá sem kemur fram í eldunartöflunni.

Á biðtímanum er hægt að nota hnappinn til að breyta stilltum lokatíma.

Ýtið á eða til að breyta stillingum fyrir hitastig og eldunartíma. Ýtið á til að staðfesta þegar þessu er lokið.

3. AÐGERÐIN VIRKJUÐ

Þegar stillingar hafa verið gerðar, ýtið á til að virkja aðgerðina.

Hægt er að ýta á og halda hvenær sem er til að gera hlé á aðgerðinni sem er í gangi.

4. FORHITUN

Sumar aðgerðir eru með forhitunarfasa fyrir ofninn: Þegar aðgerðin er hafin sýnir skjárinn að forhitunarfásinn hafi verið virkjaður.



Þegar þessum fasa er lokið heyrst hljóðmerki og skjárinn sýnir að ofninn hafi náð stilltu hitastigi.



Á þessum tímapunkti, opnið hurðina, setjið matinn í ofninn, lokið hurðinni og hefjið eldun með því að ýta á .

Athugið: Það getur haft slæm áhrif á endanlegan árangur við eldun ef matur er settur í ofninn áður en forhitun er lokið.

Ef hurðin er opnuð meðan forhitunarfásinn stendur yfir þá er hann stöðvaður og gert hlé.

Eldunartíminn innifelur ekki forhitunarfasa.

Alltaf er hægt að breyta hitastiginu sem ofninn á að ná með hnappinum.

5. LOK ELDUNAR

Hljóðmerki heyrst og skjárinn gefur til kynna að elduninni sé lokið.



Til að lengja eldunartímann án þess að breyta stillingunum, snúið hnappinum til að stilla nýjan eldunartíma og ýtið á .

6. SÉRSTAKAR AÐGERÐIR

SMART CLEAN

Til að virkja aðgerðina „Smart Clean“, með ofninn kaldan, dreifið 200 ml af vatni á botn ofnrýmisins, lokið síðan ofnhurðinni.


Fáið aðgang að sérstökum aðgerðum og snúið hnappinum til að velja af valmynd. Ýtið síðan á til að staðfesta.

Ýtið á til að hefja hreinsunarferlið tafarlaust, eða ýtið á til að stilla lokatímann / seinkun byrjunar.

Látið ofninn kólna við lok ferlisins og fjarlægið allar leifar af vatni í ofninum og hefjið hreinsun með svampi vættum með heitu vatni (það gæti hamlað hreinsun ef hún tefst um meira en 15 mínútur).


Athugið: Ekki er hægt að stilla tímalengd og hitastig hreinsunarferlis.

7. TAKKALÁS

Til að læsa takkaborðinu, ýtið á og haldið  í a.m.k. fimm sekúndur.



Endurtakið þetta til að aflæsa takkaborðinu.

Athugið: Einnig er hægt að virkja þessa aðgerð við eldun. Af öryggisástæðum er hægt að slökkva á ofninum hvenær sem er með því að ýta á .

ATHUGASEMDIR

- Hyljið ofninn ekki að innanverðu með álpappír.
- Dragið ekki potta eða pönnur yfir botn ofnsins, þetta gæti skemmt glerunginn á yfirborði hans.
- Setjið ekki þunga hluti á dyrnar og styðjist ekki við dyrnar.
- Vegna hærra hitastigs í pítsulotunni má búast við örlítið hærra hljóði í kæliviftunni.

GAGNLEG RÁÐ

HVERNIG LESA Á ELDUNARTÖFLUNA

Taflan útlistar bestu aðgerðina, aukahlutina og stigið til að elda mismunandi tegundir matar. Eldunartímar byrja frá þeirri stundu sem matur er settur í ofninn, að forhitun undanskildri (þar sem hennar er þörf). Hitastig og tími fyrir eldun eru áætluð og fara eftir magni matar og tegund aukahluta sem notaðir eru. Notið lægstu ráðlögðu stillingu til að byrja með og, ef maturinn eldast ekki nægilega mikið, skiptið þá í hærri stillingu. Notið aukahlutina sem fylgja með og helst dökklituð kökuform og ofnplötur úr málm. Einnig er hægt að nota Pyrex- eða steinleirspönnur og aukahluti, en hafið í huga að eldunartímar verða aðeins lengri.

ELDUN MISMUNANDI MATVÆLA Á SAMA TÍMA

Með því að nota aðgerðina „Blástursloft“ er hægt að elda mismunandi matvæli sem þurfa sama eldunarhitastig á sama tíma (til dæmis: fiskur og grænmeti), á mismunandi hillum. Fjarlægið matvælin sem krefjast styttri eldunartíma og skiljið matinn sem þarf lengri eldunartíma eftir í ofninum.

KJÖT

Notið hvaða tegund af ofnskúffu eða Pyrex-fati sem hentar stærð kjötstykkisins sem verið er að elda. Fyrir steikarstykki er best að bæta smá soði í botninn á fatinu, sem eykur raka kjötsins við eldun til að það verði bragðmeira. Athugið að gufa myndast við þessa aðgerð. Þegar steikin er tilbúin, látið hana hvíla í ofninum í aðrar 10-15 mínútur, eða vefjið hana í álpappír.

Þegar grilla á kjöt veljið þá stykki með jafna þykkt heilt yfir til að eldun verði jöfn. Mjög þykk kjötstykki þurfa lengri eldunartíma. Til að koma í veg fyrir að kjötið brenni utan á skal lækka staðsetningu vírgrindarinnar svo maturinn sé lengra frá grillinu. Snúið kjötinu þegar tveir þriðju af eldunartímanum er liðinn. Farið varlega þegar hurðin er opnuð því gufa mun sleppa út.

Til að safna eldunarsafanum mælum við með því að setja ofnskúffu fyllta með hálfum lítra af drykkjarvatni beint undir vírgrindina sem maturinn er settur á. Fyllið á þegar þess er þörf.

EFTIRRÉTTIR

Eldið ljúffenga eftirrétti með venjulegri aðgerð á einni hillu einungis.

Notið dökklitaðar ofnskúffur úr málm og setjið þær alltaf á vírgrindina sem fylgir. Til að elda á meira en einni hillu skal velja blástursaðgerðina og víxlaða staðsetningu kökuformanna á hillunum, sem hjálpar til við að dreifa heita loftinu sem best.

Til að athuga hvort kaka sem hefur lyft sér sé bökuð, setjið viðartannstöngul inn í miðju kökunnar. Ef tannstöngullinn kemur hreinn út er kakan tilbúin.

Ef notuð er viðloðunarfrí ofnskúffa skal ekki smyrja brúnirnar því kakan gæti ekki lyft sér jafnt í kringum brúnirnar.

Ef hluturinn „þenst út“ við bökun skal nota lægra hitastig í næsta sinn og íhuga að minnka magn vökva sem bætt er við eða hræra varlegar í blöndunni.

Fyrir eftirrétti með blautar fyllingar eða efsta lag (eins og ostakaka eða ávaxtaterta) skal nota aðgerðina „Bakstur með blástri“. Ef kökubotninn er vatnsósa lækkið þá hilluna og dreifið brauð- eða kexmolum á kökubotninn áður en fyllingunni er bætt við.

HEFA

Alltaf er best að hylja deigið með rökum klút áður en það er sett í ofninn. Hefunartími deigs með þessari aðgerð minnkar um u.þ.b. einn þriðja í samanburði við hefun við herbergishita (20-25 °C). Það tekur frá u.þ.b. einni klukkustund fyrir pítsu að lyfta sér fyrir 1 kg. af deigi.

ELDUNARTAFLA

UPPSKRIFT	KERFI	FORHITUN	HITASTIG (°C)	ELDUNARTÍMI (mín.)	HÆÐ OG AUKAHLUTIR
Lyftar kökur / svamptertur		-	170	30 - 50	2
		Já	160	30 - 50	2
		Já	160	30 - 50	4 1
Fylltar kökur (ostakaka, strudel, epplabaka)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Já	160 - 200	35 - 90	4 1
Smákökur / litlar kökur		-	160 - 170	20 - 40	3
		Já	150 - 160	20 - 40	4
		Já	150 - 160	20 - 40	4 1
		Já	135	50 - 90	5 4 3 1
Baka		Já	170	50 - 80	5 4 3 1
Vatnsdeigsbollur		-	180 - 200	30 - 40	3
		Já	180 - 190	35 - 45	4 1
		Já	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Já	90	110 - 150	3
		Já	90	130 - 150	4 1
		Já	90	140 - 160*	5 3 1
Pítsa (þunn, þykk, focaccia)		Já	310	7-12	2
		Já	220 - 240	20 - 40	4 1
		Já	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Já	210	40 - 60	5 4 3 1
Brauðhleifur 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Smábrauð		-	180 - 220	30 - 50	3
Brauð		Já	180 - 220	30 - 60	4 1
Frosin pítsa		Já	250	10 - 15	2
		Já	250	10 - 20	4 1
Ljúffengar bökur (grænmetisbaka, quiche)		Já	180 - 190	45 - 60	2
		Já	180 - 190	45 - 60	4 1
		Já	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

EIGINLEIKAR	Hefðbundið	Grill	Túrbógrill	Blástursloft	Bakstur með blástri	ECO	Loftsteiking
SJÁLFVIRKAR AÐGERÐIR	Pottréttur	Kjöt	Brauð	Pítsaaðgerð	Bakkelsi		
AUKAHLUTIR	Vírgrind	Ofnskúffa eða kökubakki á vírgrind	Ofnskúffa/ofnplata eða ofnbakki á rist	Ofnskúffa/ofnplata	Ofnskúffa með 500 ml af vatni		

UPPSKRIFT	KERFI	FORHITUN	HITASTIG (°C)	ELDUNARTÍMI (mín.)	HÆÐ OG AUKAHLUTIR
Tartalettur / smjördeigskex		Já	190 - 200	20 - 30	
		Já	180 - 190	20 - 40	
		Já	180 - 190	20 - 40*	
Lasanja / Flans		-	190 - 200	40 - 80	
Bakað pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Lamb / kálfakjöt / nautakjöt / svín 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Kjúklingur / kanína / önd 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Kalkúnn / gæs 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Bakaður fiskur / „en papillote“ (flök, heill)		Já	180 - 200	40 - 60	
Fyllt grænmeti (tómatar, kúrbítur, eggaldin)		Já	180 - 200	50 - 60	
Ristað brauð		-	3 (hátt)	3 - 6	
Fiskflök / steikur		-	2 (meðal)	20 - 30***	
Pylsur / kebab / stór rif / hamborgarar		Já	200 - 220	15 - 30***	
Steiktur kjúklingur 1-1.3 kg		Já	200 - 220	55 - 70**	
Nautasteik lítið steikt 1 kg		-	2 (meðal)	35 - 50**	
Lambalæri / skankar		-	2 (meðal)	60 - 90**	
Steiktar kartöflur		Já	200 - 220	35 - 55**	
Grænmetisgratín		Já	200 - 220	10 - 25	
Heil máltíð: Ávaxtaterta (hæð 5) / lasanja (hæð 3) / kjöt (hæð 1)		Já	190	40 - 120*	
Heil máltíð: Ávaxtabaka (stig 5) / bakað grænmeti (stig 4) / lasagna (stig 2) / kjötsneiðar (stig 1)		Já	190	40 - 120*	
Lasanja og kjöt		Já	200	50 - 120*	
Kjöt og kartöflur		Já	200	45 - 120*	
Fiskur og grænmeti		Já	180	30 - 50	
Fyllt steikarstykki		-	200	80 - 120*	
Kjötstykki (kanína, kjúklingur, lamb)		-	200	50 - 120*	

* Áætluð tímalengd: Taka má réttina úr ofninum á mismunandi tímum eftir persónulegum óskum.

** Snúið matnum þegar tveir þriðju af eldunartímanum er liðinn (ef þarf).

*** Snúið matnum þegar helmingur eldunartímans er liðinn.

EIGINLEIKAR							
	Hefðbundið	Grill	Túrbógrill	Blástursloft	Bakstur með blástri	ECO	Loftsteiking
SJÁLFVIRKAR AÐGERÐIR							
	Potrétur	Kjöt	Brauð	Brauð	Pítsaaðgerð	Bakkelsi	
AUKAHLUTIR							
	Vírgrind	Ofnskúffa eða kökubakki á vírgrind	Ofnskúffa/ofnplata eða ofnbakki á rist	Ofnskúffa/ofnplata	Ofnskúffa með 500 ml af vatni		























ELDUNARTAFLA FYRIR LOFTSTEIKINGU

	UPPSKRIFT	KERFI	TILLAGT MAGN	FORHITUN	HITASTIG (°C)	TÍMALENGD (MÍN.)	HILLA OG AUKAHLUTIR
FROSIN MATVÆLI	Frosnar franskar kartöflur		650 - 850 g	Já	200	25 - 30	4 2
	Frosnir kjúklinganaggar		500 g	Já	200	15 - 20	4 2
	Fiskstautar		500 g	Já	220	15 - 20	4 2
	Laukhringir		500 g	Já	200	15 - 20	4 2
GRÆNMETI	Ferskur kúrbítur í raspi		400 g	Já	200	15 - 20	4 2
	Heimalagaðar franskar		300 - 800 g	Já	200	20 - 40	4 2
	Blandað grænmeti		300 - 800 g	Já	200	20 - 30	4 2
KJÖT OG FISKUR	Kjúklingabringur		1 - 4 cm	Já	200	20 - 40	4 2
	Kjúklingavængir		200 - 1500 g	Já	220	30 - 50	4 2
	Kótiletur í raspi		1 - 4 cm	Já	220	20 - 50	4 2
	Fiskflak		1 - 4 cm	Já	220	15 - 25	4 2




Til að elda ferskan eða heimalagaðan mat, dreifið þunnu lagi af olíu yfir yfirborð matvælanna.
Til að tryggja að eldun verði jöfn, hrærið í matnum þegar helmingur ráðlags eldunartíma er liðinn.

EIGINLEIKAR	 Loftsteiking		
AUKAHLUTIR	 Loftsteikingarbakki	 Ofnskúffa eða kökubakki á vírgrind	 Ofnskúffa/ofnplata eða ofnbakki á rist


ELDUNARTAFLA FYRIR STEAM+

MATVÆLI	UPPSKRIFT	magn	TÍMI (MÍN.)	AUKAHLUTIR	VATN
BRAUÐ	Smábrauð	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Samlokuhleifur í formi	300-500 g	40 - 60		
	Brauð	500 g-2 kg	50 - 100		
	Bagúettur	200-300 g	30 - 45		
SÆTABRAUÐ	Smákökur	einn bakki	25 - 35		100 ml
	Bollakaka	30-60 g	25 - 45		
	Svampkaka	500-700 g	30 - 50		
	Kirsuber	einn bakki	35 - 55		
KJÖT	Ristun	1 kg	60 - 110		200 ml
	Rif	500 g-1,5 kg	50 - 75		
	Kjúklingur	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kjúklingur/kalkúnn	3 kg	100 - 140		
FISKUR	Nautalund	0,5-2 cm	15 - 25		200 ml
	Nautalund	2-4 cm	20 - 35		
	Heill fiskur	300- 600 g	20 - 30		
	Heill fiskur	600 -1200 g	25 - 45		
GRÆNMETI	Steiktar kartöflur	0,5-1,5 kg	45 - 60		200 ml
	Fylltar paprikur	1-2 kg	35 - 55		
	Steikt spergilkál	0,3-1 kg	30 - 50		
	Steiktur kúrbítur	0,5-1,5 kg	30 - 50		

Ræsið aðeins aðgerðina STEAM+ þegar ofninn er kaldur. Að opna hurðina og bæta við vatni á meðan að á eldun stendur getur haft slæm áhrif á lokaárangur eldunarinnar.

AUKAHLUTIR			
	Loftsteikingarbakki	Ofnskúffa eða kókubakki á vírgrind	Ofnskúffa/ofnplata eða ofnbakki á rist

VIÐHALD OG HREINSUN

Gangið úr skugga um að ofninn hafi kólnað niður áður en þrif eða viðhald er framkvæmt.

Notið ekki gufuhreinsara.

Notið ekki stálull, svarfandi pottaskrúbba eða svarfandi/tærandi hreinsiefni því það gæti skemmt yfirborð tækisins.

Verið í hlífðarhönskum.

Taka verður ofninn úr sambandi við rafmagn áður en viðhald af neinu tagi er framkvæmt.

YTRI YFIRBORÐ

• Hreinsið yfirborðin með rökum örtrefjaklút. Ef þau eru mjög óhrein skal bæta við nokkrum dropum af hreinsiefni með hlutlaust pH-gildi. Farið lokaumferð með þurrum klút.

• Ekki nota tærandi eða svarfandi hreinsiefni. Ef einhverjar slíkar vörur komast óvart í snertingu við yfirborð tækisins skal tafarlaust hreinsa það með rökum örtrefjaklút.

INNRI YFIRBORÐ

• Eftir hverja notkun skal láta ofninn kólna aðeins og þrífa hann síðan, helst meðan hann er ennþá heitur, til að fjarlægja allt botnfall eða bletti vegna mataleifa. Til að þurrka alla rakapéttingu sem hefur myndast vegna eldunar mats með miklu vatnsinnihaldi skal láta ofninn kólna alveg og þurrka síðan af honum með klút eða svampi.

- Virkið aðgerðina „Smart Clean“ fyrir bestu mögulegu hreinsun innri yfirborða. (Aðeins í sumum gerðum).
- Þrifið glerið í hurðinni með viðeigandi hreinsivökva.
- Hægt er að fjarlægja ofnhurðina til að auðvelda hreinsun.

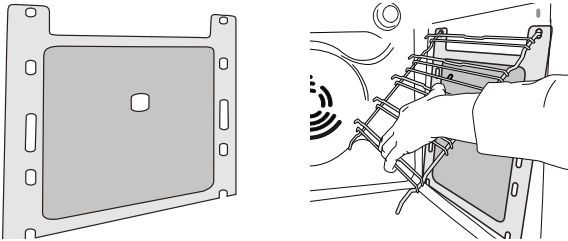
AUKAHLUTIR

Dýfið aukahlutunum í lausn með uppþvottalegi eftir notkun og notið ofnhanska til að meðhöndla þá ef þeir eru ennþá heitir. Hægt er að fjarlægja matarleifar með því að nota uppþvottabursta eða svamp. Ekki hreinsa matarhitamæli og kjöthitamæli (ef til staðar) í uppþvottavél. Hægt er að hreinsa loftsteikningarbakka (ef til staðar) í uppþvottavél.

HREINSUN HVARFANDI KLÆÐNINGAR

(AÐEINS Í SUMUM GERÐUM)

Þessi ofn er útbúinn með sérstakri hvarfandi klæðningu sem auðveldar hreinsun eldunarrýmisins þökk sé sérstakri sjálfhreinsandi húð, sem er mjög gljúp og getur dregið í sig fitu og óhreinindi. Þessar klæðningar eru festar við hillubrautirnar: Þegar verið er að breyta staðsetningu hillubrautanna og setja þær aftur í, verið þá viss um að krókarnir efst séu settir í viðeigandi göt í klæðningunni.



Til að nýta sjálfhreinsandi eiginleika hvarfandi klæðningar mælum við með að ofninn sé hitaður í 200 °C í um það bil eina klukkustund með því að nota aðgerðina „Bakstur með blástri“. Ofninn verður að vera tómur meðan þetta er gert. Látið tækið síðan kólna áður en matarleifar sem orðið hafa eftir eru hreinsaðar með svampi sem er ekki svarfandi.

Athugið: Það getur skemmt sjálfhreinsandi eiginleika hvarfandi klæðningar ef notuð eru tærandi eða svarfandi hreinsiefni, stífir burstar, stálull eða ofnúði.

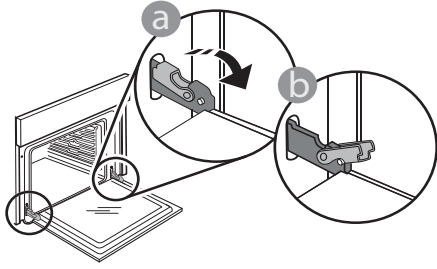
Hafið samband við þjónustudeild ef skipta þarf um klæðningar.

SKIPT UM PERU

Hafið samband við þjónustudeild ef skipta þarf um ljós.

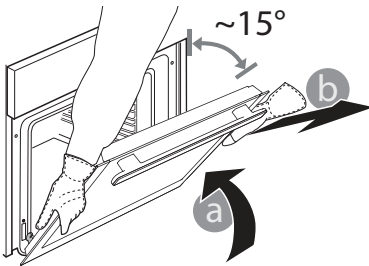
HURÐIN FJARLÆGÐ OG SETT AFTUR Í

1. Til að fjarlægja hurðina skal opna hana að fullu og lækka festingarnar þar til þær eru í opinni stöðu.



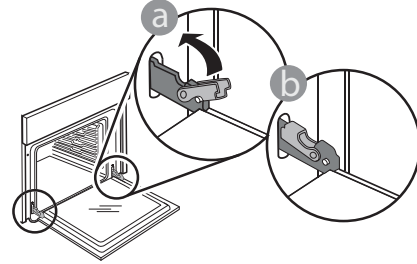
2. Lokið hurðinni eins mikið og hægt er. Gripið þétt í hurðina með báðum höndum - ekki halda henni með handfanginu.

Fjarlægjið hurðina einfaldlega með því að halda áfram að loka henni á meðan hún er samtímis toguð upp á við þar til hún losnar úr sæti sínu. Setjið hurðina á hliðina og látið hana hvíla á mjúku yfirborði.

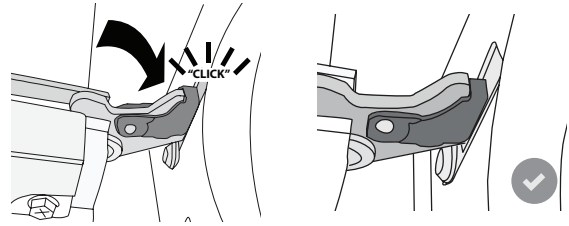


3. Setjið hurðina í aftur með því að færa hana í áttina að ofninum, samstillja króka hjaranna við sæti sín og festa efri hlutann í sæti sitt.

4. Lækkið hurðina og opnið hana síðan að fullu. Lækkið festingarnar í upphaflega stöðu sína: Verið viss um að lækka þær alla leið.



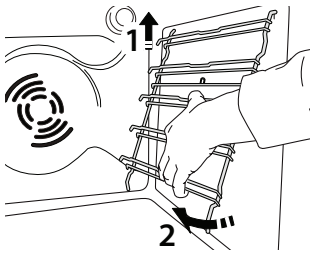
Beitið vægum þrýstingi til að athuga hvort festingarnar eru í réttri staðsetningu.



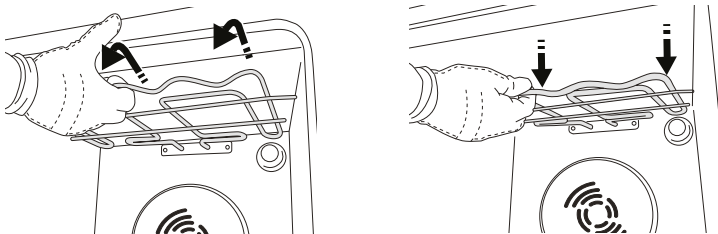
5. Reynið að loka hurðinni og athugið að hún passi örugglega rétt við stjórnborðið. Ef ekki skal endurtaka skrefin að ofan: Hurðin getur skemmst ef hún virkar ekki rétt.

LÆKKIÐ EFSTA HITALDIÐ (AÐEINS Í SUMUM GERÐUM)

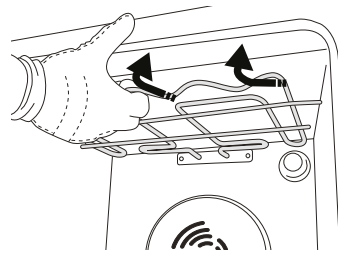
1. Fjarlægjið hillubrautirnar á hliðunum.



2. Togið hitaldið aðeins út og lækkið það.



3. Til að endurstaðsetja hitaldið, lyftið því upp, togið það örlítið nær, verið viss um að það hvíli á hliðarstuðningnum.

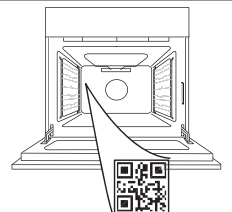


ÚRRÆÐALEIT

Vandamál	Hugsanleg orsök	Lausn
Ofninn virkar ekki.	Straumrof. Aftenging frá rafveitu.	Athugið að rafveitutenging sé til staðar og að ofninn sé tengdur við rafmagn. Slökkvið á ofninum og kveikið á honum aftur til að athuga hvort vandamálið sé enn til staðar.
Skjárinn sýnir bókstafinn „F“ með númeri á eftir.	Hugbúnaðarvandamál.	Hafið samband við þjónustuverið og gefið upp númerið sem kemur á eftir stafnum „F“.
Skjárinn sýnir óskýran texta og virðist vera bilaður.	Annað tungumál stillt.	Hafið samband við þjónustuverið
Eldunarferli með hitamæli lauk án þess að orsök sé ljós eða villa F3E3 birtist á skjánum.	Matarhitamælir er ekki rétt tengdur.	Athugið tengingu matarhitamælisins.

Stefnur, hefðbundin fylgiskjöl og viðbótar vöruupplýsingar má finna með því að:

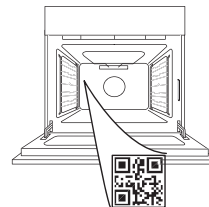
- Notkun QR fyrir vöruna
- Fara á vefsvæðið okkar **docs.bauknecht.eu**
- Eða **hafa samband við þjónustudeild** (símanúmerið er skráð í ábyrgðarbækling). Þegar haft er samband við þjónustudeild skal gefa upp kóðana sem áletraðir eru á auðkenningarplötu vörunnar.



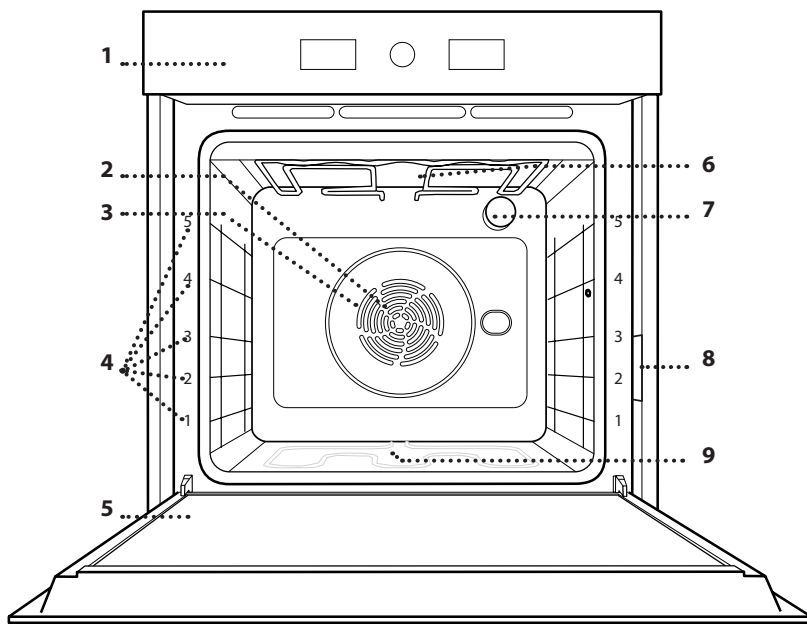
**TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT**

For å få mer fullstendig informasjon, registrer produktet ditt på www.bauknecht.eu/register

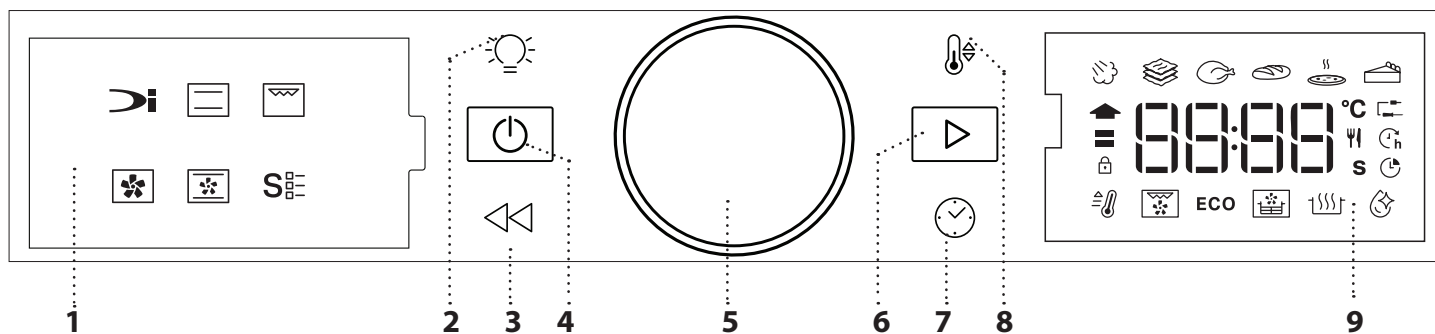
SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

PRODUKTBEKRIVELSE

1. Kontrollpanel
2. Vifte
3. Rundt varmeelement (ikke synlig)
4. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)
5. Dør åpen
6. Øvre varmeelement/grill
7. Lampe
8. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)
9. Varmeelement i bunnen (non-visible)

KONTROLLPANEL**1. VENSTRE DISPLAY****2. LYS**

For å slå lampen på/av.

3. TILBAKE

Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

4. PÅ/AV

For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon til enhver tid.

5. DREIBRYTER

Drei bryteren for å bla gjennom funksjonene og endre stekeinnstillingene. Trykk for å velge, stille inn, få tilgang til, og bekrefte funksjoner og parametere og så starte stekeprogrammet.

6. START

For å starte funksjoner og bekrefte innstillinger.eller en innstilt verdi.

7. TID

For å stille inn klokken samt stille inn eller endre tilberedningstiden.

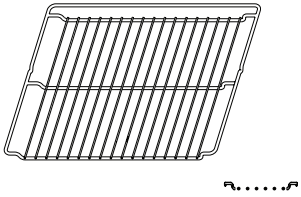
8. TEMPERATUR

For innstilling av temperaturen.

9. HØYRE DISPLAY

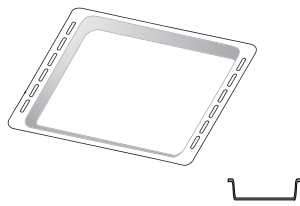
TILBEHØR

RIST



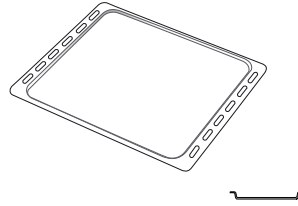
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



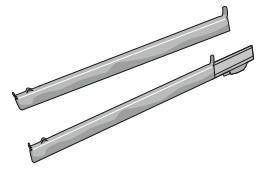
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sju fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



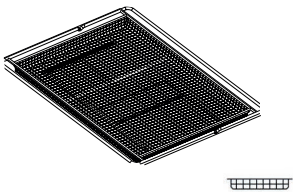
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

GLIDESKINNER *



For å gjøre det enklere å sette inn eller fjerne tilbehør.

LUFTSTEKINGSBRETT *



Brukes ved tilberedning av mat med Luftstekingsfunksjon (steke/fritere med luft), med et stekebrett plassert på et lavere nivå for å samle opp eventuelle smuler og drypp. Den kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Antallet og type tilbehør kan variere, avhengig av hvilken modell som kjøpes. Annet tilbehør kan kjøpes separat; ta kontakt med kundeservicen når det gjelder bestillinger og informasjon.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

SETTE INN RISTEN OG ANNET TILBEHØR

Innfør risten horisontalt ved å skyve den over ristens glideskinnene og pass på at siden med den opphøyde kanten er vendt oppover.

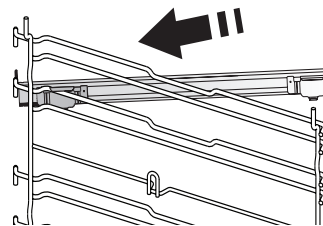
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV HYLLENES SPOR

• For å fjerne rillenes spor, løft de opp og trekk de nedre delene ut av eget feste: Glideskinnene kan nå fjernes.

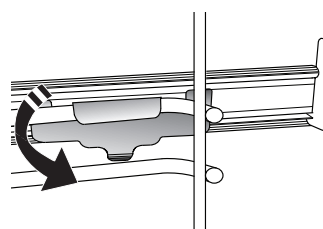
• For å installere glideskinnene igjen, må de først settes tilbake i det øvre festet. Hold de oppe, skyv de inn i ovnsrommet, senk de deretter på plass i det nedre festet.

SETTE INN GLIDESKINNENE (HVIS AKTUELT)



Fjern ristenes spor fra ovnen og fjern plastvernet fra de glidende sporene.

Fest den øvre klipsen til føringen til rillene og gli den så langt den går. Senk den andre klipsen i posisjon.



For å feste sporene, trykk den nedre delen av klemmen bestemt mot rillens spor. Pass på at skinnene kan bevege seg fritt. Gjenta disse stegene på den andre rillen på samme høyde.

Vennligst merk deg: Glideskinnene kan monteres på alle nivåer.

FUNKSJONER

DYNAMISK MENY

Disse gjør det mulig med automatisk tilberedning av alle typer mat (Lasagne, Kjøtt, Fisk, Grønnsaker, Kaker & Bakst, Salte paier, Brød, Pizza). For å få det beste ut av denne funksjonen, følg indikasjonene i tilberedningstabellen som medfølger.

DAMP +

Damp+ funksjonen gjør det mulig å oppnå utmerkede resultat takket være dampen til stede i tilberedningssyklusen. Denne funksjonen foreslår den ideelle temperaturen for tilberedning av mange forskjellige oppskrifter; steketiden for de viktigste rettene er vist i den tilhørende steketabellen. Dampfunksjonen må alltid aktiveres når ovnen er kald, etter å ha hellet drikkevann i bunnen av ovnsrommet.

GRYTERETT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for pastaretter.

KJØTT

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og tilberedningsmetoden for kjøtt.

BRØD

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer brød.

PIZZA

Med denne funksjonen kan du lage god hjemmelaget pizza på mindre enn 10 minutter, som på en restaurant. Den dedikerte tilberedningssyklusen fungerer ved temperaturer på over 300 grader celsius og gir en pizza som er myk inni, sprø i kantene og perfekt brunet.

Ved å kombinere denne funksjonen med tilbehøret Pizza Stone WPro og forvarme i 30 minutter kan du steke en pizza på 5-8 min. (For bestillinger og informasjon, kontakt ettersalgsservicen eller www.bauknecht.eu.)

BAKVERK

Denne funksjonen foreslår den beste temperaturen og stekemetoden for alle typer kaker.

TRADISJONELL STEKING

For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.

GRILL

Til grilling av steker, kebab og pølser, tilberede gratinerte grønnsaker eller riste brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke en langpanne for å samle opp stekesjyen: Plasser brettet på ett av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

TVUNGEN LUFT

For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere riller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

KONVEKSJONSBAKING

For å lage kjøtt eller bake kaker, med innhold på bare én hylle.

SPESIALFUNKSJONER

RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TURBO GRILL

For å steke store kjøttstykker (lammelår, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke en langpanne for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.

ECO-SYKLUS

For tilberedning av ovnsstekte steker og fileter av kjøtt på ett enkelt nivå. Når eco-funksjonen er i bruk, er lyset slukket under tilberedningen. Bruk av eco-syklusen optimerer derfor strømbruken, og ovnsdøren må ikke åpnes før maten er helt stekt.

AIR FRY/ CONVECT ROAST

Ved å bruke det egne air fry-brettet (følger med noen modeller) kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og mer ved å bruke mindre olje, noe som resulterer i behagelig sprøhet. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. Plasser maten på Air Fry-brettet i ett lag, og følg instruksjonene i Air Fry Cooking Table for best mulig resultat.

Alternativt kan denne funksjonen brukes til å oppnå gode stekeresultater på kjøtt og fjærkre, poteter og grønnsaker, i henhold til anbefalingene i steketabellen. Disse oppskriftene kan tilberedes med standard stekebrett.

HEVING

For å oppnå en optimal heving av deig. For å oppnå et godt resultat, må ikke funksjonen brukes dersom ovnen fortsatt er varm etter en stekesyklus.

SMART CLEAN


Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. For 200 ml drikkevann i på bunnen av ovnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.

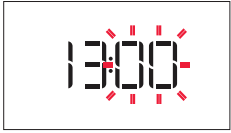
FØRSTE GANGS BRUK


1. STILL INN TIDEN

Du må stille inn klokken når du slår på ovnen for første gang.



De to sifrene for timen vil begynne å blinke: : Skru på bryteren for å stille inn timen og trykk på  for å bekrefte.



De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Snu bryteren for å stille inn minuttene, og trykk på  for å bekrefte.


Vennligst merk deg: For å endre på klokken ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst ett sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd.


2. INNSTILLINGER

Om nødvendig kan du endre standard nominell strøm (16 A).



Vri på bryteren for valg for å velge merkestrømmen, trykk deretter på  for å bekrefte.

Vennligst merk deg: Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk energi som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16 A): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13 A).

Vennligst merk deg: For å endre den nominelle strømmen ved et senere tidspunkt, trykk og hold nede  i minst fem sekund mens ovnen er av, og gjenta trinnene ovenfor.

3. VARM OPP OVNEN

En ny ovn vil kanskje avgi lukt som har blitt etterlatt i løpet av produksjonen: Dette er helt normalt.



Før du begynner å lage maten, anbefaler vi at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttelsespapp eller transparent film fra ovnen og ta ut eventuelt tilbehør inni den. Varm ovnen til 200 °C i rundt en time, helst ved hjelp av en funksjon med luftsirkulasjon (f. eks. "Forced Air" (tvungen luft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking).

Følg instruksjonene for å stille inn funksjonen på riktig måte.


Vennligst merk deg: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK


1. VELG EN FUNKSJON

Når ovnen er av, vises kun klokken på display. Trykk og hold nede  for å slå på ovnen. Vri på bryteren for å se de viktigste funksjonene som er tilgjengelige på det venstre displayet. Velg én og trykk .



For å velge en underfunksjon (hvor denne er tilgjengelig), velg hovedfunksjonen og trykk deretter på  for å bekrefte og gå til menyen med funksjoner.




Vri på dreiebryteren for å velge blant de tilgjengelige delfunksjonene på det høyre displayet, og trykk deretter på  for å bekrefte.

2. STILL INN FUNKSJONEN

Etter å ha valgt funksjonen du ønsker, kan du endre innstillingene. Displayet vil vise innstillingene som kan endres i sekvens.


TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ



Når ikonet for °C blinker på display, vri på bryteren for å endre verdien, trykk deretter  for å bekrefte og fortsett for å endre innstillingene som følger (hvis det er mulig).



Du kan også stille inn grillnivået (3 = høyt, 2 = middels, 1 = lavt) på samme tid.






Vennligst merk deg: Når funksjonen har startet, kan du endre temperaturen eller grillnivå ved å trykke  eller ved å skru bryteren direkte.

VARIGHET




Når  ikonet blinker på display, bruk knotten for regulering for å stille inn steketiden du ønsker og trykk deretter  for å bekrefte.


Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt: Trykk  for å bekrefte og starte funksjonen. I dette tilfellet, kan du ikke stille inn tidspunktet for slutt ved å programmere en utsatt start.

Vennligst merk deg: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke : Vri på bryteren for å endre timen og trykk  for å bekrefte.

INNSTILLING AV TIDSPUNKTET FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Der hvor du kan endre sluttid, vil display vise tiden som funksjonen forventes å avslutte mens  ikonet blinker.






Hvis det er nødvendig, vri bryteren for regulering for å stille inn ønsket sluttid, trykk deretter  for å bekrefte og start funksjonen.

Plasser maten i ovnen og lukk døren: Funksjonen vil starte automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.




Vennligst merk deg: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnens vil gradvis nå ønsket temperatur, som betyr at tilberedningstidene vil være litt lengre enn de som er oppgitt i tilberedningstabellen.

I løpet av ventetiden, kan du bruke bryteren for å endre den programmerte sluttiden.

Trykk  eller  for å endre innstillingene for temperatur og tilberedningstid. Trykk  for å bekrefte når du er ferdig.

3. AKTIVERE FUNKSJONEN

Når du har fastsatt alle innstillingene du trenger, trykk på  for å aktivere funksjonen.

Du kan trykke og holde nede  når som helst for å sette funksjonen som for øyeblikket er aktiv, i pause.


4. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur.



På dette punktet åpner du døren, sett maten inn i ovnen, lukk døren og start tilberedningen ved å trykke .

Vennligst merk deg: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Ved å åpne døren mens fasen for forvarming pågår, vil fasen settes på pause.


Tilberedningstiden inkluderer ikke en forvarmingsfase.

Du kan alltid endre temperaturen du ønsker at ovnen skal nå ved å benytte bryteren.

5. ENDT TILBEREDNING

Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.






For å forlenge tilberedningstiden uten å endre innstillingene, vri på bryteren for å stille inn en ny tilberedningstid og trykk på .

6. SPESIALFUNKSJONER

SMART CLEAN

For å aktivere funksjonen "Smart Clean" (intelligent renhold), når ovnen er kald, hell 200 ml vann på bunnen av ovnen og lukk ovnsdøren.

Få tilgang til spesialfunksjoner  og vri på knotten for å velge  fra menyen, trykk deretter  for å bekrefte.

Trykk  for å starte rengjøringscyklusen umiddelbart, eller trykk  for å stille inn sluttid/utsatt start.

Når syklusen er ferdig, la ovnen kjøle seg ned og fjern gjenværende vann i ovnen og gjør rent med en svamp fuktet i varmt vann (det kan bli vanskeligere å rengjøre ovnen hvis du venter mer enn 15 minutter før du starter rengjøringen).


Vennligst merk deg: Det er ikke mulig å stille inn varighet og temperatur for rengjøringscyklusen.

7. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold << inne i minst fem sekunder..



Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.

Vennligst merk deg: Denne funksjonen kan også velges under tilberedning. Av sikkerhetsmessige grunner, kan ovnen slås av når som helst ved å trykke på .

. ANMERKNINGER

- Dekk ikke bunnen av ovnen med aluminiumsfolie.
- Unngå å trekke gryter eller stekeformer over bunnen i ovnen, da dette kan føre til skader på emaljen.
- Ikke plasser tunge vekter på døren, og ikke hold deg fast i den.
- På grunn av den høye temperaturen i Pizzasyklusen forventes det noe høyere støy fra kjøleviften.

NYTTIGE RÅD

SLIK LESER DU TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen viser den beste funksjonen, tilbehørene og nivået som skal brukes for å lage forskjellige typer mat. Tilberedningstiden begynner fra maten settes i ovnen, eksklusiv forvarming (der nødvendig). Tilberedningstemperaturene og tidene er omtrentlige, og avhenger av mengden mat og typen utstyr som brukes. Bruk til å begynne med de laveste innstillingene som anbefales, og hvis resultatet ikke er slik du ønsker, velger du høyere innstillinger. Det anbefales å benytte medfølgende tilbehør, og kakeformer eller bakebrett fortrinnsvis av mørkt metall. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

SAMTIDIG TILBEREDNING AV FORSKJELLIGE MATVARER

Ved å benytte funksjonen "Forced Air" (tvungen luft) er det mulig å tilberede forskjellige mat samtidig (for eksempel: fisk og grønnsaker) på forskjellige nivåer. Ta ut matvarene som trenger kortere steketid og la de som skal ha lengre fortsette å steke i ovnen.

KJØTT

Du kan bruke hvilken som helst ovnfast panne eller pyrex-form som passer til størrelsen på kjøttstykkene som skal tilberedes. Når du tilbereder store kjøttstykker (steker), er det best å tømme litt kraft i gryten og øse kraften over kjøttet under tilberedningen for å gi det mer smak. Vennligst merk deg at dampen skapes i løpet av denne operasjonen. Når steken er ferdig bør du la den stå og hvile i ovnen i 10–15 minutter, eller pakke den inn i aluminiumsfolie.

For å oppnå et jevnt resultat når du griller kjøttstykker, bør du velge stykker med jevn tykkelse. Tykke kjøttstykker har behov for lengre tilberedningstider. For å unngå at stykkene svis på overflaten, øker du avstanden til grillelementet ved å plassere risten på en lavere rille. Snu kjøttet når 2/3 av tiden er gått. Åpne døren forsiktig, da det kan strømme ut varm damp.

Vi anbefaler at det plasseres en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjuen fra kjøttet samles opp. Fyll opp ved behov.

DESSERTER

Delikate kaker stekes med den konvensjonelle funksjonen på én enkel rille.

Bruk langpanner i mørkt metall og plasser de alltid på risten som medfølger. Ved steking på flere riller, velges tvungen luftfunksjonen og kakeformene fordeles utover rillene, slik at den varme luften kan sirkulere.

For å undersøke om en kake med heving er stekt, stikker man i den med en tannpirker av tre i den øverste delen. Hvis tannpirkeren fortsetter å være tørr, er kaken ferdig.

Hvis man bruker klebefrie langpanner, skal man ikke smøre kantene. Det kan nemlig føre til at kaken hever ujevnt på sidene.

Dersom bakverket "svulmer ut" under steking, bør du bruke en lavere temperatur neste gang og vurdere å redusere mengden væske du tilfører eller røre mer forsiktig i blandingen.

Bruk funksjonen "Konveksjonsbaking" for desserter med saftig fyll eller topping (som oste- eller fruktpaier). Dersom bunnen av kaken er for fuktig, bør du velge en lavere rille og strø bunnen med brød- eller kjekssmuler før du har i fyllet.

HEVING

Det anbefales å dekke deigen med et fuktig kjøkkenhåndkle før den settes i ovnen. Hevetiden med denne funksjonen reduseres med ca. 1/3 i forhold til heving ved romtemperatur (20–25 °C). Tiden det tar for å heve en pizza er omtrent en time for 1 kg deig.

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kjeks / Småkaker		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Terter		Ja	170	50 - 80	5 4 3 1
Vannbakkels		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marengs		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Helt brød 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Lite brød		-	180 - 220	30 - 50	3
Brød		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKSJONER	Konvensjonell	Grill	Turbo grill	Tvungen luft	Konveksjonsbaking	ECO	Luftsteking
AUTOMATISKE FUNKSJONER	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Bakverk		
TILBEHØR	Rist	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann		

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	TILBEREDNINGSTID (Min)	NIVÅ OG TILBEHØR
Vols-au-vent/butterdeigskjeks		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Bakt pasta /Canneloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kylling /kanin /and 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Kalkun/gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Ovnsbakt fisk / fileter, hel		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fylte grønnsaker (tomater, squash, auberginer)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Ristet brød		-	3 (høy)	3 - 6	5
Fiskefileter / Stek		-	2 (mid)	20 - 30***	4 3
Pølser / Kebab / spareribs / hamburgere		Ja	200 - 220	15 - 30***	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rå 1 kg		-	2 (mid)	35 - 50**	3
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 - 90**	3
Stekte poteter		Ja	200 - 220	35 - 55**	3
Gratinerte grønnsaker		Ja	200 - 220	10 - 25	3
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / Lasagne (nivå 3) / Kjøtt (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 3 1
Fullt måltid: Fruktterte (nivå 5) / grillede grønnsaker (nivå 4) / lasagna (nivå 2) / kjøttbiter (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 120*	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 - 120*	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 - 50	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 - 120*	3
Kjøttdele (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 120*	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten når 2/3 av tiden er gått (hvis nødvendig).

*** Snu maten halvveis under steking.

FUNKSJONER						ECO	
	Konvensjonell	Grill	Turbo grill	Tvungen luft	Konveksjonsbaking	ECO	Luftsteking
AUTOMATISKE FUNKSJONER							
	Gryterett	Kjøtt	Brød	Pizzafunksjon	Bakverk		
TILBEHØR							
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann		



TABELL FOR TILBEREDNING MED LUFTSTEKING





















	OPPSKRIFT	FUNKSJON	ANBEFALT MENGDE	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR	
FROSSEN MAT	Frosne pom. frites		650 - 850 g	Ja	200	25 - 30		
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20		
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20		
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20		
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20		
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 - 40		
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 - 30		
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40		
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50		
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50		
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25		

Ved tilberedning av fersk eller hjemmelaget mat, smør et tynt lag med olje på overflaten. For å sikre et jevnt tilberedningsresultat bør du blande maten halvveis i den anbefalte steketiden.




FUNKSJONER			
	Luftsteking		
TILBEHØR			
	Luftstekingsbrett	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist



STEKETABELL DAMP+

MAT	OPPSKRIFT	MENGDE	TID (MIN.)	TILBEHØR	VANN
BRØD	Små brød	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Formbakt brød	300-500 g	40 - 60		
	Brød	500g -2 kg	50 - 100		
	Bagetter	200-300 g	30 - 45		
BUTTERDEIG	Småkaker	et brett	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sukkerbrød	500-700 g	30 - 50		
	Terte	et brett	35 - 55		
KJØTT	Stek	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribbe	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Kylling	1-1,5 kg	55 - 80		
	Kylling/kalkun	3 kg	100 - 140		
FISK	Filetbiff	0.5-2 cm	15 - 25		
	Filetbiff	2-4 cm	20 - 35		
	Hel fisk	300 - 600 g	20 - 30		
	Hel fisk	600 -1200 g	25 - 45		
GRØNNSAKER	Stekte poteter	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Fylte paprika	1-2 kg	35 - 55		
	Røstet brokkoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Røstet squash	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start DAMP+ funksjonen kun når ovnen er kald. Åpning av døren eller etterfylling av vann kan ha negativ virkning på det endelige tilberedningsresultatet.

TILBEHØR			
	Luftstekingsbrett	Ovnfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

VEDLIKEHOLD OG RENHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamber eller slipende/etsende rengjøringsmidler, da disse kan skade apparatets overflate.

Bruk vernehansker.

Ovnen må kobles fra strømmen før du utfører noen form for vedlikeholdsarbeid.

UTVENDIGE OVERFLATER

- Rengjør overflatene med en fuktig mikrofiberklut. Hvis de er svært tilsmussede, tilsettes noen dråper nøytralt rengjøringsmiddel. Tørk med en tørr klut.
- Bruk ikke korrosive eller slipende rengjøringsmidler. Dersom et slikt produkt ved en feiltakelse skulle komme i kontakt med apparat overflater, må man umiddelbart tørke det av med en fuktig mikrofiberklut.

INNVEDIGE OVERFLATER

- Etter hvert bruk, la ovnen avkjøles og gjør den deretter ren, helst mens den fortsatt er varm, for å fjerne eventuelle avleiringer eller flekker forårsaket av matrester. For å tørke eventuell kondens som har dannet seg som følge av tilberedning av mat med høyt vanninnhold, la ovnen avkjøles helt og tørk med en klut eller svamp.

- Aktiver "Smart Clean" funksjonen for optimal rengjøring av de indre flatene. (Kun ved noen modeller).

- Rengjør glasset i døren med et egnet flytende vaskemiddel.

- Ovnsdøren kan tas av for å gjøre rengjøringen enklere.

TILBEHØR

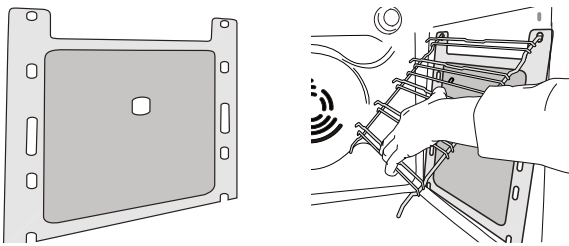
Sett tilbehøret til bløt i vann tilsatt oppvaskmiddel hver gang det har vært i bruk. Bruk ovnsvotter hvis det fortsatt er varmt. Matrester kan fjernes med en vaskebørste eller svamp.

Ikke rengjør matsonden og kjøttsonden (hvis aktuelt) i oppvaskmaskinen. Luftstekingsbrettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

RENGJØRING MED KATALYTISKE PANEL

(KUN VED NOEN MODELLER)

Denne ovnen er utstyrt med spesielle katalytiske panel som letter rengjøring av ovnsrommet takket være deres spesielle selvrensende belegg, som er svært porøse og i stand til å absorbere fett og sot. Disse panelene er monterte på glideskinnene: Når du plasserer og monterer glideskinnene tilbake på plass, påse at krokene på toppen er festet inn i de riktige hullene i panelene.



For å utnytte de selvrensende egenskapene til de katalytiske panelene best mulig, anbefaler vi å varme opp ovnen til 200° C i omtrent en time med funksjonen "Convection Bake" (konveksjonsbaking). I løpet av denne tiden må ovnen være tom. La deretter apparatet kjøles ned før du fjerner matrester som ligger igjen ved å benytte en ikke-slipende svamp.

Vennligst merk deg: Ved å benytte etsende eller slipende produkter, stive børster, gryteskrubb eller ovnsspray, kan en skade de katalytiske overflatene og frata dem den rengjøring evnen.

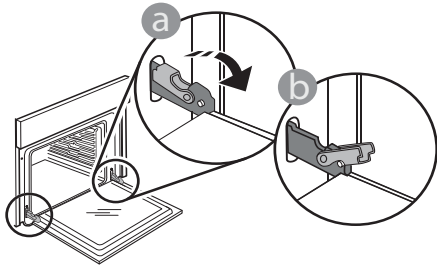
Vennligst ta kontakt med vår Ettersalgsservice dersom du ønsker å skifte ut panelene.

SKIFTE LAMPEN

Kontakt kundeservice for utskifting av lampen.

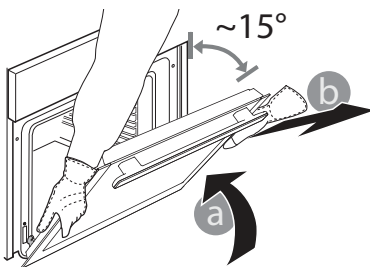
FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.



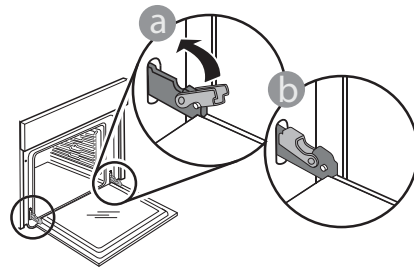
2. Lukk døren så godt du kan. Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.

Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

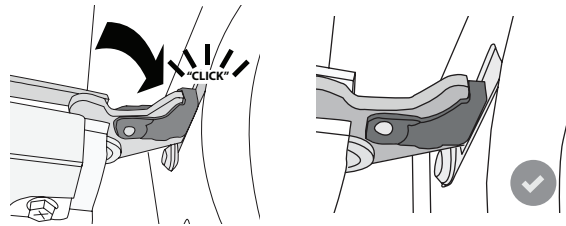


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med festene og sikre den øvre delen på festet

4. Senk døren og åpne den helt. Senk sperrene slik at det når den opprinnelige posisjonen: Påse at de senkes helt.



Påfør et lett trykk for å kontrollere at sperrene er i riktig posisjon.

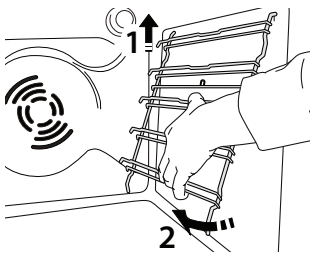


5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

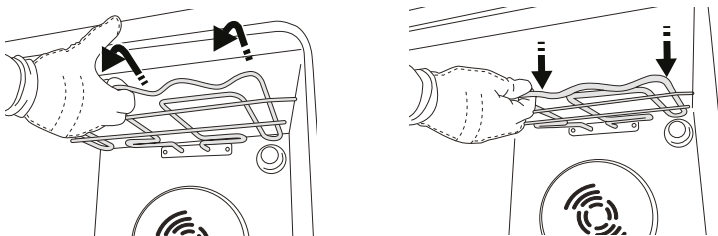
SENK DET ØVRE VARMEELEMENTET

(KUN VED NOEN MODELLER)

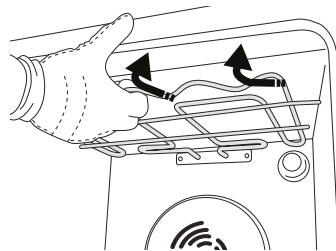
1. Fjern rillenes spor på siden.



2. Trekk varmeelementet litt ut og senk det.



3. Grillelementet settes på plass ved å løfte det opp, trekke det litt mot seg og forsikre seg om at det blir sittende riktig i sporene på sidene.

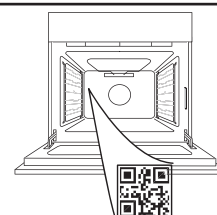


FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrydd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømmettet. Skru ovnen av og på igjen for å se om feilen fortsatt er der.
Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer.	Programvareproblem.	Kontakt kundesenteret og oppgi nummeret etter bokstaven "F".
Displayet viser uklar tekst og ser ut til å være ødelagt.	Et annet språk er stilt inn.	Kontakt kundesenteret
Tilberedningscyklus med sonde avsluttet uten åpenbar årsak eller med feilen F3E3 skrevet på skjermen.	Matsonden er ikke riktig tilkoblet.	Kontroller tilkoblingen av matsonden.

Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

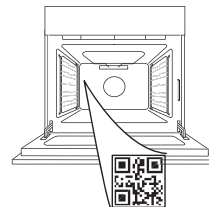
- Bruke QR-koden på produktet ditt
- Ved å besøke vårt nettsted docs.bauknecht.eu
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet).
Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.




**TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN
BAUKNECHT**

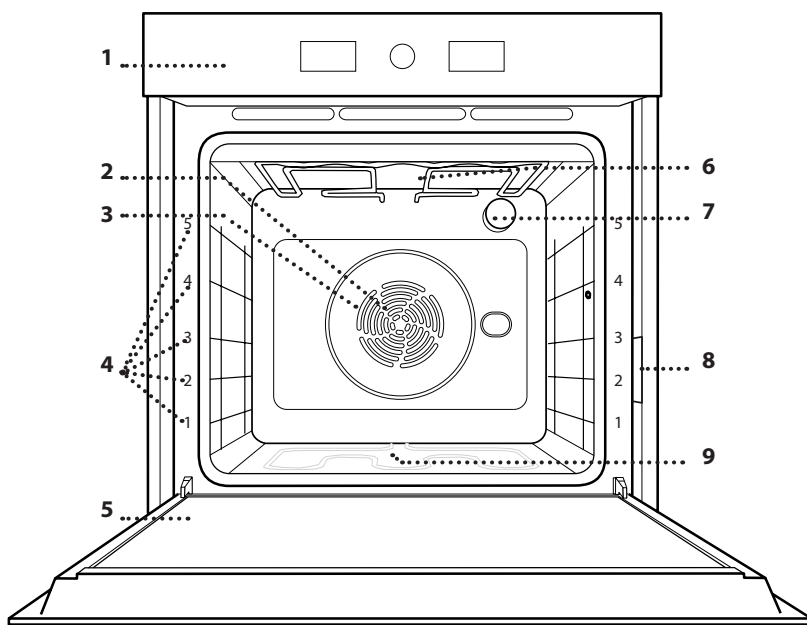
För att få en mer omfattande support, vänligen registrera din produkt på www.bauknecht.eu/register

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN
APPARAT FÖR ATT FÅ MER
INFORMATION



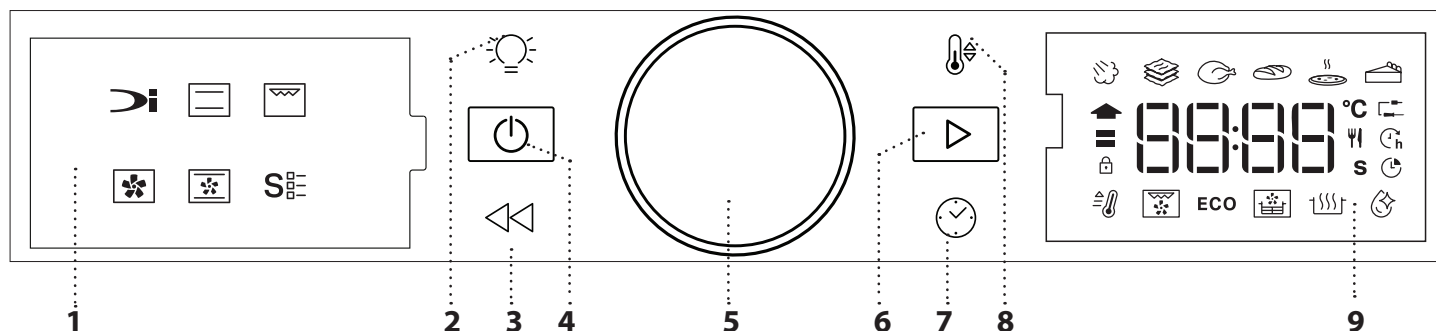
Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt
3. Runt värmeelement (dolt)
4. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
5. Lucka
6. Övre värmeelement/grill
7. Lampa
8. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
9. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. VÄNSTER DISPLAY

2. LJUS

För att tända och släcka lampan.

3. TILLBAKA

För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

4. PÅ/AV

För att slå på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiv funktion när som helst.

5. VRED

Vrid på reglaget för att rulla funktionerna och ställa in alla tillagningsparametrar. Tryck på det för att välja, ställa in, få åtkomst till och bekräfta funktioner eller parametrar och för att starta tillagningsprogrammet.

6. START

För att starta funktioner och bekräfta inställningar eller ett inställt värde.

7. TID

För att ställa tiden samt för att ställa in och justera tillagningstiden.

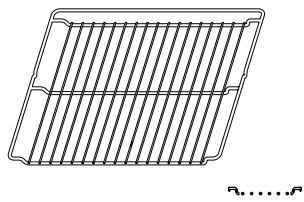
8. TEMPERATUR

För att ställa in temperaturen.

9. HÖGER DISPLAY

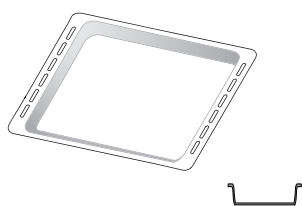
TILLBEHÖR

GALLER



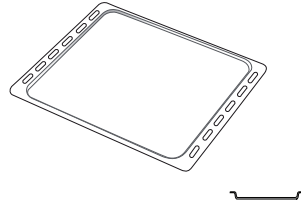
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



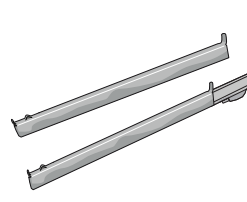
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



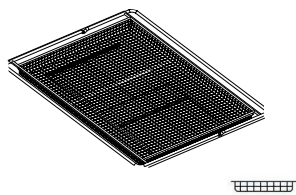
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterfunktionen, med en bakplåt placerad på en lägre nivå för att samla upp eventuella smulor och droppar. Den kan diskas i diskmaskin.

Antalet och typ av tillbehör kan variera beroende på modellen du köpt. Andra tillbehör kan köpas separat. För beställningar och information, kontakta kundservice.

* Endast tillgänglig på vissa modeller

SÄTTA IN GALLRET OCH ANDRA TILLBEHÖR

Sätt in gallret vågrätt genom att skjuta det över ugnsstegen och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

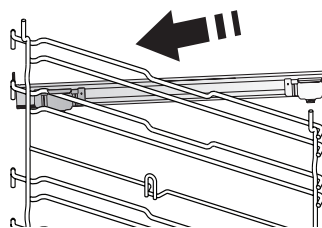
TA BORT OCH MONTERA UGNSTEGARNA

• För att ta bort sidostegen, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegen kan nu tas bort.

• För att montera tillbaka sidostegen, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

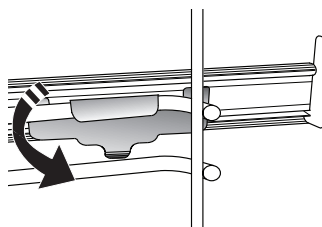
MONTERING AV RÖRLIGA SKENOR

(FINNS PÅ VISSA MODELLER)



Ta bort ugnsstegen från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämman på sidostegen och låt den glida så långt som möjligt. Sänk ner den andra klämman på plats.



För att säkra sidostegen, tryck den nedre delen av klämman stadigt mot sidostegen. Säkerställ att teleskopskenorna kan röra sig fritt. Upprepa dessa steg på den andra ugnsstegen på samma nivå.

Observera: Teleskopskenorna kan monteras på alla nivåer.

FUNKTIONER

DYNAMISK MENY

Dessa tillåter en helt automatisk tillagning av alla typer av mat (lasagne, kött, fisk, grönsaker, kakor & bakverk, salta kakor, bröd, pizza). Följ anvisningarna i lämplig tillagningstabell för att använda funktionen på bästa sätt.

-  ÅNGA+

Funktionen Ånga+ gör det möjligt att uppnå utmärkta resultat tack vare närvaron av ånga i matlagningen. Den här funktionen föreslår den idealiska temperaturen för tillagning av en mängd olika recept. Tillagningstiderna för huvudrätter anges i den avsedda tillagningstabellen.

Ångfunktionen ska alltid aktiveras när ugnen är kall och efter att ha hållt kranvatten i botten av ugnen.

-  GRYTOR

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för pastarätter.

-  KÖTT

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för köträtter.

-  BRÖD

Denna funktion föreslår automatiskt den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bröd.

-  PIZZA

Med den här funktionen kan du laga god hemlagad pizza på mindre än 10 minuter, precis som på en restaurang. Det dedikerade tillagningsprogrammet arbetar med temperaturer över 300 grader Celsius och ger en pizza som är mjuk inuti, krispig i kanterna och med en perfekt jämn brynt yta.

Om du kombinerar denna funktion med tillbehöret Pizzasten WPro och förvärmer i 30 minuter kan du baka en pizza på 5-8 min. (För beställning och information kontakta kundtjänst eller www.bauknecht.eu.)

-  BAKVERK

Denna funktion föreslår den bästa temperaturen och tillagningsmetoden för alla typer av bakverk.

ÖVER/UNDERVÄRME

För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

GRILL

För att grilla stekar, grillspett och korv, tillaga grönsaksgratäng eller rosta bröd. När du grillar kött rekommenderar vi att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

VARMLUFT

För tillagning av olika livsmedel som kräver samma tillagningstemperatur på flera falsar (högst tre) samtidigt. Denna funktion kan användas för att laga olika rätter utan att lukt överförs från en rätt till en annan.

ÖVER/UNDERV.& FLÄKT

För att steka kött, baka tårter med fyllningar på endast en nivå.

SPECIALFUNKTIONER

- **SNABB FÖRVÄRMN.**

For snabb förvärmning av ugnen.

- **TURBOGRILL**

För att steka större köttbitar (lammlägg, rostbiff, kyckling). Vi rekommenderar att du använder en långpanna för att samla upp steksky: Placera långpannan på en av falsarna under gallret och tillsätt 500 ml kranvatten.

- **EKO-PROGRAM**

För tillagning av fyllda stekar och köttfiléer på en enda fals. När detta EKO-program är aktivt är lampan släckt under tillagning. För att använda Eko-programmet och således minska effektförbrukningen ska man inte öppna ugnsluckan förrän maten är färdiglagad.

- **LUFTFRITERING/ KONVEKTIONSSTEKNING**

Med hjälp av en särskild friteringsplåt (medföljer vissa modeller) kan du tillaga pommes frites, kycklingnuggets och annat med mindre olja, vilket ger ett behagligt krispigt resultat. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Lägg maten i ett enda lager på Air Fry-plåten och följ instruktionerna i Air Fry-tabellen för bästa resultat.

Alternativt kan denna funktion användas för att få fantastiska stekresultat på kött och fågel, potatis och grönsaker, enligt tillagningstabellens rekommendation. Dessa recept kan tillagas på en vanlig bakplåt.

- **JÄSNING**

För optimal jäsnings av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

- **SMART CLEAN**

Effekten av ångan som släpps ut under detta specialrengöringsprogram med låg temperatur tillåter enkel borttagning av smuts och matrester. Häll 200 ml kranvatten i botten på ugnen och aktivera funktionen när ugnen är kall.

IBRUKTAGNING

1. STÄLLA IN KLOCKAN

Du kommer att behöva ställa in tiden när du slår på ugnen för första gången.



De två siffrorna för timmen börjar blinka: Vrid på för att ställa in timmen och tryck på för att bekräfta.



De två siffrorna för minuterna börjar blinka. Vrid på vredet för att ställa in minuterna och tryck på för att bekräfta.

Observera: För att ändra tiden vid ett senare tillfälle, tryck på och håll den intryckt i minst en sekund när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott.

2. INSTÄLLNINGAR

Vid behov kan du ändra den förinställda märkströmmen (16 A).



DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

När ugnen är avstängd visas bara tiden på displayen. Tryck på och håll den intryckt för att sätta på ugnen. Vrid vredet för att visa de tillgängliga huvudfunktionerna på vänster display. Välj en och tryck på .



För att välja en underfunktion (om tillgänglig), välj en huvudfunktion och tryck sedan på för att bekräfta och gå till funktionsmenyn.



Vrid på vredet för att välja bland tillgängliga underfunktioner på displayen till höger och tryck sedan på för att bekräfta.

Vrid väljarratten för att välja den nominella strömmen och tryck sedan på för att bekräfta.

Observera: Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk ström som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16 A): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13 A).

Observera: För att ändra märkströmmen vid ett senare tillfälle, tryck och håll kvar i minst fem sekunder när ugnen är avstängd och upprepa stegen ovan.

3. VÄRMA UGNEN

En ny ugn kan frigöra lukter som har lämnats kvar under tillverkningen: Detta är helt normalt.

Innan du börjar laga mat rekommenderar vi därför att värma ugnen utan innehåll för att avlägsna eventuella lukter. Ta bort eventuell skyddskartong eller transparent film från ugnen och ta bort eventuella tillbehör inuti den. Värm ugnen till 200 °C i cirka en timme, helst med hjälp av en funktion med luftcirkulation (t.ex. "Varmluft" eller "Över/underv.& Fläkt").

Följ instruktionerna för att ställa in funktionen på rätt sätt.

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ



När ikonen °C blinkar på displayen, vrid på vredet för att ändra värdet och tryck på för att bekräfta och fortsätta ändra efterföljande inställningar (om möjligt).



Du kan även ställa in grillnivån (3 = hög, 2 = medel, 1 = låg) samtidigt.






Observera: När funktionen har startat kan du ändra temperaturen eller grillnivån genom att trycka på eller genom att vrida direkt på vredet.

TIDSLÄNGD




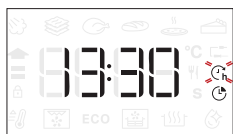
När ikonen  blinkar på displayen, använd justeringsvredet för att ställa in önskad tillagningstid och tryck sedan på  för att bekräfta.


Du behöver inte ställa in tillagningstiden om du vill hantera tillagningen manuellt: Tryck på  för att bekräfta och starta funktionen. I så fall kan du inte ställa in sluttiden genom att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på : Vrid på vredet för att ändra timmen och tryck på  för att bekräfta.

INSTÄLLNING AV TILLAGNINGENS SLUTTID/ FÖRDRÖJD START

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Där det går att ändra sluttiden kommer displayen att visa klockslaget som funktionen förväntas vara klar på medan ikonen  blinkar.






Om nödvändigt, vrid på vredet för att ställa in tiden du vill att tillagningen ska vara klar på och tryck sedan på  för att bekräfta och starta funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.





Anmärkning: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen.

Under väntetiden kan du använda vredet för att ändra den programmerade sluttiden.

Tryck på  eller  för att ändra inställningen för temperatur och tillagningstid. Tryck sedan på  för att bekräfta.

3. AKTIVERA FUNKTIONEN

När du har angivit alla inställningar som behövs, tryck på  för att aktivera funktionen.

Du kan när som helst trycka på  och hålla den intryckt för att pausa funktionen som är aktiv för tillfället.


4. FÖRVÄRMNING

Vissa funktioner inbegriper en förvärmningsfas: När funktionen har startat anger displayen att förvärmningsfasen har aktiverats.



När denna fas är klar avges en ljudsignal och displayen anger att ugnen har nått inställd temperatur.



Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på .

Observera: Att placera maten i ugnen innan förvärmningen är klar kan ha en negativ inverkan på slutresultatet.

Om luckan öppnas under förvärmningsfasen kommer den att avbrytas tillfälligt.


Tillagningstiden inbegriper inte en förvärmningsfas.

Du kan alltid ändra temperaturen som ska uppnås med hjälp av vredet.

5. TILLAGNINGENS SLUT

En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.





För att förlänga tillagningstiden utan att ändra inställningarna, vrid på vredet för att ställa in en ny tillagningstid och tryck på .

6. SPECIALFUNKTIONER

SMART CLEAN

För att aktivera "Smart Clean"-funktionen, lägg 200 ml vatten på ugnens botten när ugnen är kall och stäng sedan ugnsluckan.

Välj specialfunktionerna , välj  i menyn genom att vrida på vredet och bekräfta sedan med .

Tryck på  för att starta rengöringscykeln omedelbart, eller tryck på  för att ställa in sluttid/ fördröjd start.

Ta bort allt vatten som är kvar i ugnen när programmet är färdigt efter att ugnen har svalnat och rengör med en svamp fuktad med hett vatten (om du väntar mer än 15 minuter går det inte att rengöra lika bra).

Observera: Rengöringsprogrammets tid och temperatur kan inte ställas in.

7. LÅS

För att låsa knappsatsen, tryck på <<< och håll intryckt i minst fem sekunder.



Gör det igen för att låsa upp knappsatsen.

Observera: Denna funktion kan även aktiveras under tillagning. Av säkerhetsskäl kan ugnen stängas av när som helst genom att trycka på [🔌].

ANMÄRKNINGAR

- Täck inte ugnens inre väggar med aluminiumfolie.
- Dra inte kokkärnen på ugnens botten eftersom detta kan skada emaljen.
- Lägg inte tunga vikter på luckan och håll dig inte fast i luckan.
- På grund av den högre temperaturen i Pizza-programmet förväntas det att kylfläkten avger ett något högre ljud.

GODA RÅD

HUR DU SKA LÄSA TILLAGNINGSTABELLEN

Tabellen listar den bästa funktionen, tillbehören och nivån som ska användas för att laga olika typer av mat. Tillagningstiderna börjar från det ögonblick som rätten placeras i ugnen, exklusive förvärmning (vid behov). Temperaturer och tider är ungefärliga och beror på mängden mat och på vilka tillbehör som används. Använd i början de lägsta inställningarna som rekommenderas och om tillagningen inte blir som du tänkt dig kan du övergå till de högre inställningarna. Använd de medföljande tillbehören och helst tårtformar och ugnsfasta plåtar i mörk metall. Det går även att använda formar och tillbehör i pyrex-glas eller stengods, men tillagningstiderna blir en aning längre.

TILLAGNING AV OLIKA SORTERS MAT SAMTIDIGT

Med funktionen Varmluft kan du tillaga olika sorters mat samtidigt (t.ex. fisk och grönsaker) på olika ugnsfalsar. Ta ut den maträtt som kräver kortare tillagningstid och låt tillagningen fortsätta för maträtter som kräver längre tid.

KÖTT

Använd alla typer av formar eller pyrexformar som passar för storleken på det köttstycke som skall tillagas. När du steker kött är det bra om du håller lite buljong i botten på kokkärlet och öser köttet under tillagningen för att ge det smak. Se upp för ångan som skapas när detta görs. När steken är klar, låt den vila i ugnen i ytterligare 10-15 minuter, eller slå in den i aluminiumfolie.

När du ska grilla kött blir tillagningen mer jämn om du använder bitar som är lika tjocka. Köttbitar som är mycket tjocka kräver längre tillagningstid. För att undvika att de bränns på ytan, placera dem på större avstånd från grillen genom att sätta gallret på en lägre ugnsfals. Vänd på köttet när 2/3 av tiden har gått. Var försiktig när du öppnar luckan eftersom ånga kommer ut.

För att samla upp köttsaften rekommenderar vi att placera en långpanna fylld med en halvliter kranvatten strax under gallret där maten ligger. Fyll på om nödvändigt.

DESSERTER

Baka efterrätter med Över/undervärme på en enda ugnsfals.

Använd bakformar i mörk metall och placera dem alltid på det medföljande gallret. För tillagning på flera nivåer, välj funktionen med varmluft och placera tårtformarna i sicksack på gallren, så att luftcirkulationen fungerar väl.

För att se om ett jäst bakverk är klart, för in en sticka i den högsta delen av kakan. Om stickan kommer ut ren är kakan färdig.

Om du använder teflonformar ska du inte smörja kanterna eftersom kakan då kanske inte jäser jämnt på sidorna.

Om bakverket "sväller" under gräddningen, använd en lägre temperatur nästa gång och minska eventuellt mängden tillsatt vätska eller blanda smeten mer försiktigt.

För efterrätter med flytande fyllning (såsom cheesecake eller fruktpaj), använd funktionen "Konvektions bakning". Om botten på en tårta är blöt, så sänk hyllan och strö bröd- eller kaksmulor på kakkbotten före du tillsätter fyllningen.

JÄSNING

Vi rekommenderar att du alltid täcker över deg som ska jäsas innan du placerar den i ugnen. Jäsningstiden med denna funktion reduceras med cirka en tredjedel jämfört med jäsningstid i rumstemperatur (20-25 °C). Jäsningstiden för pizza är ungefär en timme för 1 kg deg.

TILLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		-	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårter (cheesecake, strudel, äppelpaj)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	35 - 90	4 1
Kakor/småkakor		-	160 - 170	20 - 40	3
		Ja	150 - 160	20 - 40	4
		Ja	150 - 160	20 - 40	4 1
		Ja	135	50 - 90	5 4 3 1
Pajer		Ja	170	50-80	5 4 3 1
Petit-chouer		-	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Marängar		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7-12	2
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1
		Ja	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Ja	210	40 - 60	5 4 3 1
Brödlimpa 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Småbröd		-	180 - 220	30 - 50	3
Bröd		Ja	180 - 220	30 - 60	4 1
Frost pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 60	2
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNKTIONER	Över/undervärme	Grill	Turbo grill	Varmluft	Ugnsbaka med konvektion	ECO EKO	Luftfritera
AUTOMATISKA FUNKTIONER	Grytor	Kött	Bröd	Pizza-funktion	Bakverk		
TILLBEHÖR	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TILLAGNINGSTID (Min)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	
		Ja	180 - 190	20 - 40	
		Ja	180 - 190	20 - 40*	
Lasagne/pajer		-	190 - 200	40 - 80	
Tillagad pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		-	190 - 200	60 - 90	
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	
Kalkon / Gås 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30***	
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		Ja	200 - 220	15 - 30***	
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	
Rostbiff, blodig 1 kg		-	2 (medel)	35 - 50**	
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90**	
Ugnsstekt potatis		Ja	200 - 220	35 - 55**	
Grönsaksgratäng		Ja	200 - 220	10 - 25	
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	
Komplett måltid: Frukttårter (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)		Ja	190	40 - 120*	
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 120*	
Kött och potatis		Ja	200	45 - 120*	
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50	
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120*	
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 120*	


































* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter två tredjedelar av tiden (vid behov).





*** Vänd maten efter halva tiden.

FUNKTIONER						ECO	
	Över/undervärme	Grill	Turbo grill	Varmluft	Ugnsbaka med konvektion	EKO	Luffritera
AUTOMATISKA FUNKTIONER							
	Grytor	Kött	Bröd		Pizza-funktion	Bakverk	
TILLBEHÖR							
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten		





















TILLAGNINGSTABELL FÖR LUFTFRITERA

	RECEPT	FUNKTIONER	FÖRESLAGEN MÄNGD	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
FRYST MAT	Fryst pommes frites		650 - 850g	Ja	200	25 - 30	 
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	 
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	 
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	 
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	 
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	 
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	 
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	 
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	 
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	 
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	 




Vid tillagning av färsk eller hemlagad mat ska ett tunt lager olja spridas över matens yta.
För att garantera ett jämnt tillagningsresultat, rör om i maten när halva rekommenderade tillagningstiden har gått.

FUNKTIONER	 Luftfritera		
TILLBEHÖR	 Luftfriteraplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

ÅNGA + TILLAGNINGSTABELL

MAT	RECEPT	MÄNGD	TID (MIN.)	TILLBEHÖR	VATTEN
BRÖD	Småbröd	80-100 g	30 - 45	 3	100 ml
	Formbakad limpa	300-500 g	40 - 60	 3	
	Bröd	500 g - 2 kg	50 - 100	 3	
	Baguetter	200-300 g	30 - 45	 3	
BAKELSER	Kakor	en plåt	25 - 35	 3	
	Muffins	30-60 g	25 - 45	 3	
	Sockerkaka	500-700 g	30 - 50	 2	
	Mördegspaj	en plåt	35 - 55	 2	
KÖTT	Stekar	1 kg	60 - 110	 3	200 ml
	Revbensspjäll	500 g-1,5 kg	50 - 75	 3	
	Kyckling	1-1,5 kg	55 - 80	 3	
	Kyckling/Kalkon	3 kg	100 - 140	 3	
FISK	Filéstek	0,5-2 cm	15 - 25	 3	
	Filéstek	2-4 cm	20 - 35	 3	
	Hel fisk	300-600 g	20 - 30	 3	
	Hel fisk	600-1200 g	25 - 45	 3	
GRÖNSAKER	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	45 - 60	 3	
	Fylld paprika	1-2 kg	35 - 55	 3	
	Rostade broccoli	0,3-1 kg	30 - 50	 3	
	Rostade zucchini	0,5-1,5 kg	30 - 50	 3	

Aktivera funktionen ÅNGA+ när ugnen är kall. Om du öppnar luckan och fyller på vatten under matlagningen kan det slutliga matlagningsresultatet bli sämre.

TILLBEHÖR	 Luftfriteraplåt	 Ugnsfast form eller kakform på galler	 Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler
-----------	---	---	---

UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

Se till att apparaten har svalnat innan du utför underhåll eller rengöring.

Använd inte ångtvätt.

Använd inte stålull, slipsvampar eller slipande/frätande rengöringsmedel, eftersom dessa kan skada apparatens ytor.

Bär skyddshandskar.

Ugnen måste kopplas bort från elnätet innan du utför någon form av underhållsarbete.

UTSIDAN

- Rengör ytorna med en fuktig trasa av mikrofiber. Om de är mycket smutsiga, tillsätt några droppar pH-neutralt rengöringsmedel. Torka med en torr duk.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel. Om en produkt av denna typ av misstag skulle spillas på apparaten ska du omedelbart rengöra med en fuktig trasa av mikrofiber.

INSIDAN

- Efter varje användning, låt ugnen svalna och rengör den sedan, helst medan den fortfarande är varm, för att ta bort eventuella avlagringar eller fläckar som orsakas av matrester. För att torka eventuell kondens som kan ha bildats efter tillagning av livsmedel med högt vatteninnehåll ska du lämna luckan öppen och sedan torka av med en trasa eller svamp.

- Aktivera Smart Clean-funktionen för optimal rengöring av de inre ytorna. (Endast på vissa modeller).
- Rengör luckans glas med ett lämpligt flytande rengöringsmedel.
- Det går att ta av ugnsluckan för att underlätta rengöring av ugnen.

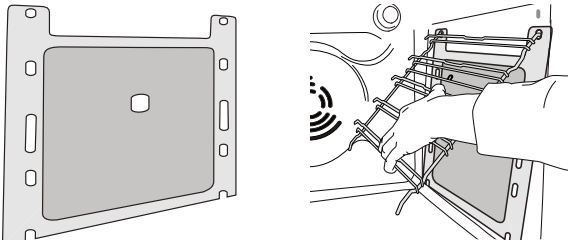
TILLBEHÖR

Blötlägg tillbehören i diskmedel blandat med vatten efter användning och hantera dem med ugnshandskar om de fortfarande är varma. Matrester kan avlägsnas med en diskborste eller svamp. Rengör inte mättermotorn och kötttermotorn (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriterapläten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

RENGÖRA DE KATALYTISKA PANELERNA

(ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

Denna ugn är försedd med särskilda katalytiska paneler som underlättar rengöringen av ugnsutrymmet tack vare deras självrengörande beläggning, vilken är porös och kapabel att absorbera fett och smuts. Dessa paneler är monterade på sidostegarna: När sidostegarna placeras och sedan monteras tillbaka ska man kontrollera att hakarna längst upp är införda i de avsedda hålen i panelerna.



För bästa bruk av de katalytiska panelernas självrengörande egenskaper rekommenderar vi att värma ugnen till 200° C i ungefär en timme med funktionen "Över/underv.& fläkt". Ugnen måste vara tom när detta görs. Låt sedan apparaten svalna innan eventuella kvarvarande matrester avlägsnas med en icke-repande svamp.

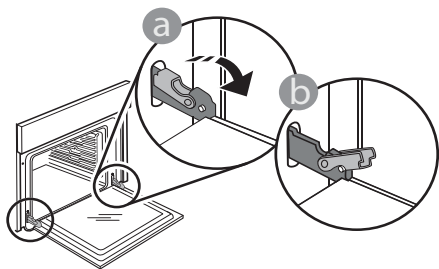
Observera: Använd aldrig slipande eller frätande rengöringsmedel, hårda borstar, stålull eller ugnrensningsspray, eftersom dessa kan skada de katalytiska panelernas förmåga till självrengöring. Kontakta vår kundservice om du behöver ersättningspaneler.

BYTE AV LAMPA

För att byta ut lampan, kontakta kundtjänst.

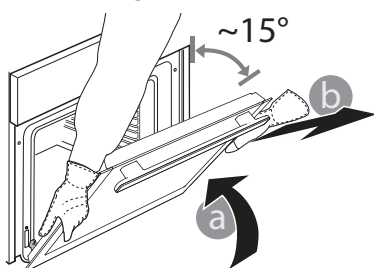
TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.



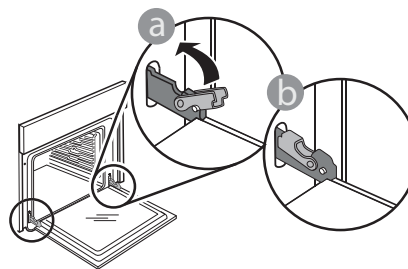
2. Stäng luckan så långt det går. Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.

Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

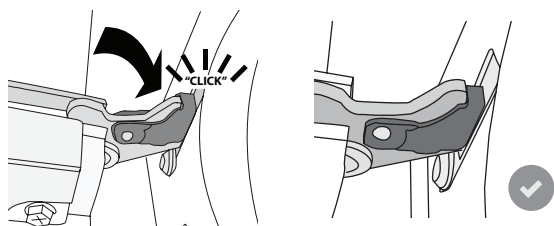


3. Montera tillbaka luckan genom att föra den mot ugnen och rikta in gångjärnens krokar med deras fästen. Säkra den övre delen i fästet.

4. Sänk luckan och öppna den sedan helt. Sänk spärrarna till deras ursprungliga läge: Se till att de har sänkts helt.



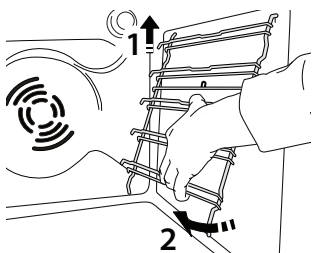
Tryck en aning på dem för att kontrollera att spärrarna är i korrekt läge.



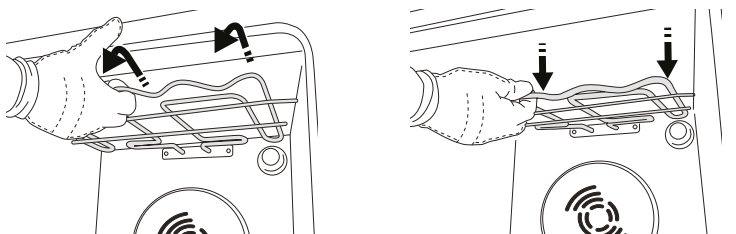
5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

SÄNKA VÄRMEELEMENTET (ENDAST FÖR VISSA MODELLER)

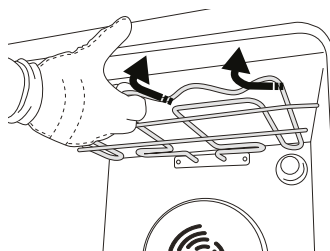
1. Ta bort sidostegarna.



2. Dra ut grillelementet en aning, och sänk det.



3. För att sätta tillbaka elementet, lyft det, dra det en aning mot dig, och se till att det vilar i sina sidostöd.

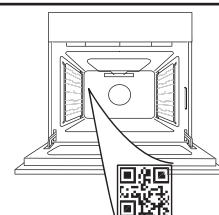


FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Ugnen fungerar inte.	Strömavbrott. Inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att spänningen kommer fram till eluttaget då ugnen är ansluten till elnätet. Stäng av ugnen och slå på den igen för att se om felet kvarstår.
Displayen visar bokstaven "F" följt av ett nummer.	Programvaruproblem.	Kontakta vårt callcenter och uppge det nummer som följer efter bokstaven "F".
Displayen visar oklar text och verkar vara trasig.	Ställ in ett annat språk.	Kontakta vårt callcenter
Tillagningscykeln med instickstermometer avslutades utan en uppenbar orsak eller så visas fel F3E3 på skärmen.	Instickstermometern är inte korrekt ansluten.	Kontrollera anslutningen av instickstermometern.

Du kan få åtkomst till policy, standarddokumentation och ytterligare produktinformation genom att:

- Använda QR-koden på din produkt
- Gå till vår webbplats docs.bauknecht.eu
- Eller **kontakta vår kundservice** (Se telefonnumret i garantihäftet).
När du kontaktar vår kundservice, ange koderna som står på produktens typskylt.



Bauknecht



400011721799