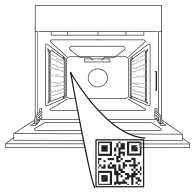
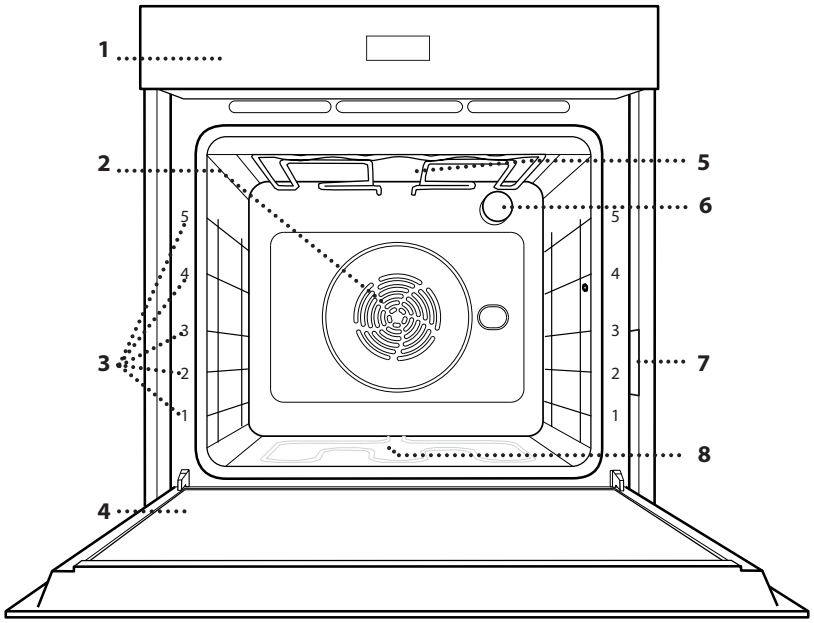
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**

Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

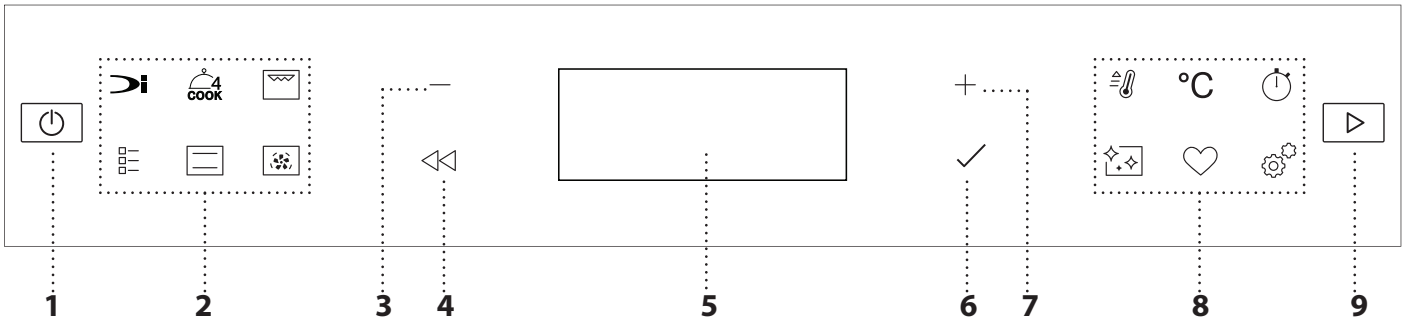


PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. ON / OFF
For switching the oven on and off and for stopping an active function.

2. FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions and menu.

3. NAVIGATION BUTTON MINUS
For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

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

5. DISPLAY

6. CONFIRM
For confirming a selected function or a set value.

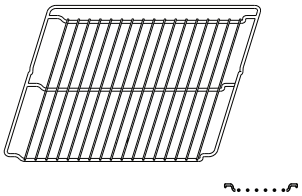
7. NAVIGATION BUTTON PLUS
For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS
For quick access to the functions, duration, settings and favorites.

9. START
For starting a function using the specified or basic settings.

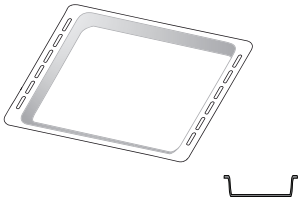
ACCESSORIES

WIRE SHELF



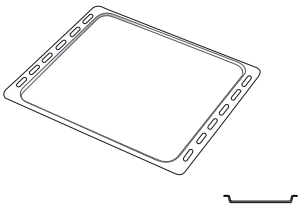
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



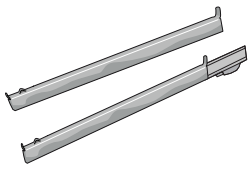
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



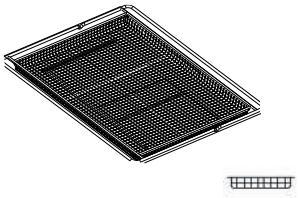
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillotte, etc.

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.

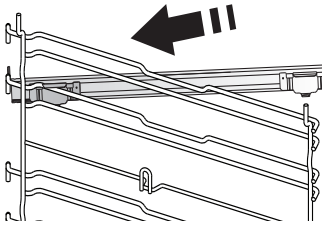
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

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.

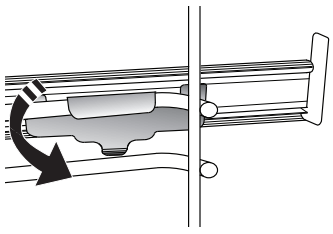
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS



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.

COOK4

For cooking different foods that require the same cooking temperature on four levels at the same time. This function can be used to cook cookies, cakes, round pizzas (also frozen) and to prepare a complete meal. Follow the cooking table to obtain the best results.

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.

TRADITIONAL FUNCTIONS

- **CONVECT BAKE**
  For cooking any kind of dish on one shelf only.
- **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.
- **FROZEN BAKE**
  The function automatically selects the ideal cooking temperature and mode for 5 different types of ready frozen food. The oven does not have to be preheated.
- **SPECIAL FUNCTIONS**
  - » **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.)
  - » **AIR FRY**
    This function 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. Best expected cooking results can be achieved only by using an Air Fry tray (provided with some models). Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances. Avoid using more than one tray to prevent uneven cooking.
  - » **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.
  - » **KEEP WARM**
    For keeping just-cooked food hot and crisp.
  - » **DEFROST**
    To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.
  - » **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.
  - » **MAXI COOKING**
    The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.

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.

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

MINUTE-MINDER

For keeping time without activating a function.

CLEANING

- **PYRO**

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

- **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.



FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



SETTINGS

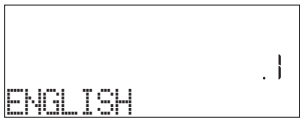
For adjusting the oven settings. When “ECO” mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed. When “DEMO” is “On” all commands are active and menus available but the oven doesn’t heat up. To deactivate this mode, access “DEMO” from “SETTINGS” menu and select “Off”. By selecting “FACTORY RESET”, the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

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

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: “English” will show on the display.

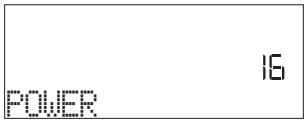


Press + or — to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting “LANGUAGE” in “SETTINGS” menu, available by pressing ⚙

2. SET THE POWER CONSUMPTION

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



Access “POWER” from “SETTINGS” and select “LOW”.

3. SET THE TIME

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



Press + or — to set the correct hour and press ✓ : The two digits for the minutes will flash on the display. Press + or — to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select “CLOCK” in “SETTINGS” menu, available by pressing ⚙

4. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: This is completely normal.
Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. “Forced Air” or “Convection Bake”).

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

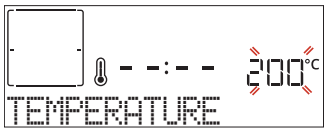
Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu: To select an item from a menu (the display will show the first available item), press + or — to select the desired one, 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. Pressing ◁◁ allows you to change the previous setting again

TEMPERATURE / GRILL LEVEL

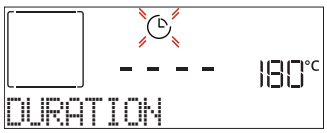


When the value flashes on the display, press + or — to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

In the same way, it is possible to set the grill level: There are three defined power levels for grilling: 3 (high), 2 (mid), 1 (low).

Please note: Once the function has been activated, the temperature/grill level can be changed using + or —, after pressing the °C button.

DURATION



When the ◷ icon flashes on the display, press + or — 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 (untimed): Press ✓ or ▷ to confirm and start the function. By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⏱ : press + or — to amend it and then press ✓ to confirm.

END TIME (START DELAY)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the end time while the ◷ icon flashes.



Press + or — to set the time you want cooking to end, then press ✓ to confirm and activate 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 your require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can press + or — to amend the programmed end time or press ◁◁ to change other settings. By pressing ⏱ , in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

3. DYNAMIC MENU

These functions automatically select the best cooking mode, temperature and duration to cook, roast or bake all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

WEIGHT / HEIGHT (ROUND-TRAY-LAYERS)



To set the function correctly, follow the indications on the display, when prompted, and press + or — to set the required value then press ✓ to confirm.

DONENESS / BROWNING

In some DYNAMIC MENU functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press + or — to select the desired level between rare (-1) and well done (+1). Press ✓ or ▷ to confirm and start the function.

In the same way, where allowed, in some DYNAMIC MENU functions, it's possible to adjust the browning level between low (-1) and high (+1).

4. START THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press ▷ to activate the function.

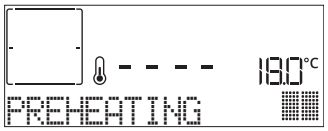
During the delay phase, by pressing ▷ the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function. At any time you can stop the function that has been activated by pressing ⏻.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display. You can either select a different function or wait for a complete cooling.

5. 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, requiring to "ADD FOOD". At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing ✓ or ▷.

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 + or —.

6. TURN OR CHECK FOOD

Some Dynamic Menu functions will require the food to be turned during cooking.



An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press ▷ to continue cooking.

In the same way, at 10% of time before the end of cooking, the oven prompts you to check the food.

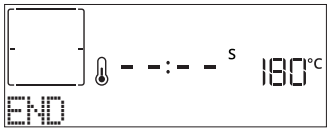


An audible signal will sound and the display shows the action to be done. Check the food, close the door and press ✓ or ▷ to continue cooking.

Please note: Press ▷ to skip these actions. Otherwise, if no action is done after a certain time the oven will continue the cooking.

7. END OF COOKING

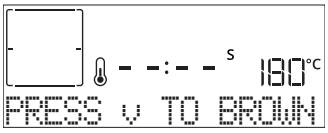
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press ▷ to continue cooking in manual mode (untimed) or press + to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

BROWNING

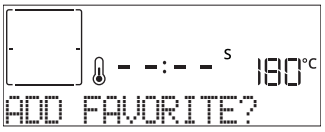
Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.



When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle. You can stop the function at any time by pressing ⏻ to switch the oven off.

8. FAVORITES

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.



If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press ⏪.

Once ✓ has been pressed, press the + or — to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♡ : The display will show your list of favorite functions.



Press + or — to select the function, confirm by pressing ✓ , and then press ▷ to activate.

9. CLEANING

- **PYRO**

Do not touch the oven during the Pyro cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Press ✨ to show "Pyro" on the display.



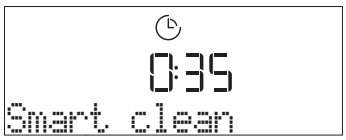
Press + or — to select the desired cycle, then press ✓ to confirm. Once a cycle has been selected, if desired, press + or — to set end time (start delay), then press ✓ to confirm.

Clean the door and remove all accessories as prompted, then close the door and press ▷ when done: the oven will begin the self-cleaning cycle, while the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

- **SMARTCLEAN**

Press ✧ to show "Smart Clean" on the display.



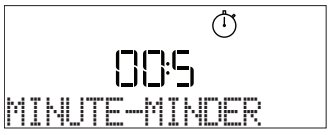
Press ▷ to activate the function: the display will prompt you to do all actions needed to obtain the best cleaning results: Follow the indications and then press ✓ when done. Once you have done all steps, when required press ▷ to activate the cleaning cycle.

Please note: It is reccommended to do not open the oven door during the cleaning cycle to avoid a loss of water vapor that could get an adverse effect on the final cleaning result.

An appropriate message will start flashing on the display once the cycle has finished. Leave the oven to cool and then wipe and dry the interior surfaces with a cloth or sponge.

10. MINUTEMINDER

To activate this function press the ⏱ icon. Press + or — to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.



An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.

Please note: The minuteminder does not activate any of the cooking cycles.

The minute minder can be activated also when a function is running.

The timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⏱ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To edit the minuteminder you can press the ⏱ icon and set the time using the + or — icon.

To cancel the minuteminder, press the ⏱ icon, then select — until the time displayed is "--:--". Press ✓ to confirm.

11. 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.

DYNAMIC MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES			QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
LASAGNA	Lasagna		0.5 - 3 kg	-	0	-	2
MEAT	Beef	Roast	0.6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1.5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Pork	Roast	0.6 - 2.5 kg	-	0	-	3
		Sausages & Wurstel	1.5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Chicken	Whole	0.6 - 3 kg	-	0	-	2
		Fillet & Breast	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebabs	one grid	-	-	1/2	5 4
FISH	Fillets		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fillets [frozen]		0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
VEGETABLES	Roasted vegetables	Roasted Potatoes	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	3
		Stuffed Vegetables	0.1 - 0.5 kg cad	-	-	-	3
		Roasted Vegetables	0.5 - 1.5 kg	-	0	-	3
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	one tray	-	-	-	3
		Tomatoes Gratin	one tray	-	-	-	3
		Peppers Gratin	one tray	-	-	-	3
		Broccoli Gratin	one tray	-	-	-	3
		Cauliflower Gratin	one tray	-	-	-	3
		Vegetables Gratin	one tray	-	-	-	3
SALTY BAKERY	Salty cake		0.8 - 1.2 kg	-	0	-	2
	Bread	Bread Rolls	60 - 150g cad	-	-	-	3
		Sandwich Loaf	0.4 - 0.6kg cad	-	-	-	2
		Big Bread	0.7 - 2.0kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300g cad	-	-	-	3
	Pizza	Round Pizza	one tray	-	-	-	2
		Thick Pizza	one tray	-	-	-	2
		Pizza [frozen]	1 layer*	-	-	-	2
			2 layers*	-	-	-	4 1
			3 layers*	-	-	-	5 3 1
			4 layers*	-	-	-	5 4 2 1

* Suggested quantity

ACCESSORIES				
	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water

DYNAMIC MENU COOKING TABLE

FOOD CATEGORIES		QUANTITY	DONENESS LEVEL	BROWNING LEVEL	TURN (OF COOK TIME)	LEVEL AND ACCESSORIES
SWEET BAKERY	Sponge Cake	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2
	Cookies	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	3
	Choux Pastry	one tray*	-	-	-	3
	Tart	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3
	Strudel	0.4 - 1.6kg	-	-	-	3
	Fruit Pie	0.5 -2 kg	-	-	-	2

* Suggested quantity

ACCESSORIES	Wire shelf	Oven tray / Cake tray / Round pizza 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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	170	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	2
		Yes	160	30 - 50	4 1
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	3
		Yes	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Yes	150	20 - 40	3
		Yes	140	30 - 50	4
		Yes	140	30 - 50	4 1
		Yes	135	40 - 60	5 3 1
Small cakes / Muffin		Yes	170	20 - 40	3
		Yes	150	30 - 50	4
		Yes	150	30 - 50	4 1
		Yes	150	40 - 60	5 3 1
Choux buns		Yes	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 / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2
		Yes	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7 - 12	2
		Yes	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3
		Yes	250	10 - 20	4 1
		Yes	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 55	3
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1
		Yes	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIONS	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza

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)	DURATION (MIN.)	SHELF 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
Lasagna / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	3
Roast pork with crackling 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	3
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30 **	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 1
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 ***	3
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 ***	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3
Cookies	4 COOK Cookies	Yes	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarts	4 COOK Tarts	Yes	170	50 - 70	5 3 2 1
Round pizzas	4 COOK Pizza	Yes	210	40 - 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Menu	Yes	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 *	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 *	4 1
Fish & Vegetebles		Yes	180	30 - 50 *	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Turn food halfway through cooking.

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

FUNCTIONS									
	Conventional	Forced Air	Convection Bake	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Eco Cycle	Pizza

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

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 darkcoloured 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

• Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

• Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

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

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.

2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

3. Reconnect the oven to the power supply.

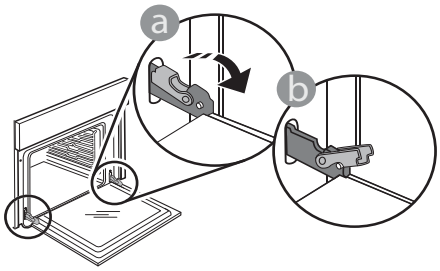
Please note: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. (EC Regulation 244/2009) Light bulbs are available from our After-sales Service.

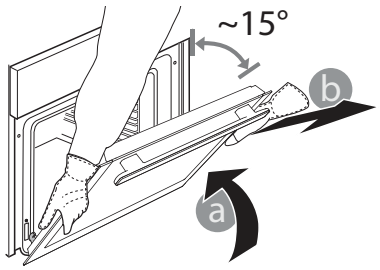
If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

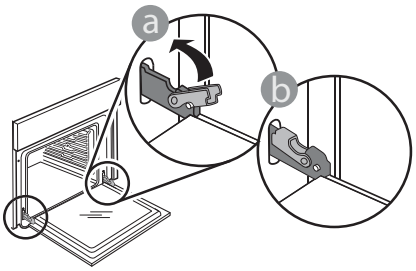


2. Close the door as much as you can.
Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.
Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

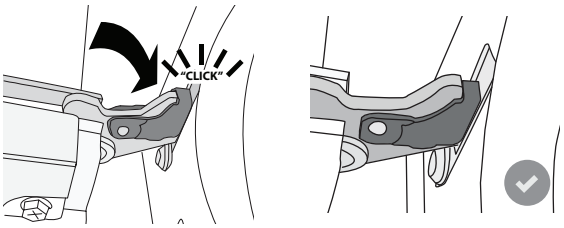


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.



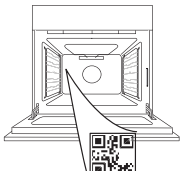
5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

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 oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. DEMO appears on display every 60 seconds.	Access "DEMO" from "SETTINGS" and select "Off".
The light switches off.	"ECO" mode is "On".	Access "ECO" from "SETTINGS" and select "Off".
The door will not close properly.	The safety catches are in the wrong position.	Make sure that the safety catches are in the correct position by following the instructions for removing and refitting the door in the "Cleaning and Maintenance" section.
The home power goes off.	Power setting wrong.	Verify if your domestic network has at least a rating of more than 3 kW. If no, decrease the power to 13 Ampere. Access "POWER" from "SETTINGS" and select "LOW".
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 code in your appliance
- Visiting our website **docs.bauknecht.eu**
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



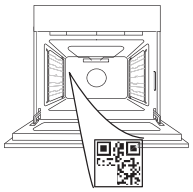
Bauknecht

400011717871

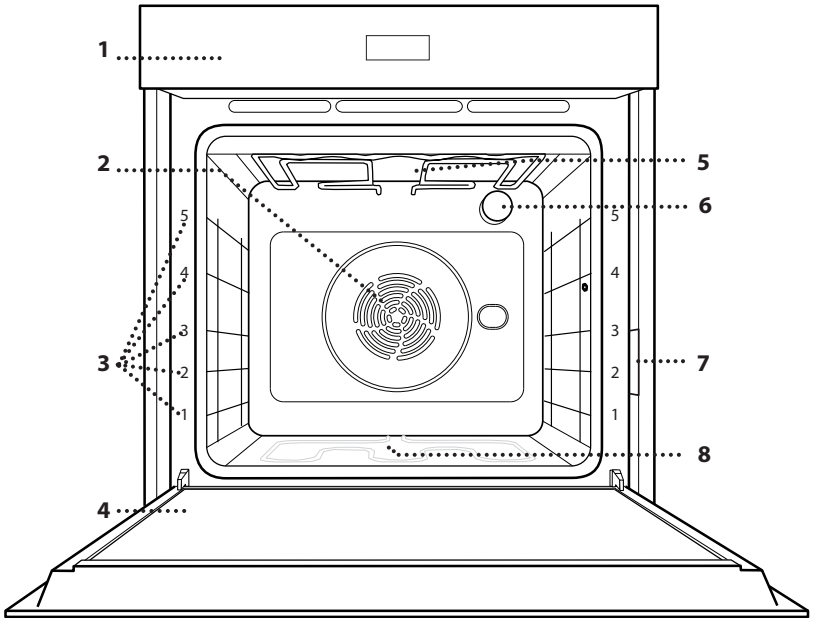
DĚKUJEME, ŽE JSTE SI ZAKOUPILI VÝROBEK ZNAČKY BAUKNECHT
Abyste mohli využívat komplexnější podporu, zaregistrujte svůj spotřebič na webové stránce **www.register10.eu**

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte bezpečnostní pokyny.

ABYSTE ZÍSKALI VÍCE INFORMACÍ, NASKENUJTE PROSÍM QR KÓD NA VAŠEM SPOTŘEBIČI

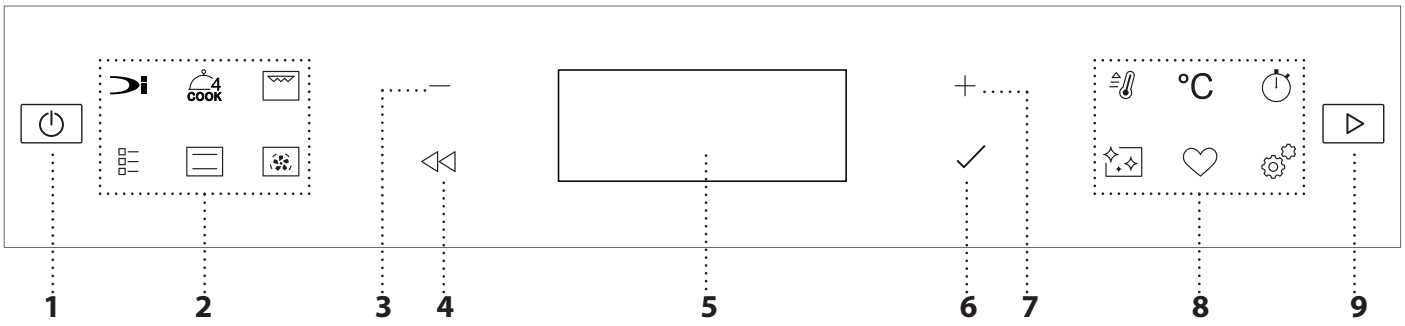


POPIS PRODUKTU



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

OVLÁDACÍ PANEL



1. ON/OFF
Zapnutí nebo vypnutí trouby a přerušení nebo vypnutí aktivní funkce.

2. FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím a nabídce.

3. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM MINUS
Pro procházení nabídkou a snížení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

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

5. DISPLEJ

6. POTVRZENÍ
Pro potvrzení vybrané funkce nebo nastavené hodnoty.

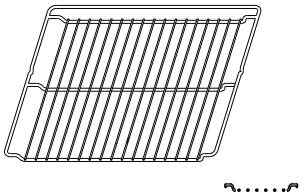
7. NAVIGAČNÍ TLAČÍTKO SE ZNAMÉNKEM PLUS
Pro procházení nabídkou a zvýšení parametrů nastavení nebo hodnot dané funkce.

8. MOŽNOSTI/FUNKCE RYCHLÉHO PŘÍSTUPU
Pro rychlý přístup k funkcím, době trvání, nastavení a oblíbeným položkám.

9. START
Pro spuštění funkce pomocí speciálního nebo základního nastavení.

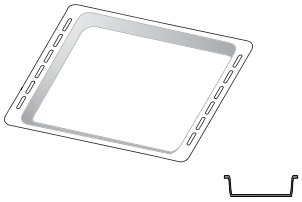
PŘÍSLUŠENSTVÍ

ROŠT



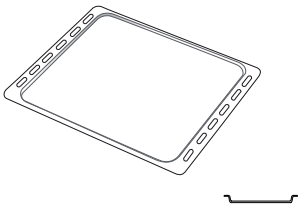
Použití: k pečení pokrmů nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné žáruvzdorné nádobí.

ODKAPÁVACÍ PLECH



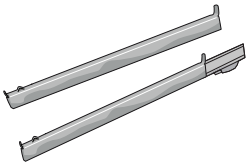
Použití: jako plech pro účely pečení masa, ryb, zeleniny, chlebového pečiva typu „focaccia“ atd. nebo k zachycování uvolňujících se šťáv, je-li umístěn pod rošt.

PLECH NA PEČENÍ*



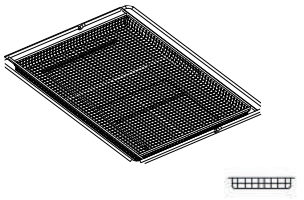
Použití: k pečení chleba a pečiva, jakož i přípravě pečeného masa, ryb pečených v papilotě atd.

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.

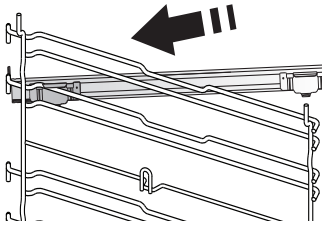
Další příslušenství, jako je např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují svisle, a to stejným způsobem jako rošt.

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.

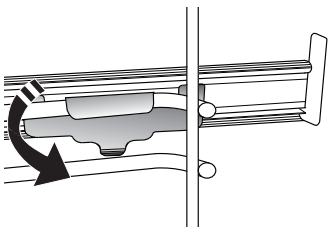
• Přejete-li si boční vodicí mřížky opět nasadit, nejprve je nasaďte do jejich usazení v horní části. Držte je zdvihnuté a zasuňte je do vnitřní části trouby a poté posuňte směrem dolů do polohy pro usazení v dolní části.

NASAZENÍ POSUVNÝCH DRÁŽEK



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.

COOK 4

Slouží k současné přípravě několika různých jídel, která vyžadují odlišnou teplotu pečení, na čtyřech úrovních. Tato funkce se používá k pečení sušenek, koláčů, kulaté pizzy (i mražené) a k přípravě kompletního pokrmu. Pro dosažení nejlepších výsledků se řiďte pokyny v tabulce pečení.

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 jídly.

TRADIČNÍ FUNKCE

- **TRADIČ. PEČENÍ**
  Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu.
- **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.
- **ZMRAŽENÁ JÍDLA**
  Funkce automaticky zvolí nejlepší teplotu i režim pečení pro 5 různých kategorií hotových mražených jídel. Troubu není třeba předehřívat.
- **ZVLÁŠTNÍ FUNKCE**
  - » **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.)
  - » **HORKOVZDUŠ.SMAŽ**
    Tato funkce umožňuje připravovat hranolky, kuřecí nugety a další pokrmy na menším množství oleje, takže jsou příjemně křupavé. Vyhřívací prvky cyklicky ohřívají troubu, zatímco ventilátor cirkuluje horký vzduch. Nejlepších výsledků pečení lze dosáhnout pouze při použití plechu Horkovzduš.smaž. (dodává se s některými modely). Pro dosažení nejlepších výkonů umístěte potraviny na plech Horkovzduš.smaž. v jedné vrstvě a postupujte podle pokynů v tabulce pro přípravu pokrmů Horkovzduš.smaž. Nepoužívejte více než jeden plech, aby nedocházelo k nerovnoměrnému pečení.
  - » **KYNUTÍ**
    Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého nebo slaného těsta. Chcete-li zachovat kvalitu vykynutí, nezapínejte funkci, pokud je trouba stále horká po dokončení cyklu pečení.
  - » **UCHOVAT TEPLÉ**
    Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých.
  - » **ROZMRAZOVÁNÍ**
    Slouží k urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
  - » **CYKLUS ECO ***
    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.
  - » **MAXI VAŘENÍ**
    Tato funkce automaticky vybere nejlepší režim pečení a teplotu k upečení velkých kusů masa (přes 2,5 kg). Během pečení maso obracejte, aby rovnoměrně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme maso občas podlít, aby se příliš nevysušilo.

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.

RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Pro rychlý předehřev trouby.

MINUTKA

Pro dodržení času bez aktivace funkce.

ČIŠTĚNÍ

- **PYRO**

Slouží k odstranění nečistot z pečení pomocí cyklu s velmi vysokou teplotou. K dispozici jsou dva

automatické cykly čištění: Úplný cyklus (Pyro) a zkrácený cyklus (Pyro Eco). Doporučujeme použít celý cyklus, abyste dosáhli nejlepšího čisticího výkonu.

- **SMART CLEAN**

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



OBLÍBENÉ

Pro vyvolání seznamu 10 oblíbených funkcí.



NASTAVENÍ

Pro přizpůsobení nastavení trouby. Je-li aktivní úsporný režim „ECO“, jas displeje se za účelem úspory energie ztlumí a světlo po uplynutí 1 minuty zhasne. Při každém stisku tlačítka se automaticky znovu aktivuje. Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Pro deaktivaci tohoto režimu vyberte v nabídce „NASTAVENÍ“ položku „DEMO“ a zvolte „Off“ (vypnout). Výběrem položky „TOVÁRNÍ NASTAV.“ se spotřebič vypne a vrátí se do režimu prvního zapnutí. Veškerá nastavení budou vymazána.

* Funkce použitá jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. VOLBA JAZYKA

Při prvním zapnutí spotřebiče budete muset nastavit jazyk a čas: Na displeji se zobrazí položka „Čeština“.

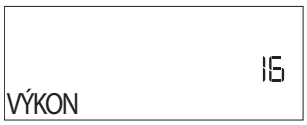


K procházení seznamem dostupných jazyků stiskněte + nebo — a z nich vyberte ten, který požadujete. Stiskem ✓ svou volbu potvrdíte.

Upozornění: Jazyk lze následně změnit výběrem položky „JAZYK“ v nabídce „NASTAVENÍ“, která je dostupná po stisknutí ⚙

2. NASTAVENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

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



V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.

3. NASTAVENÍ ČASU

Po volbě jazyka budete muset nastavit aktuální čas: Na displeji budou blikat dvě číslice pro hodinu.



Stiskněte + nebo — nastavte správnou hodinu a stiskněte tlačítko ✓ : Na displeji budou blikat dvě číslice pro minuty. Pro nastavení minut stiskněte + nebo — a pro potvrzení stiskněte ✓ .

Upozornění: Čas může být nutné nastavit znovu po delším výpadku napájení. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyberte položku „HODINY“, která je dostupná po stisknutí ⚙

4. ZAHŘÁTÍ TROUBY

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

Upozornění: Při prvním použití trouby doporučujeme prostor větrat.

BĚŽNÉ POUŽÍVÁNÍ

1. ZVOLTE FUNKCI

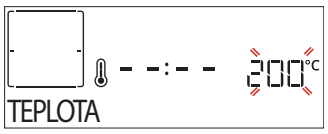
Stiskem ⏻ troubu zapnete: Na displeji se zobrazí poslední probíhající hlavní funkce nebo hlavní nabídka.

Funkce lze vybrat stiskem ikony jedné z hlavních funkcí nebo procházením nabídky: Pro výběr položky z nabídky (na displeji se zobrazí první dostupná položka) stiskněte + nebo — a zvolte požadovanou položku. Pro potvrzení stiskněte ✓.

2. NASTAVENÍ FUNKCE

Nastavení můžete měnit po provedení výběru požadované funkce. Na displeji se zobrazí nastavení, které lze postupně měnit. Předchozí nastavení lze opětovně změnit stisknutím ◁◁.

TEPLOTA / GRIL-ÚROV.VÝK

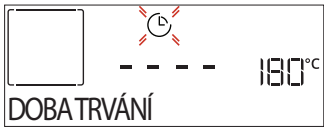


Jakmile požadované hodnoty blikají na displeji, stiskněte + nebo — pro provedení změny a poté pro potvrzení volby stiskněte ✓ a pokračujte s nastaveními, která následují (je-li to možné).

Stejným způsobem lze nastavit úroveň grilu: Pro grilování jsou definovány tři úrovně výkonu: 3 (vysoká), 2 (střední), 1 (nízká).

Upozornění: Po aktivaci funkce lze teplotu / úroveň grilu měnit pomocí + nebo —, po stisknutí tlačítka °C.

DOBA TRVÁNÍ



Když ikona ◷ bliká na displeji, stiskněte + nebo — pro nastavení požadované doby přípravy a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Dobu pečení nemusíte nastavovat, pokud si přejete pečení řídit ručně (bez použití časovače): Stiskem ✓ nebo ▷ potvrdíte a spustíte funkci. V tomto režimu nelze naprogramovat odložený start.

Upozornění: Čas pečení, který jste nastavili během pečení, můžete nastavit stisknutím ⏱ : stiskněte + nebo — pro změnu a poté stiskněte ✓ pro potvrzení.

ČAS UKONČENÍ (ODLOŽENÝ START)

Pokud jste nastavili čas pečení, můžete u mnoha funkcí odložit spuštění funkce naprogramováním času jejího ukončení. Na displeji se objeví čas ukončení a ikona ◷ bliká.



K nastavení požadovaného času ukončení přípravy stiskněte + nebo — a potvrzení a aktivaci funkce proveďte stiskem ✓. 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. Během čekací doby můžete stisknout + nebo — změnit naprogramovaný čas ukončení nebo stiskněte ◁◁ pro změnu dalších nastavení. Stiskem ⏱ je za účelem zobrazení informací možné přepínat mezi časem ukončení a délkou trvání.

3. DYNAMICKÁ NABÍDKA

Tyto funkce automaticky vybírají nejvhodnější režim přípravy, teplotu a dobu trvání vaření nebo pečení pro všechny dostupné pokrmy.

Pro dosažení optimálních výsledků jednoduše zadejte charakteristiku potravin.

HMOTNOST / VÝŠKA (KULATÝ PLECH)



Pro správné nastavení funkce se řiďte pokyny na displeji. Po výzvě stiskněte + nebo — a nastavte požadovanou hodnotu. Pro potvrzení následně stiskněte ✓.

STUPEŇ VAŘENÍ / ZLÁTNUTÍ

U některých funkcí nabídky DYNAMICKÉ NABÍDKY lze nastavit úroveň propečení.



Po vyzvání stiskněte + nebo — a zvolte si požadovanou úroveň od rare (-1) po well done (+1). Stiskem ✓ nebo ▷ potvrdíte a spustíte funkci.

Stejným způsobem, v případě, kdy je to povoleno, lze u některých funkcí DYNAMIC MENU (dynamické nabídky) nastavit úroveň zezlátnutí od nízké (-1) až po vysokou (+1).

4. SPUŠTĚNÍ FUNKCE

Pokud výchozí hodnoty odpovídají požadovaným, popřípadě jakmile provedete požadovaná nastavení, stiskněte ▷ a kdykoli funkci aktivujte.

Během fáze odložení se po stisku ▷ trouba dotáže, zda si přejete tuto fázi přeskočit, a okamžitě spustí funkci.

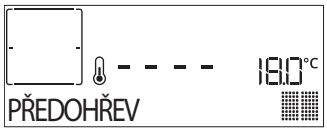
Upozornění: Po provedení výběru funkce se na displeji zobrazí doporučení nejvhodnější úrovně každé funkce. Zastavit spuštěnou funkci můžete stisknutím ⏻.

Je-li trouba horká a funkce vyžaduje zvláštní maximální teplotu, na displeji se zobrazí zpráva.

Můžete zvolit jinou funkci nebo počkat na úplné ochlazení.

5. PŘEDOHŘEV

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



Po ukončení této fáze zazní zvukový signál a displej bude indikovat dosažení nastavené teploty a zobrazovat pokyn „VLOŽTE JÍDLO“. V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte pokrm do trouby, zavřete ji a stiskem ✓ nebo ▷ zahajte 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 + nebo — můžete vždy požadovanou teplotu změnit.

6. OTÁČENÍ NEBO KONTROLA JÍDLA

Některé funkce nabídky „DYNAMIC MENU“ mohou požadovat otočení jídla během pečení.



Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Otevřete dvířka, proveďte krok požadovaný displejem, uzavřete dvířka a poté pokračujte v přípravě stiskem ▷.
Stejným způsobem vás 10 % doby před koncem pečení trouba vyzve, abyste jídlo zkontrolovali.

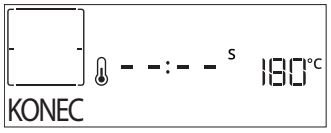


Zazní zvukový signál a displej bude indikovat ukončení akce. Zkontrolujte jídlo, uzavřete dvířka a pro pokračování v přípravě stiskněte ✓ nebo ▷.

Upozornění: Pro přeskočení těchto akcí stiskněte ▷ . Pokud nebude proveden žádný zásah, trouba bude po uplynutí určité doby pokračovat v pečení.

7. KONEC PEČENÍ

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



Stisknutím ▷ budete pokračovat ve vaření s ručním režimem (bez časovače). Stisknutím + prodloužíte dobu vaření o nastavenou dobu. V obou případech budou nastavené parametry pro přípravu zachovány.

ZLÁTNUTÍ

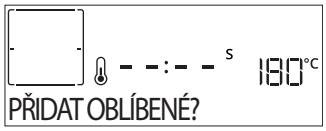
Některé funkce trouby umožňují zlátnutí povrchu pokrmu aktivací grilu těsně po dokončení pečení.



Když se na displeji zobrazí příslušná zpráva, v případě potřeby stiskněte ✓ pro spuštění pětiminutového cyklu zhnědnutí. Zastavit funkci a vypnout troubu můžete kdykoliv stisknutím ⏻.

8. OBLÍBENÉ POLOŽKY

Po ukončení přípravy vás displej vyzve k uložení funkce na váš seznam oblíbených funkcí pod číslem 1 až 10.



Přejete-li si uložit funkci jako oblíbenou a uchovat aktuální nastavení pro použití v budoucnu, stiskněte ✓. V opačném případě tento požadavek ignorujte stisknutím ◁◁.

Po stisknutí ✓ zvolte stiskem + nebo — číselnou polohu a pro potvrzení stiskněte ✓.

Upozornění: Je-li paměť plná, nebo pokud je zvolené číslo již obsazeno, trouba se vás dotáže na potvrzení přepsání předchozí funkce.

Pro vyvolání funkcí, které jste uložili naposledy, stiskněte ♡ : Na displeji se zobrazí seznam vašich oblíbených funkcí.



Pro výběr funkce stiskněte + nebo —, potvrďte stiskem ✓ a poté, pro aktivaci, stiskněte ▷.

9. ČIŠTĚNÍ

- **PYRO**

Během cyklu pyrolytického čištění se trouby nedotýkejte.

Během pyrolytického čištění a po skončení cyklu udržujte děti a zvířata v bezpečné vzdálenosti od trouby (dokud není dokončen cyklus větrání).

Před aktivací této funkce vyjměte z trouby veškeré příslušenství, včetně bočních vodicích mřížek. V případě, že je trouba instalovaná pod varnou deskou, zkontrolujte, zda jsou během samočisticího cyklu vypnuté hořáky či elektrické ploténky. Pro dosažení dokonalých výsledků čistění odstraňte vlhkou houbičkou před zapnutím funkce pyrolytického čištění nejprve největší usazeniny. Pokud je trouba silně znečištěna nebo se z ní při pečení uvolňují nepříjemné pachy, doporučujeme používat výhradně standardní funkci Pyrolytické

čištění.

Stiskněte , aby se na displeji zobrazila položka „Pyro“.



Pro výběr požadovaného cyklu stiskněte + nebo — a poté pro potvrzení stiskněte ✓. Jakmile jste vybrali cyklus, můžete stisknout + nebo — a nastavit čas ukončení (odložení startu). Poté potvrďte stiskem ✓.

Podle pokynů vyčistěte dvířka a vyjměte veškeré příslušenství. Po dokončení dvířka uzavřete a stiskněte ▷: Trouba spustí samočisticí cyklus a dvířka se automaticky uzamknou: Na displeji se objeví výstražné upozornění současně s odpočítáváním, které upřesňuje stav průběhu cyklu.

Jakmile je cyklus dokončen, dvířka zůstanou zamknutá, dokud se teplota uvnitř trouby nevrátí na přijatelnou bezpečnou úroveň.

- **SMARTCLEAN**

Stiskněte pro zobrazení „Smart Clean“.



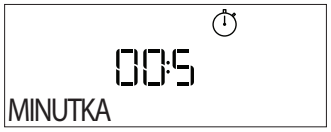
Funkci obnovíte stisknutím ▷: Displej vás bude informovat o všech krocích, které je třeba provést, aby bylo dosaženo co nejlepšího výsledku čištění: Řiďte se těmito pokyny a po jejich dokončení stiskněte ✓. Po provedení všech kroků spusťte cyklus čištění stisknutím tlačítka ▷.

Upozornění: Během čisticího cyklu doporučujeme neotevírat dvířka, aby nedocházelo k úniku vodní páry, což by mohlo negativně ovlivnit výsledky čištění.

Jakmile cyklus skončí, na displeji začne problikávat příslušná zpráva. Nechejte troubu vychladnout a poté pomocí hadříku nebo houbičky její vnitřek vytřete a vysušte.

10. MINUTKA

Funkci obnovíte stisknutím ikony . K nastavení požadovaného časového úseku stiskněte + nebo — a samostatný časový spínač aktivujte stisknutím ✓.



Po ukončení odpočítávání času nastaveného na minutce zazní signál a na displeji se zobrazí upozornění.

Upozornění: Minutka neaktivuje žádný z cyklů vaření/pečení.

Minutku lze aktivovat i při spuštěné funkci.

Minutka bude pokračovat v odpočítávání času nezávisle bez zasahování do samotné funkce.

Během této fáze není možné vidět minutku (bude zobrazena pouze ikona), která bude pokračovat v odpočítávání na pozadí. Chcete-li minutku upravit, můžete stisknout ikonu a nastavit čas pomocí tlačítka + nebo ikony — .

Chcete-li minutku zrušit, stiskněte ikonu a poté vyberte — , dokud se na displeji nezobrazí čas „--:--“. Stiskem ✓ potvrdíte.

11. 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 vložením 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 VAŘENÍ DYNAMICKÉ NABÍDKY

KATEGORIE POTRAVIN			MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
LASAGNE	Lasagne		0,5–3 kg	–	0	–	2
MASO	Hovězí	Pečeně	0,6–2 kg	0	0	–	3
		Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	5 4
	Vepřové	Pečeně	0,6–2,5 kg	–	0	–	3
		Párky & wurstel	1,5–4 cm	–	–	2/3	5 4
	Kuře	Vcelku	0,6–3 kg	–	0	–	2
		Řízek a prso	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
		Kebaby	jedna mřížka	–	–	1/2	5 4
RYBY	Filety		0,5–3 cm	–	–	–	3 2
	Filety [mražené]		0,5–3 cm	–	–	–	3 2
ZELENINA	Pečená zelenina	Pečené brambory	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
		Plněná zelenina	0,1–0,5 kg (kus)	–	–	–	3
		Pečená zelenina	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinovaná zelenina	Gratinované brambory	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná rajčata	jeden plech	–	–	–	3
		Zapečené papriky	jeden plech	–	–	–	3
		Zapečená brokolice	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaný květák	jeden plech	–	–	–	3
		Gratinovaná zelenina	jeden plech	–	–	–	3
SLANÉ PEČIVO	Slaný koláč		0,8–1,2 kg	–	0	–	2
	Chléb	Pečivo	60–150 g kus	–	–	–	3
		Sendvičový chléb	0,4–0,6 kg kus	–	–	–	2
		Velký chléb	0,7–2,0 kg	–	–	–	2
		Bagety	200–300 g kus	–	–	–	3
	Pizza	Pizza (kulatá)	jeden plech	–	–	–	2
		Silná pizza	jeden plech	–	–	–	2
		Pizza [mražená]	1 vrstva*	–	–	–	2
			2 vrstvy*	–	–	–	4 1
			3 vrstvy*	–	–	–	5 3 1
			4 vrstvy*	–	–	–	5 4 2 1

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ				
	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

TABULKA VAŘENÍ DYNAMICKÉ NABÍDKY

KATEGORIE POTRAVIN		MNOŽSTVÍ	STUPEŇ VAŘENÍ	ÚROVEŇ HNĚDNUTÍ	OTÁČENÍ (Z DOBY PEČENÍ)	ÚROVEŇ A PŘÍSLUŠENSTVÍ
SLADKÉ PEČIVO	Piškotový koláč	0,5–1,2 kg	–	–	–	2
	Jemné pečivo	0,2–0,6 kg	–	–	–	3
	Zákusky z odpalovaného těsta	jeden plech *	–	–	–	3
	Koláč	0,4–1,6 kg	–	–	–	3
	Závin	0,4–1,6 kg	–	–	–	3
	Ovocný koláč	0,5–2 kg	–	–	–	2

* Doporučené množství

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Plech do trouby / Plech na koláče / Kulatý plech na pizzu na drátěné polici	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	4 2
	Mražené kuřecí nugetky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
	Rybí tyčinky		500 g	Ano	220	15–20	4 2
	Cibulové kroužky		500 g	Ano	200	15–20	4 2
ZELENINA	Čerstvě obalená cuketa		400 g	Ano	200	15–20	4 2
	Domácí hranolky		300–800 g	Ano	200	20–40	4 2
	Míchaná zelenina		300–800 g	Ano	200	20–30	4 2
MASO A RYBY	Kuřecí prsa		1–4 cm	Ano	200	20–40	4 2
	Kuřecí křídla		200–1 500 g	Ano	220	30–50	4 2
	Obalovaná kotleta		1–4 cm	Ano	220	20–50	4 2
	Rybí filé		1–4 cm	Ano	220	15–25	4 2

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

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / Piškot		Ano	170	30–50	2
		Ano	160	30–50	2
		Ano	160	30–50	4 1
Plněné moučníky (cheesecake, závin, ovocný koláč)		Ano	160–200	30–85	3
		Ano	160–200	30–90	4 1
Jemné pečivo		Ano	150	20–40	3
		Ano	140	30–50	4
		Ano	140	30–50	4 1
		Ano	135	40–60	5 3 1
Koláčky/muffiny		Ano	170	20–40	3
		Ano	150	30–50	4
		Ano	150	30–50	4 1
		Ano	150	40–60	5 3 1
Odpalované pečivo		Ano	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 / chléb / chléb „focaccia“		Ano	190–250	15–50	2
		Ano	190–230	20–50	5 3 1
Pizza (tenká, silná, focaccia)		Ano	310	7–12	2
		Ano	220–240	25–50 *	5 3 1
Mražená pizza		Ano	250	10–15	3
		Ano	250	10–20	4 1
		Ano	220–240	15–30	5 3 1
Slané koláče (zeleninové, quiche)		Ano	180–190	45–55	3
		Ano	180–190	45–60	4 1
		Ano	180–190	45–70 *	5 3 1

FUNKCE									
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

RECEPT	FUNKCE	PŘEDOHŘEV	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (MIN.)	ROŠT A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Vols-au-vent / Pečivo z listového těst		Ano	190–200	20–30	3
		Ano	180–190	20–40	4 1
		Ano	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagne / nákypy / zapékané těstoviny / cannelloni		Ano	190–200	45–65	3
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		Ano	190–200	80–110	3
Vepřová pečeně s kůží 2 kg	XL	–	170	110–150	2
Kuře/králík/kachna 1 kg		Ano	200–230	50–100	3
Husa/krocan 3 kg		Ano	190–200	80–130	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		–	2–3 (střední–vysoká)	15–30 **	5 4
Pečené kuře 1–1,3 kg		–	2 (střední)	55–70 ***	2 1
Jehněčí kýta/Shanks (kýty)		–	2 (střední)	60–90 ***	3
Pečené brambory		–	2 (střední)	35–55 ***	3
Zapékaná zelenina		–	3 (vysoké)	10–25	3
Jemné pečivo	4 COOK Jemné pečivo	Ano	135	50–70	5 4 3 1
Linecké koláče	4 COOK Linecké koláče	Ano	170	50–70	5 3 2 1
Kruhové pizzy	4 COOK Pizza	Ano	210	40–60	5 3 2 1
Kompletní jídlo: Ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		Ano	190	40–120 *	5 3 1
Kompletní jídlo: Ovocný dort (úroveň 5) / pečená zelenina (úroveň 4) / lasagne (úroveň 2) / porce masa (úroveň 1)	4 COOK Menu	Ano	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne a maso		Ano	200	50–100 *	4 1
Maso a brambory		Ano	200	45–100 *	4 1
Ryby a zelenina		Ano	180	30–50 *	4 1
Nadívané maso	ECO	–	200	80–120 *	3
Naporcované maso (králičí, kuřecí, jehněčí)	ECO	–	200	50–100 *	3

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

** Po uplynutí poloviny doby pečení jídlo obraťte.

*** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (je-li to třeba).

FUNKCE							4 COOK	ECO	
	Tradiční	Horký vzduch	Tradiční pečení	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Cyklus Eco	Pizza

PŘÍSLUŠENSTVÍ	Rošt	Pečicí plech nebo dortový plech na pečení na roštu	Hluboký plech / plech na pečení na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech s 500 ml vody

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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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 nechejte 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.

VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.

2. Odšroubujte kryt žárovky, vyměňte ji a našroubujte kryt zpět.

3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

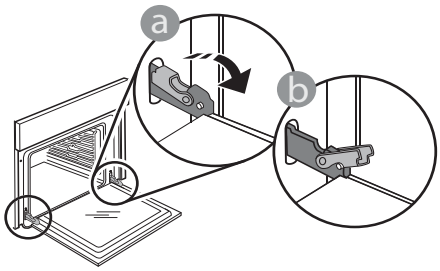
Upozornění: halogenové žárovky 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech. (Nařízení ES 244/2009) Žárovky jsou k dispozici v našem servisním středisku.

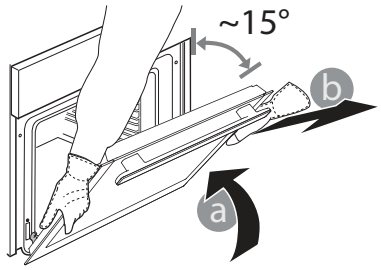
Používáte-li halogenové žárovky, nemanipulujte s nimi holýma rukama, neboť otisky prstů je mohou poškodit. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÁ MONTÁŽ DVÍŘEK

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

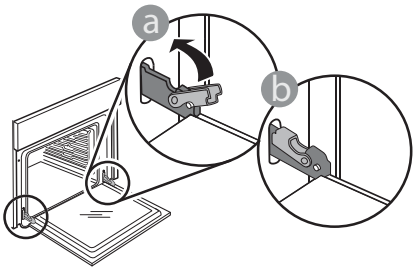


2. Dvířka dobře uzavřete.
Pevně je držte oběma rukama – nedržte je za rukojeť. Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout, dokud se neuvolní z usazení. Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

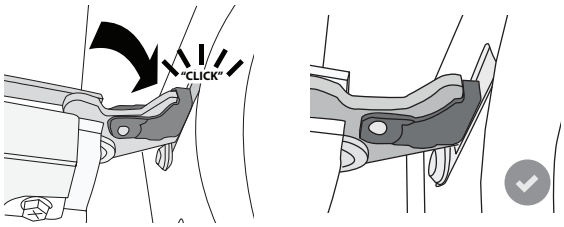


3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

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.



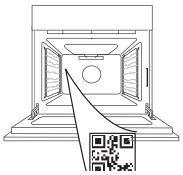
5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte: Pokud dvířka správně nefungují, mohou se poškodit.

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“.
Trouba se nezahřívá.	Je-li zapnuta funkce „DEMO“, aktivní jsou všechny ovládací prvky a nabídky, trouba však nehřeje. Každých 60 sekund se na displeji zobrazí nápis „DEMO“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „DEMO“ a zvolte „Vyp“.
Světlo se zhasne.	Úsporný režim „ECO“ je „Zap“.	V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „EKO“ a zvolte „Off“.
Dvířka dobře nedovírají.	Bezpečnostní zarážky jsou v nesprávné poloze.	Dodržte následující pokyny pro demontáž a opětovné nasazení dvířek, které jsou uvedené v oddíle „Čištění a údržba“, a ujistěte se, že se bezpečnostní zarážky nacházejí ve správné poloze.
Dojde k výpadku elektrické energie v domě.	Chybné nastavení napájení.	Zkontrolujte, zda je zatížitelnost domácí sítě alespoň 3 kW. Pokud není, snižte výkon na 13 ampérů. V nabídce „NASTAVENÍ“ vyhledejte možnost „VÝKON“ a zvolte „Slabý“.
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:

- Pomocí QR kódu ve vašem spotřebiči
- 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.



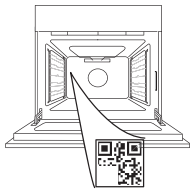
Bauknecht

400011717871

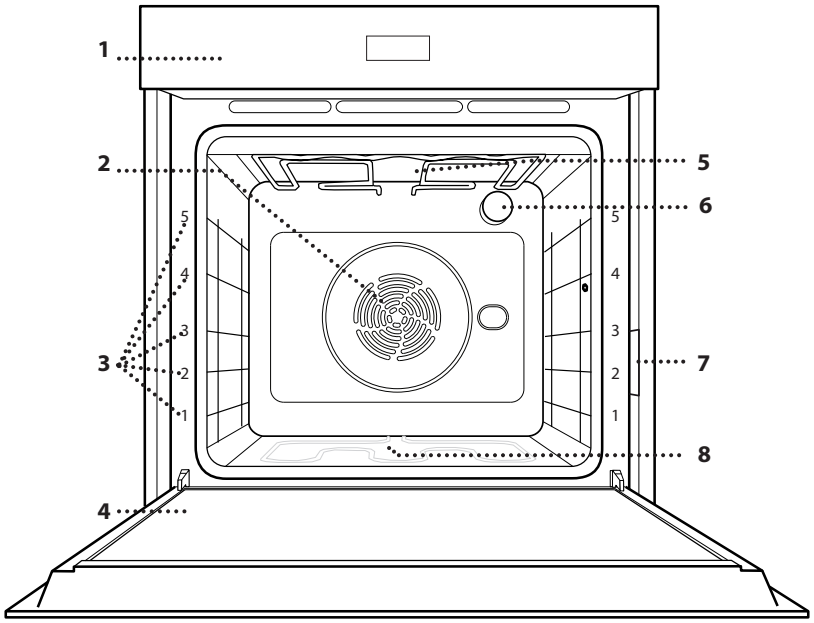
TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT
Registrér venligst dit produkt på **www.register10.eu**, for at modtage en mere komplet assistance

Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

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

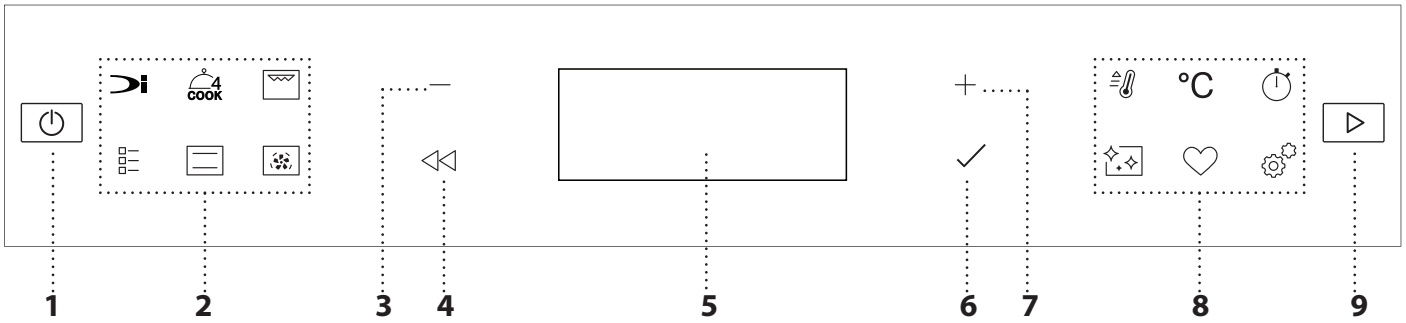


PRODUKTBESKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Blæser og ringvarmelegeme (ikke synligt)
3. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
4. Låge
5. Øverste varmelegeme/grill
6. Ovnlys
7. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
8. Nederste varmelegeme (ikke synligt)

BETJENINGSPANEL



1. ON / OFF
Bruges til at tænde og slukke for ovnen og stoppe en aktiv funktion.

2. DIREKTE ADGANG TIL FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner og menu.

3. NAVIGATIONSKNAPPEN MINUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at reducere en funktions indstillinger eller værdier.

4. TILBAGE
Bruges til at vende tilbage til det forrige skærmbillede. Giver mulighed for at ændre indstillinger under tilberedningen.

5. DISPLAY

6. BEKRÆFT
Bruges til at bekræfte en markeret funktion eller indstille en værdi.

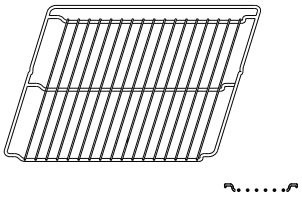
7. NAVIGATIONSKNAPPEN PLUS
Anvendes til at gennemse en menu og til at forøge en funktions indstillinger eller værdier.

8. DIREKTE ADGANG TIL VALGMULIGHEDER / FUNKTIONER
Bruges til at opnå hurtig adgang til funktioner, varighed, indstillinger og favoritter.

9. UDSKUDT
Til start af en funktion med de specificerede indstillinger eller med basisindstillinger.

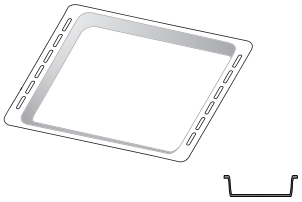
TILBEHØR

RIST



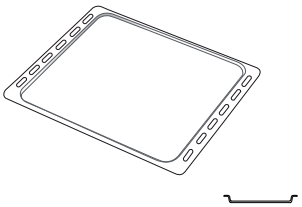
Anvendes til tilberedning af mad eller som understøtning til pander, kageforme og andre ovnfaste kogegrej.

DRYPBAKKE



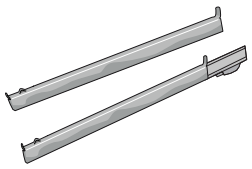
Anvendes som bradepande til tilberedning af kød, fisk, grøntsager, focaccia, etc. eller anbragt under risten til at opsamle saften fra madlavningen.

BRADEPANDE *



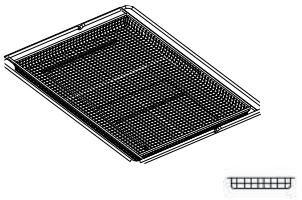
Anvendes til at tilberede brød og tærter, men også til stege, fisk i fad, etc.

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.

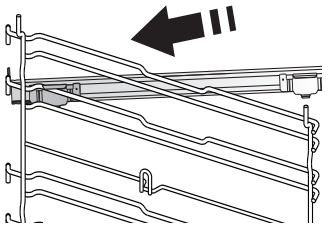
Andet tilbehør såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret på samme måde som risten.

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.

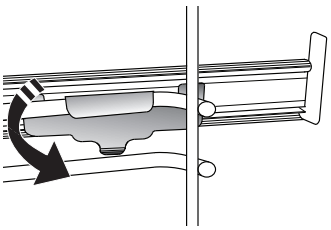
• For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje.

MONTERING AF GLIDESKINNER



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 fødevaretyper (Lasagne, Kød, Fisk, Grøntsager, Kager & Bagværk, Tærter, Brød, Pizza). Følg anvisningerne i den relevante tilberedningstabel, for at få det bedste ud af denne funktion.

COOK 4

Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur, samtidigt på fire niveauer. Denne funktion kan anvendes til at bage småkager , kager, runde pizzaer (også frosne) og til at tilberede et fuldt måltid. Følg tilberedningstabellen, for at få de bedste resultater.

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.

TRADITIONELLE FUNKTIONER

- **OVER/UNDERV.**
  Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- **TURBO GRILL**
  Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en dryppebakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.
- **FROSSENT BAG**
  Funktionen vælger automatisk den bedste temperatur og tilberedningstype for 5 forskellige kategorier af frosne færdigretter. Det er ikke nødvendigt at forvarme ovnen.
- **SPECIELLE FUNKTIONER**
  - » **PIZZA**
    Med denne funktion kan du lave god hjemmelavet pizza på mindre end 10 minutter som på 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)
  - » **LUFTSTEGNING**
    Denne funktion giver dig mulighed for at tilberede pommes frites, kyllingestykker med mere med mindre olie og dejlige sprøde resultater. Varmeelementcyklus til korrekt opvarmning af ovnrummet mens blæseren sætter den varme luft i cirkulation. De bedste tilberedningsresultater kan kun nås ved at bruge en bradepande til Luftstegning (leveres med visse modeller). Anbring maden i bradepanden til Luftstegningi et enkelt lag og følg anvisningerne i Luftstegning-tabellen, for at opnå de bedste ydelser. Undgå brug af flere bradepander, for at undgå uensartet tilberedning.
  - » **HÆVNING**
    Til optimal hævning af brød- og kagedej. Undlad at aktivere funktionen, hvis ovnen stadig er varm efter en tilberedningscyklus, for at bevare hævningens kvalitet.
  - » **HOLD VARM**
    Til at holde netop tilberedt mad varm og crisp.
  - » **OPTØNING**
    Bruges til hurtig optøning af madvarer. Anbring maden på midterste ribbe. Lad madvaren blive i emballagen, så overfladen ikke tørrer ud.
  - » **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.
  - » **MAXI COOKING**
    Funktionen vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode og temperatur til tilberedning af store stege (på over 2,5 kg). Det anbefales at vende kødet under tilberedningen, så det bliver ensartet brunt på begge sider. Dryp stegen af og til, så den ikke bliver for tør.

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.

HURTIG FORVARME

Til hurtig forvarmning af ovnen.

TIMER

Til at overvåge tiden, uden at aktivere en funktion.

RENGØRING

- **PYRO**

Til eliminering af stænk fra tilberedningen ved hjælp af en cyklus med en meget høj temperatur. Der står to selvrensningscyklusser til rådighed: En komplet

funktion (Pyrolyse) og en reduceret funktion (Pyrolyse Øko). Vi anbefaler, at bruge den fulde cyklus for at opnå den bedste rengøringsydelse.

- **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.



FAVORITTER

Bruges til at få adgang til listen over 10 favoritfunktioner.



INDSTILLINGER

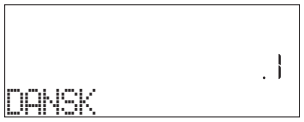
Til justering af ovnens indstillinger. Når funktionen "ECO" (ØKO) er aktiv, reduceres displayets lysstyrke for at spare energi og ovnlyset slukkes efter 1 minut. Det genaktiveres automatisk, når der trykkes på en af knapperne. Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. Denne tilstand inaktiveres ved at tage adgang til "DEMO" fra menuen "INDSTILLINGER" og vælge "Off". Ved at markere "FABRIKSNULSTIL" slukkes produktet og vender herefter tilbage til tilstanden ved første tænding. Alle indstillinger vil blive slettede.

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

FØRSTEGANGSBRUG

1. VÆLG SPROG

Du skal indstille sproget og klokkeslættet første gang, du tænder for apparatet: På displayet vises "English".

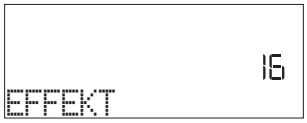


Tryk på + eller — for at gennemse listen over disponible sprog og vælge det ønskede. Tryk på ✓ for at bekræfte din markering.

Bemærk: Sproget kan ændres på et senere tidspunkt ved at markere "SPROG" i menuen "INDSTILLINGER" hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

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



Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".

3. INDSTILLING AF KLOKKESLÆTTET

Når du har valgt sproget, skal du indstille det nuværende klokkeslæt: De to timetal på displayet vil blinke.



Tryk på + eller — for at indstille det korrekte timetal, og tryk på ✓ : De to minuttal på displayet vil blinke. Tryk på + eller — for at indstille minutterne og tryk på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Du skal muligvis indstille klokkeslættet igen efter længerevarende strømafbrydelser. Vælg "UR" i menuen "INDSTILLINGER", hvortil man tager adgang ved at trykke på ⚙

4. 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.").

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

DAGLIG BRUG

1. VÆLG EN FUNKTION

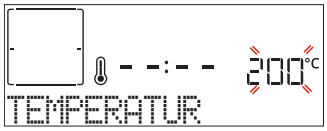
Tryk på [⏻], for at tænde for ovnen: Displayet viser den seneste kørte hovedfunktion eller hovedmenuen.

Funktionerne kan vælges ved at trykke på en af hovedfunktionernes ikon, eller ved at gennemse en menu: For at vælge et emne i en menu (på displayet vises det første disponible emne), skal man trykke på + eller — , for at vælge det ønskede, og herefter trykke 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. Tryk på ◁◁ giver dig mulighed for at ændre den foregående indstilling igen

TEMPERATUR / GRILLNIVEAU

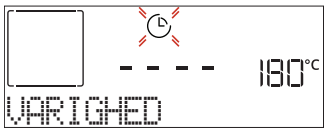


Tryk, når værdien blinker på displayet, på + eller — for at ændre den, tryk herefter på ✓ for at bekræfte og fortsætte til de efterfølgende indstillinger (hvor dette er muligt).

På samme måde, er det muligt at indstille grillniveauet: Der er tre definerede effektniveauer til grillstegning: 3 (høj), 2 (Mellem), 1 (lav).

Bemærk: Efter aktivering af funktionen kan temperaturen/grillniveauet ændres vha. + eller —, efter at have trykket på knappen °C.

VARIGHED



Tryk, når ikonet ◷ blinker på displayet, på + eller — for at indstille tilberedningens varighed, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte. Det er ikke nødvendigt, at indstille tilberedningens varighed, hvis du vil administrere tilberedningen manuelt (uden timer): Tryk på ✓ eller [▷] for at bekræfte og starte funktionen. Ved valg af denne tilstand, kan du ikke programmere en udskudt start.

Bemærk: Man kan justere den indstillede tilberedningsvarighed under tilberedningen, ved at trykke på ⏱ : Tryk på + eller — for at ændre, og tryk derefter på ✓ for at bekræfte.

SLUTTID (FORSINKET START)

I mange funktioner kan funktionens start udskydes, efter at have indstillet en tilberedningsvarighed, ved at programmere dens sluttid. På displayet vises sluttidspunktet mens ikonet ◷ blinker.



Tryk på + eller — for at indstille det klokkeslæt, du ønsker at afslutte tilberedningen på, og tryk herefter på ✓ , for at bekræfte og aktivere 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: Ovnen vil gradvist oparbejde den påkrævede temperatur, hvilket medfører, at tilberedningens varighed vil være en smule længere, end den anførte i tilberedningstabellen. I ventetiden kan du trykke på + eller — for at ændre den programmerede sluttid, eller trykke på ◁◁ for at ændre andre indstillinger. Ved at trykke på ⏱ , for at visualisere informationen, er det muligt at skifte mellem sluttid og varighed.

3. DYNAMISK MENU

Disse funktioner vælger automatisk den bedste tilberedningsmetode, effekt, temperatur og varighed til tilberedning, stegning eller bagning af alle de disponible retter.

Angiv blot fødevarens egenskaber, når dette forespørges, for at opnå et optimalt resultat.

VÆGT / HØJDE (RUND-BAKKE-LAG)



Følg anvisningerne på displayet, for at indstille funktionen korrekt og tryk, på anmodning, på + eller — for at indstille den påkrævede værdi, og tryk herefter på ✓ for at bekræfte.

GRADEN AF FÆRDIGTILBEREDNING / BRUNING

I visse DYNAMISK MENU funktioner er det muligt at justere færdighedsgraden.



Tryk, på anmodning, på + eller — for at vælge det ønskede niveau mellem rødstegt (-1) og gennemstegt (+1). Tryk på ✓ eller [▷] for at bekræfte og starte funktionen.

På samme måde kan man, i visse DYNAMISK MENU funktioner, justere bruningsgraden på mellem lav (-1) og høj (+1).

4. START FUNKTIONEN

Hvis standardværdierne er som ønsket, eller når du har udført de ønskede indstillinger, kan du når som helst trykke på [▷] for at aktivere funktionen.

Hvis man trykker på [▷] under forsinkelsen vil ovnen spørge dig, om du vil afbryde denne fase og straks starte funktionen.

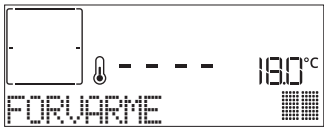
Bemærk: Når funktionen er blevet valgt vil displayet

foreslå det bedst egnede niveau til hver enkelt funktion. Du kan stoppe den aktiverede funktion når som helst ved at trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funktionen kræver en specifik maksimal temperatur, vil der blive vist en meddelelse på displayet. Du kan enten vælge en anden funktion eller vente på en fuldstændig afkøling.

5. FORVARME

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



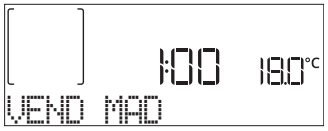
Når denne fase er afsluttet, høres der et lydsignal, og displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur og viser meddelelsen "SÆT MAD IND". Åbn herefter lågen, anbring retten i ovnen, luk lågen og start tilberedningen ved at trykke på ✓ eller ▷.

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 ønskes oparbejdet, ved hjælp af + eller — .

6. VEND ELLER TJEK MADEN

Visse af DYNAMISK MENU funktionerne kræver, at maden vendes under tilberedningen.



Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Åbn lågen, udfør den handling som display opfordrer til og luk lågen igen. Tryk herefter på ▷ for at fortsætte tilberedningen.

På samme måde vil ovnen, ved 10% før tilberedningens afslutning, anmode dig om at tjekke tilberedningen.

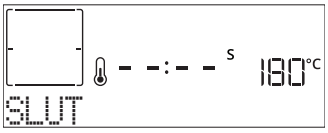


Der høres et lydsignal og på displayet vises handlingen, der skal udføres. Kontrollér maden, luk lågen og tryk på ✓ eller ▷ for at fortsætte tilberedningen.

Bemærk: Tryk på ▷ for at springe disse handlinger over. Ellers vil ovnen fortsætte tilberedningen efter et stykke tid uden nogen handling.

7. ENDT TILBEREDNING

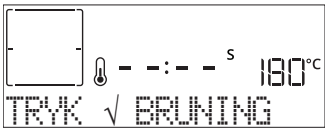
Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.



Tryk på ▷ for at fortsætte tilberedningen i den manuelle tilstand (uden timer) eller tryk på + for at forlænge tilberedningstiden ved at indstille en ny varighed. I begge tilfælde bibeholdes tilberedningens parametre.

BRUNING

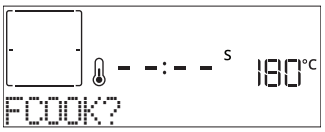
Med visse ovnfunktioner kan du brune madens overflade ved at aktivere grillen, når tilberedningen er færdig.



Når displayet viser den relevante meddelelse, kan man, om nødvendigt, trykke på ✓ for at starte en bruningscyklus på fem minutter. Du kan stoppe funktionen når som helst ved at trykke på ⏻, for at slukke ovnen.

8. FAVORITTER

Når tilberedningen er fuldført vil displayet anmode dig om at gemme funktionen med et tal mellem 1 og 10 på din liste over favoritter.



Hvis du vil gemme en funktion som en favorit og gemme de aktuelle indstillinger til fremtidig brug, skal du trykke på ✓ . I modsat fald kan du afvise opfordringen ved at trykke på ◁◁.

Efter tryk på ✓ trykkes + eller — , for at vælge placeringen hvorefter man trykker på ✓ for at bekræfte.

Bemærk: Hvis hukommelsen er fuld, eller det valgte tal allerede er optaget, vil ovnen spørge dig om at bekræfte, at funktionen skal overskrives.

For at hente de funktioner, du har gemt, på et senere tidspunkt tryk på ♡ : Displayet viser listen over dine favoritfunktioner.



Tryk på + eller — for at vælge funktionen, bekræft ved at trykke på ✓ , og tryk herefter på ▷, for at aktivere.

9. RENGØRING

- **PYROLYSE**

Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen.

Hold børn og dyr på afstand af ovnen under og efter Pyrolysecyklussen (indtil rummet er blevet udluftet).

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen . Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal du kontrollere, at blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrensningscyklussen. For at opnå et optimalt resultat skal det værste snavs fjernes med en fugtig klud, før Pyro-funktionen anvendes. Vi anbefaler kun at køre pyrolysefunktionen hvis apparatet er meget snavset eller der er en ubehagelig lugt under tilberedningen.

Tryk på for at vise "Pyro" på displayet.



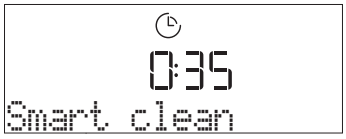
Tryk på + eller — for at vælge den ønskede cyklus og tryk herefter på ✓ for at bekræfte. Når du har valgt en cyklus, kan du indstille sluttiden (forsinket start), ved at trykke på + eller — og herefter trykke på ✓ , for at bekræfte.

Rengør lågen og tag alt tilbehør ud som forespurgt. Luk herefter lågen og tryk på ▷, når dette er gjort: Ovnen vil starte selvrensningscyklussen, mens lågen blokeres automatisk: Der vises en advarsel på displayet samt en nedtælling, der viser statussen for den igangværende cyklus.

Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau.

- **SMARTCLEAN**

Tryk på for at visualisere "Smart Clean" på displayet.



Tryk på ▷ for at aktivere funktionen: Displayet vil opfordre dig til at udføre alle de påkrævede handlinger, for at opnå det bedste rengøringsresultat: Følg anvisningerne og tryk så på ✓ , når du er færdig. Tryk på anmodning på ▷ for at aktivere rengøringscyklussen, når alle trinene er fuldført.

Bemærk: Det anbefales at undlade at åbne ovnens låge under rengøringscyklussen, for at undgå, at vanddampen slipper ud og det afsluttende rengøringsresultat påvirkes negativt.

Der begynder at blinke en passende meddelelse på displayet, når cyklussen er færdig. Lad ovnen køle af, og tør herefter de indre flader rene med en klud eller svamp.

10. TIMER

Tryk på ikonet ⏱ for at aktivere funktionen. Tryk på + eller — for at indstille den mængde tid, du har brug for, og tryk så på ✓ for at aktivere minuturet.



Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive at minuturet er færdig med nedtællingen af det valgte tidsrum.

Bemærk: Minuturet aktiverer ikke nogen af tilberedningscyklusserne.

Minuturet kan også aktiveres med en igangværende funktion.

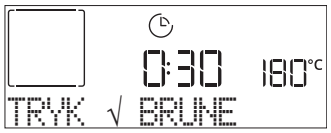
Minuturet vil fortsætte nedtællingen af sig selv, uden at påvirke selve funktionen.

Under denne fase kan man ikke se minuturet (kun ikonet ⏱ vil blive vist), men nedtællingen fortsætter i baggrunden. For at redigere minuturet kan du trykke på ikonet ⏱ og indstille tiden med ikonet + eller — .

For at annullere minuturet skal du trykke på ikonet ⏱ og derefter vælge — , indtil den viste tid er "--:--". Tryk på ✓ for at bekræfte.

11. 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 ⏻.

.BEMÆRK

- 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.

DYNAMISK MENU TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER			MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBERED-NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
KØD	Oksekød	Steg	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Svinekød	Steg	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Pølser & wienerpølser	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Kylling	Hel	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet & bryst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebab	en rist	-	-	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileter [frosne]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNTSAGER	Stegte grøntsager	Ovnstegte kartofler	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fyldte grøntsager	0,1 - 0,5 kg hver	-	-	-	3
		Stegte grøntsager	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinerede grøntsager	Kartoffelgratin	en bakke	-	-	-	3
		Tomatgratin	en bakke	-	-	-	3
		Peberfrugtgratin	en bakke	-	-	-	3
		Broccoligratin	en bakke	-	-	-	3
		Blomkålsgratin	en bakke	-	-	-	3
		Grøntsagsgratin	en bakke	-	-	-	3
SALTET BAGVÆRK	Madtærter		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150 g hver	-	-	-	3
		Sandwichbrød	0,4 - 0,6 kg hver	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0kg	-	-	-	2
		Flute	200 - 300 g hver	-	-	-	3
	Pizza	Rund pizza	en bakke	-	-	-	2
		Tyk pizza	en bakke	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1

* Anbefalet mængde

TILBEHØR				
	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

DYNAMISK MENU TILBEREDNINGSTABEL

MADVAREKATEGORIER		MÆNGDE	TILBEREDNINGS-NIVEAU	BRUNINGS-NIVEAU	VEND (AF TILBERED-NINGSTID)	NIVEAU OG TILBEHØR
KAGER	Sandkage	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Småkager	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Vandbakkelsesdej	en form *	-	-	-	
	Tærte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Frugttærte	0,5 -2 kg	-	-	-	

* Anbefalet mængde

TILBEHØR	Rist	Bradepande / Kageform / Rund pizzabakke 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

TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARMNING	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE OG TILBEHØR
Surdejskager / Sandkage		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Bagværk med fyld (oste- og æblekage, strudel)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Småkager		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Mindre kager / Muffin		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Vandbakkelser		Ja	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 / Brød / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynd, tyk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Krydrede tærter (grønsagstærter, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	ECO	Pizza
								Øko-cyklus	

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)	VARIGHED (MIN.)	RIBBE 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 / pastaret i ovn / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam/kalv/oksekød/svinekød 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Flæskesteg med sprød svær 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling, kanin, and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun / gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	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		-	2 - 3 (mellem – høj)	15 - 30 **	5 4
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mellem)	55 - 70 ***	2 1
Lammekølle / skank		-	2 (mellem)	60 - 90 ***	3
Steg kartofler		-	2 (mellem)	35 - 55 ***	3
Grønsagsgratin		-	3 (Høj)	10 - 25	3
Småkager	4 COOK Småkager	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Tærter	4 COOK Tærter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Rund pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Med menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Farserede stege	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Udskåret kød (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

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

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

FUNKTIONER								4 COOK	ECO	
	Over-/undervarme	Varmluft	Konvektions bagning	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking		Cook 4	Øko-cyklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnfast fad eller tærteform på rist	Dryppebakke / bageplade eller bradepande på rist	Drypbakke / Bradepande	Dryppebakke med 500 ml vand

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 stentøjsgryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

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 fødevaretermometeret og kødtermometeret (hvis de findes) i opvaskemaskinen. Luftstegningsbakken (om forudset) kan vaskes i opvaskemaskinen.

UDSKIFTNING AF PÆREN

1. Tag stikket ud af stikkontakten.

2. Skru skærmen af lyspunktet, udskift pæren og skru skærmen på lyspunktet igen.

3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

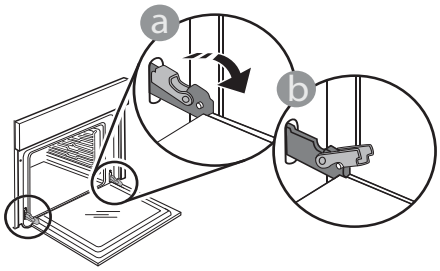
Bemærk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren i produktet er specielt designet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i hjemmet. Pærerne kan købes hos serviceafdelingen (Forordning EF 244/2009).

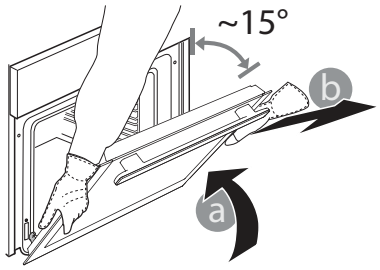
Rør ikke ved pærerne med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnen må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

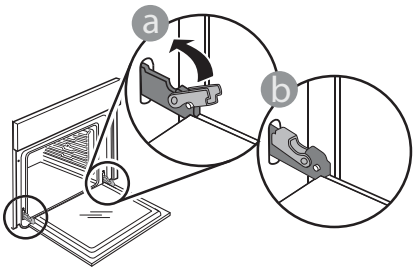


2. Luk lågen så meget som muligt.
Tag ordentligt fat om lågen med begge hænder – tag ikke fat i håndtaget.
Fjern lågen ved blot at fortsætte lukkebevægelsen og samtidig trække den opad til den frigøres fra sædet.
Læg lågen på den ene side på en blød overflade.

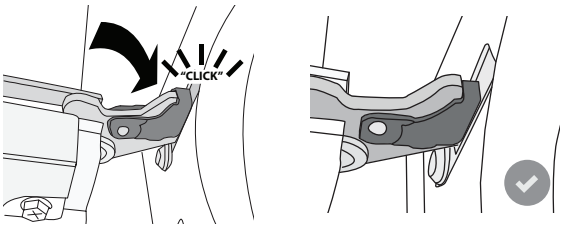


3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Skub lågen nedad og åbn den herefter helt op. Skub fæsteelementerne tilbage i deres oprindelige position: Sørg for at de trykkes helt i bund.



Udøv et let tryk, for at kontrollere at fæsteelementerne er i den korrekte position.



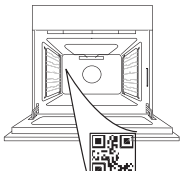
5. Prøv at lukke lågen og kontrollér at den står på linje med betjeningspanelet. Gentag i modsat fald de ovenstående trin: Lågen kan tage skade, hvis den ikke virker som den skal.

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"
Ovnen varmer ikke op.	Når "DEMO" er "On" er alle betjeningsanordningerne aktive og alle menuerne tilgængelige, men ovnen varmes ikke op. DEMO vises på displayet hver 60. sekunder.	Tag adgang til "DEMO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lyset slukker.	"ØKO" tilstanden er "On".	Tag adgang til "ØKO" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "Off".
Lågen lukker ikke korrekt.	Sikkerhedshagerne sidder i den forkerte position.	Sørg for, at sikkerhedshagerne sidder i den korrekte position ved at følge anvisningerne til at afmontere og genmontere lågen i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hjemmets strøm svigter.	Forkert effektindstilling.	Kontrollér, at husstandens ledningsnet har en nominel værdi på over 3 kW. I modsat fald skal effekten indstilles på 13 ampere. Tag adgang til "EFFEKT" gennem "INDSTILLINGER" og vælg "LAV".
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 apparat
- 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 identifikationsskilt.



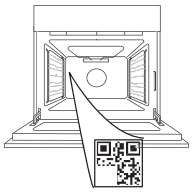
Bauknecht

400011717871

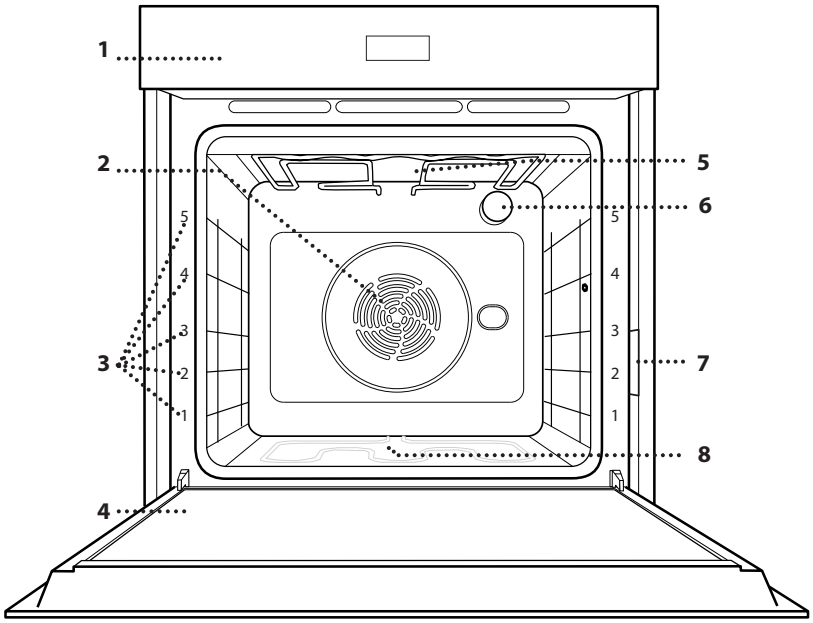
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.register10.eu** an.

Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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

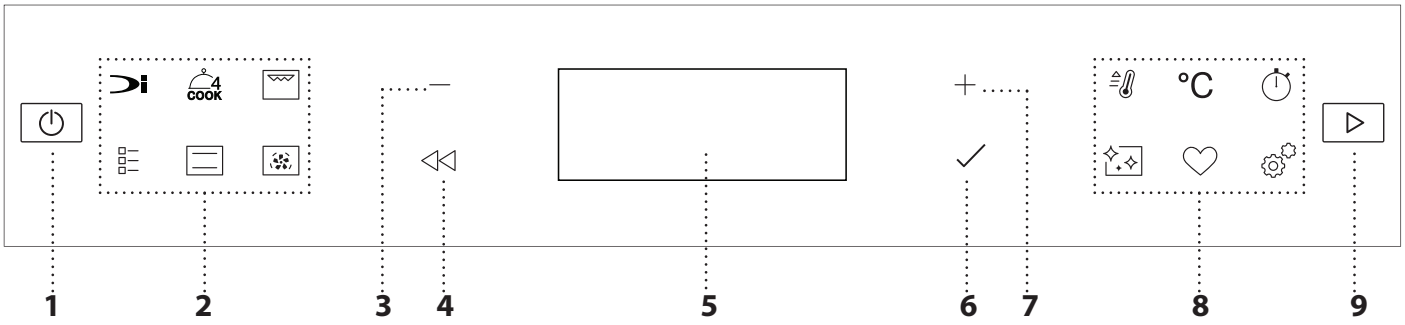


PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. EIN/AUS
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

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

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

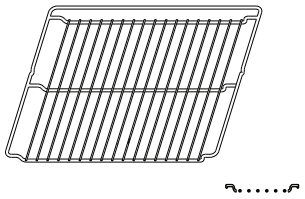
7. NAVIGATIONSTASTE PLUS
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

8. DIREKTZUGRIFF AUF OPTIONEN/FUNKTIONEN
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

9. START
Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

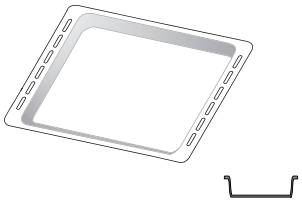
ZUBEHÖR

ROST



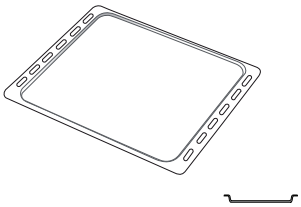
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

FETTPFANNE



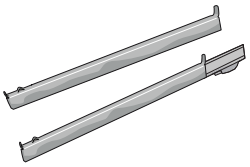
Für die Verwendung als Bräter zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH *



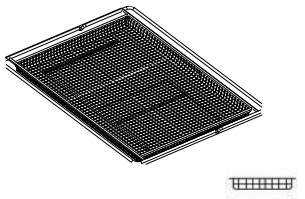
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

LUFTBRATEN-BLECH *



Zum Garen von Lebensmitteln mit der Luftbraten-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.

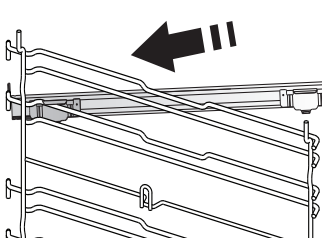
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

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.

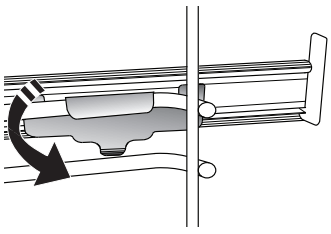
• Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.

EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE



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.

COOK 4

Zum Kochen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur benötigen, auf vier Ebenen zur gleichen Zeit. Mit dieser Funktion können Kekse, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

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.

NORMALE GARFUNKTIONEN

- **UMLUFT**
  Zum Kochen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **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.
- **TIEFKÜHLWARE**
  Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.
- **SPEZIAL-GARFUNKTIONEN**
  - » **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.)
  - » **LUFTBRATEN**
    Diese Funktion ermöglicht Ihnen, Pommes Frites, Hühner Nuggets und vieles mehr mit weniger Öl angenehm knusprig zu garen.
    Die Heizelemente heizen den Garraum zyklisch auf, während das Gebläse die heiße Luft umwälzt. Die besten Garergebnisse können nur mit einem Luftbraten-Blech (bei einigen Modellen im Lieferumfang enthalten) erzielt werden. Legen Sie die Lebensmittel in nur einer Schicht auf das AirFry-Blech und befolgen Sie die Anweisungen der Luftbraten-Gartabelle, um die beste Leistung zu erzielen. Vermeiden Sie es, mehr als ein Blech zu verwenden, um ungleichmäßiges Garen zu verhindern.
  - » **AUFGEHEN LASSEN**
    Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
  - » **WARM HALTEN**
    Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
  - » **AUFTAUEN**
    Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
  - » **ECO-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.
  - » **MAXI GAREN**
    Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Kochen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

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.

SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

REINIGUNG

- **PYROLYSE**

Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Wir empfehlen, den kompletten Zyklus zu verwenden, um die beste Reinigungsleistung zu erzielen.

- **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.

FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen. Bei aktiviertem “ÖKO“-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

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

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint „Deutsch“.

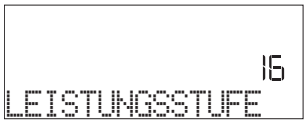


+ oder — drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auswählen. Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie ✓ .

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“geändert werden, das durch Drücken auf ⚙ verfügbar ist

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



Auf „LEISTUNGSSTUFE” aus dem Menü „EINSTELLUNGEN” zugreifen und „NIEDRIG” auswählen.

3. ZEIT EINSTELLEN

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



Drücken + oder — um die korrekte Uhrzeit einzustellen und ✓ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. + oder — drücken, um die Minuten einzustellen und ✓ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR” im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von ⚙

4. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.
Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

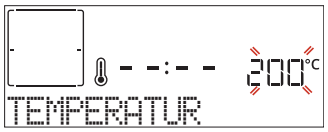
Drücken Sie ⏻ zum Einschalten des Backofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder — drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, 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. Durch Drücken von ◁◁ können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR/GRILL LEISTUNGSSTUFE

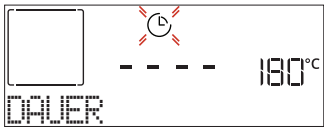


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — um ihn zu ändern, dann mit ✓ bestätigen und mit den folgenden Einstellungen fortfahren (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Leistungsstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann nach dem Drücken der Taste + die Temperatur/ die Grillleistung mit — oder °C geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol 🕒 auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder — zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und anschließend drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie ✓ oder ▷ zum Bestätigen und Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von ⏱ angepasst werden: Drücken Sie + oder — , um sie zu ändern, und drücken Sie dann ✓ zum Bestätigen.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Abschaltzeit, während das 🕒 Symbol blinkt.



Drücken Sie + oder — zum Einstellen des gewünschten Garzeitendes, anschließend drücken Sie ✓ zur Bestätigung und zum Aktivieren der Funktion. 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 können Sie auf + oder — drücken, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern, oder die Taste ◁◁ drücken, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von ⏱ , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

3. DYNAMIC MENÜ

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT/HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder — zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ✓ zur Bestätigung.

GARGRAD/BRÄUNEN

Bei einigen DYNAMIC MENÜ Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung + oder — drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie ✓ oder ▷ zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen DYNAMIC MENÜ-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

4. DIE FUNKTION STARTEN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.

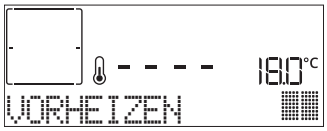
Drücken Sie ▷ während der Verzögerungsphase, wird Sie der Ofen fragen, ob Sie diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten möchten.

Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion. Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von ⏻ stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können entweder eine andere Funktion wählen oder die vollständige Abkühlung abwarten.

5. 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 und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von ✓ oder ▷ 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 vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder — geändert werden.

6. GARGUT WENDEN ODER KONTROLLIEREN

Bei einigen Dynamic Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und drücken Sie dann ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

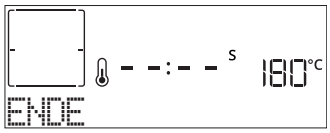


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Prüfen Sie das Gargut, schließen Sie die Tür und drücken Sie ✓ oder ▷, um den Garvorgang fortzusetzen.

Bitte beachten: Drücken Sie ▷, um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

7. ENDE DES GARVORGANGS

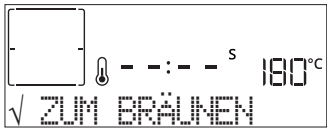
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Drücken Sie ▷, um das Kochen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie +, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

BRÄUNEN

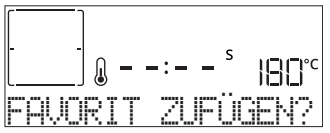
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf ✓ drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von ⏻ gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

8. FAVORITEN

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ✓. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen ◁◁.

Nachdem ✓ gedrückt wurde, drücken Sie + oder — zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion

überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ♡ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



＋ oder — zur Auswahl der Funktion drücken, durch Drücken von ✓ bestätigen und anschließend ▷ zur Aktivierung drücken.

9. REINIGUNG

- **PYROLYSE**

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile – einschließlich der Seitengitter – aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drücken Sie ✧, um "Pyrolyse" auf dem Display anzuzeigen.



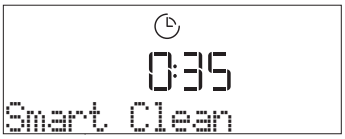
Drücken Sie ＋ oder — zur Auswahl des ausgewählten Zyklus, dann drücken Sie ✓ zur Bestätigung. Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, ＋ oder — drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ✓ drücken.

Die Tür reinigen und alles Zubehör entfernen, wenn dazu aufgefordert, dann die Tür schließen und nach Abschluss ▷ drücken: Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

- **SMARTCLEAN**

Drücken Sie ✧, um „Smart Clean" auf dem Display anzuzeigen.



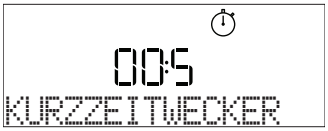
Drücken Sie ▷ zur Aktivierung der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ✓, sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie ▷, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

10. KURZZEITWECKER

Drücken Sie das ⏱ Symbol zur Aktivierung der Funktion. ＋ oder — zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend ✓ zur Aktivierung des Timers drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus.

Der Kurzzeitwecker kann auch aktiviert werden, wenn eine Funktion läuft.

Der Timer setzt das Rückzählen eigenständig fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Kurzzeitwecker nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Bearbeiten des Kurzzeitweckers können Sie das ⏱ Symbol drücken und die Zeit mit dem ＋ oder — Symbol einstellen.

Zum Abbrechen des Kurzzeitweckers drücken Sie das ⏱ Symbol. Dann wählen Sie — , bis die angezeigte Zeit "--:--" ist. Zur Bestätigung ✓ drücken.

11. 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-Zyklus 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 dieses Vorgangs 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 werde, 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 LASSEN

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.

DYNAMIC MENU GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
LASAGNE	Lasagne		0,5–3 kg	–	0	–	2
FLEISCH	Rind	Braten	0,6–2 kg	0	0	–	3
		Burger	1,5–3 cm	0	–	3/5	5 4
	Schwein	Braten	0,6–2,5 kg	–	0	–	3
		Bratwurst & Wurst	1,5–4 cm	–	–	2/3	5 4
	Hähnchen	Ganz	0,6–3 kg	–	0	–	2
		Filet & Brust	1–5 cm	–	–	2/3	5 4
		Grillspiesse	ein Rost	–	–	1/2	5 4
FISCH	Filets		0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
	Filets [tiefgekühlt]		0,5–3 (cm)	–	–	–	3 2
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
		Gefülltes Gemüse	jeweils 0,1–0,5 kg	–	–	–	3
		Gebratenes Gemüse	0,5–1,5 kg	–	0	–	3
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin	ein Blech	–	–	–	3
		Tomatengratin	ein Blech	–	–	–	3
		Paprikagratin	ein Blech	–	–	–	3
		Brokkoliauflauf	ein Blech	–	–	–	3
		Blumenkohlauflauf	ein Blech	–	–	–	3
		Gemüsegratin	ein Blech	–	–	–	3
SALZIGES GEBÄCK	Quiches/Herzh		0,8–1,2 kg	–	0	–	2
	Brot	Brötchen	jeweils 60–150 g	–	–	–	3
		Sandwichbrot	jeweils 0,4–0,6 kg	–	–	–	2
		Großes Brot	0,7–2,0 kg	–	–	–	2
		Baguettes	jeweils 200–300 g	–	–	–	3
	Pizza	Runde Pizza	ein Blech	–	–	–	2
		Dicke Pizza	ein Blech	–	–	–	2
		Pizza [tiefgekühlt]	1 Lage*	–	–	–	2
			2 Lagen*	–	–	–	4 1
			3 Lagen*	–	–	–	5 3 1
			4 Lagen*	–	–	–	5 4 2 1

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR				
	Rost	Backblech/Kuchenblech/Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

DYNAMIC MENU GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN		MENGE	GARGRAD STUFE	BRÄUNUNGSSTUFE	WENDEN (NACH GARZEIT)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
SÜßES GEBÄCK	Biskuitkuchen	0,5–1,2 kg	–	–	–	
	Kekse	0,2–0,6 kg	–	–	–	
	Beignets	ein Blech *	–	–	–	
	Tart, Törtchen	0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Strudel	0,4–1,6 kg	–	–	–	
	Obstkuchen	0,5 -2 kg	–	–	–	

* empfohlene Menge

ZUBEHÖR	Rost	Backblech/Kuchenblech/Rundes Pizzablech auf Rost	Fettpfanne/Backblech	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser

LUFTBRATEN-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	Luftbraten		
ZUBEHÖR	Luftbraten-Blech	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Ofenform auf Rost

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen/Biskuitkuchen		Ja	170	30–50	2
		Ja	160	30–50	2
		Ja	160	30–50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160–200	30–85	3
		Ja	160–200	30–90	4 1
Kekse		Ja	150	20–40	3
		Ja	140	30–50	4
		Ja	140	30–50	4 1
		Ja	135	40–60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20–40	3
		Ja	150	30–50	4
		Ja	150	30–50	4 1
		Ja	150	40–60	5 3 1
Beignets		Ja	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/Brot/Fladenbrot		Ja	190–250	15–50	2
		Ja	190–230	20–50	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	310	7–12	2
		Ja	220–240	25–50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10–15	3
		Ja	250	10–20	4 1
		Ja	220–240	15–30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180–190	45–55	3
		Ja	180–190	45–60	4 1
		Ja	180–190	45–70 *	5 3 1

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190–200	20–30	3
		Ja	180–190	20–40	4 1
		Ja	180–190	20–40 *	5 3 1
Lasagne, Aufläufe, Teigwarengratin, Cannelloni		Ja	190–200	45–65	3
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190–200	80–110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	–	170	110–150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200–230	50–100	3
Truthahn/Gans 3 kg		Ja	190–200	80–130	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180–200	40–60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180–200	50–60	2
Toast		–	3 (hoch)	3–6	5
Fischfilets/Steaks		–	2 (mittel)	20–30 **	4 3
Bratwürste/Grillspieße/Rippchen/ Hamburger		–	2–3 (mittel–hoch)	15–30 **	5 4
Brathähnchen 1–1,3 kg		–	2 (mittel)	55–70 ***	2 1
Lammkeule/Haxe		–	2 (mittel)	60–90 ***	3
Bratkartoffeln		–	2 (mittel)	35–55 ***	3
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10–25	3
Kekse	4 COOK Kekse	Ja	135	50–70	5 4 3 1
Tart, Törtchen	4 COOK Tart, Törtchen	Ja	170	50–70	5 3 2 1
Runde Pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40–60	5 3 2 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Lasagne (Stufe 3)/Fleisch (Stufe 1)		Ja	190	40–120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Stufe 5)/Gebratenes Gemüse (Stufe 4)/Lasagne (Stufe 2)/Fleischstücke (Stufe 1)	4 COOK Menü	Ja	190	40–120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50–100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45–100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30–50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke	ECO	–	200	80–120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	ECO	–	200	50–100 *	3

FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Backen mit Umluft	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-Zyklus	Pizza
ZUBEHÖR	Rost	Ofenform oder Kuchenblech auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne/Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser				

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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.

REINIGUNG UND WARTUNG

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 Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

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

• Verwenden Sie keine ätzenden 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 den Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) nicht im Geschirrspüler. Das Luftbraten-Blech (falls vorhanden) kann im Geschirrspüler gereinigt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

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

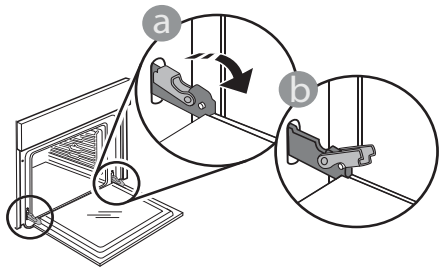
Bitte beachten: 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C Halogenlampen.

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

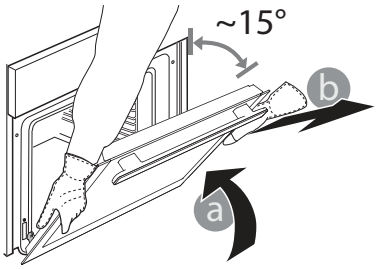
Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

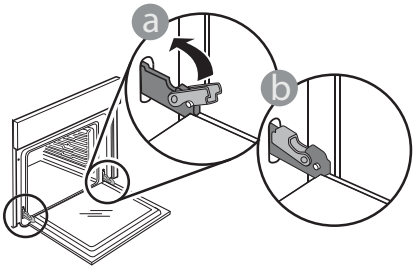


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten–diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

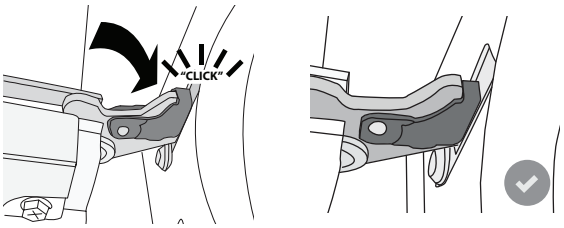


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.



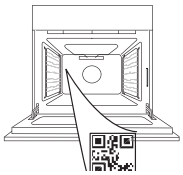
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

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.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Rufen Sie „DEMO“ unter „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist „EIN“.	Auf „ÖKO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „AUS“ auswählen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Reinigung und Wartung“ befolgen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen Sie, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf „LEISTUNGSSTUFE” aus dem Menü „EINSTELLUNGEN” zugreifen und „NIEDRIG” auswählen.
Garzyklus mit Speisensonde ohne ersichtliche Ursache beendet oder Fehler F3E3 wird auf der Anzeige angezeigt.	Kerntemperaturfühler ist nicht richtig angeschlossen.	Prüfen Sie den Anschluss den Kerntemperaturfühler.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

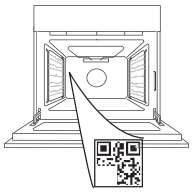
- über den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



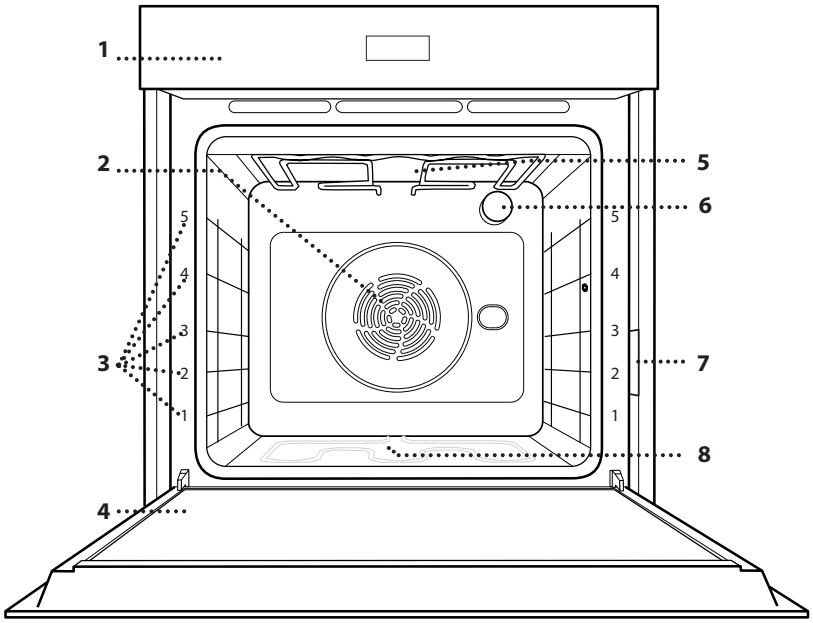
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**

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

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

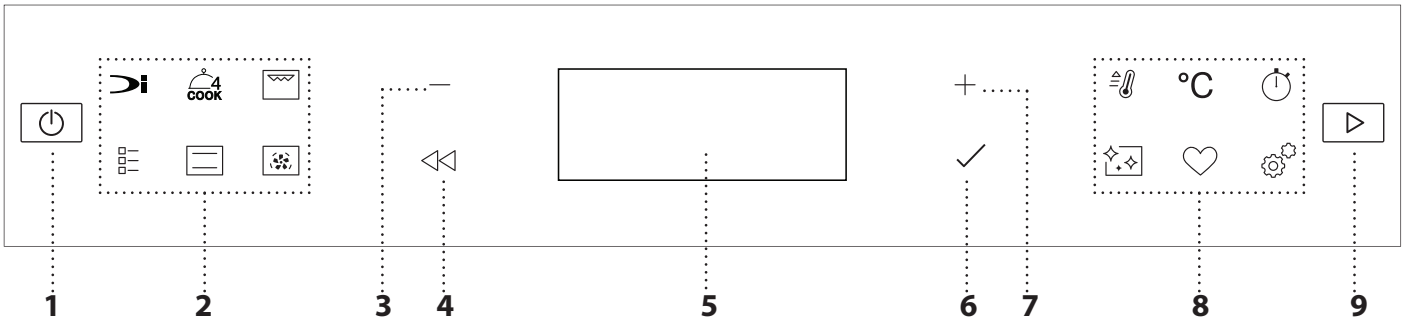


DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. ON / OFF
Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS
Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

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

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR
Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

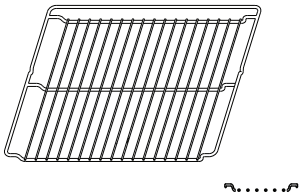
7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS
Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO
Para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

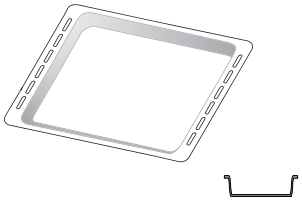
ACCESORIOS

REJILLA



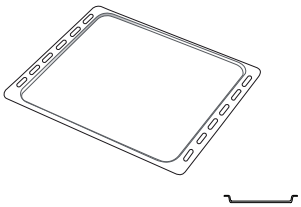
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



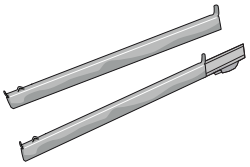
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA *



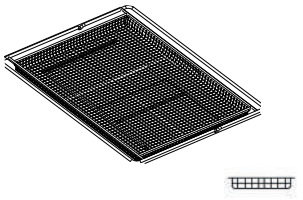
Se utiliza para la cocción de pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

BANDEJA FEIDORA 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.

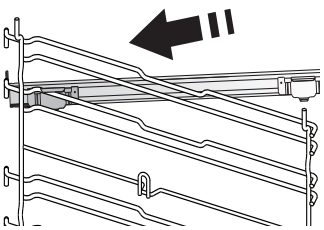
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

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.

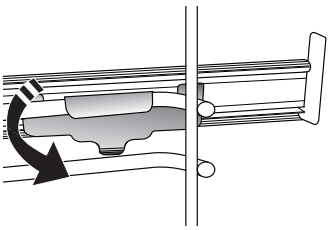
• Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES



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.

COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

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.

FUNCIONES TRADICIONALES

- **HORNO CONVECC.**
  Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.
- **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.
- **HORNEAR CONG.**
  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.
- **FUNCIONES ESPECIALES**
  - » **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.)
  - » **FREIDORA DE AIRE**
    Esta función le permite cocinar patatas fritas, nuggets de pollo y mucho más utilizando menos aceite, lo que resulta agradablemente crujiente. Los elementos calefactores realizan un ciclo para calentar adecuadamente la cavidad, mientras el ventilador hace circular el aire caliente. Los mejores resultados de cocción sólo se consiguen utilizando una bandeja Freidora de aire (suministrada con algunos modelos). Coloque los alimentos en la bandeja Freidora de aire de la Freidora de aire para obtener los mejores resultados. Evite utilizar más de una bandeja para evitar una cocción desigual.
  - » **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.
  - » **MANT. CALIENTE**
    Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.
  - » **DESCONGELAR**
    Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
  - » **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.
  - » **MAXI-COCCIÓN**
    Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

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.

PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.

TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.

LIMPIEZA

- **PIRO**

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: Un ciclo completo (Limp. Piro) y un ciclo reducido (Limp. Piro Eco). Recomendamos utilizar el ciclo completo para experimentar el mejor rendimiento de limpieza.

- **SMART CLEAN**

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

FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

AJUSTES

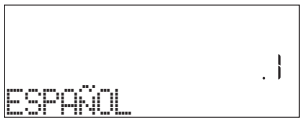
Para establecer los ajustes del horno. Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la lámpara se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón. Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Off». Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la Normativa (EU) Nº 65/2014.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «Español».



Pulse + o — para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el que desee. Pulse ✓ para confirmar la selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

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): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

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



Pulse + o — para ajustar la hora correcta y pulse ✓ : En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos. Pulse + o — para ajustar los minutos y pulse ✓ para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar ⚙

4. CALENTAR EL HORNO

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

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

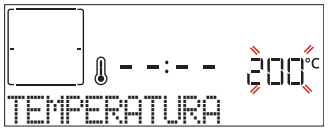
Pulse ⏻ para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse + o — para seleccionar el elemento deseado 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. Pulsando ◁◁ puede volver a cambiar el ajuste anterior

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL

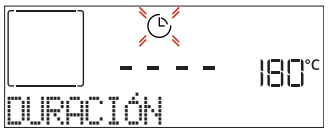


Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse + o — para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y continuar con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

Nota: Una vez activada la función, el nivel de temperatura/grill puede modificarse con + o —, tras pulsar el botón °C.

DURACIÓN



Cuando 🕒 parpadee el icono en la pantalla, pulse + o — 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 (sin tiempo programado: Pulse ✓ o ▷ para confirmar y activar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse ⏱ para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse + o — para modificarlo y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

HORA DE FINALIZACIÓN (INICIO DIFERIDO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra tiempo final mientras elicono 🕒 parpadea.



Pulse + o — para ajustar la hora a la que desea que finalice la cocción y, luego, pulse ✓ para confirmar y activar 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 pulsar + o — para modificar la hora de finalización programada o pulsar ◁◁ para modificar otros ajustes. Si pulsa ⏱ para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

3. MENÚ DINÁMICO

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

PESO / ALTURA (NIVEL DE BANDEJAS REDONDAS)



Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla cuando se muestren y pulse + o — para establecer el valor deseado y, luego, pulse ✓ para confirmar.

PUNTO DE COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones del MENÚ DINÁMICO es posible ajustar el nivel de cocción.



Cuando se indique, pulse + o — para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse ✓ o ▷ para confirmar y activar la función.

Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones de MENÚ DINÁMICO puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (+1).

4. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse ▷ para activar la función.

Durante la fase de inicio diferido, si pulsa ▷ el horno le preguntará si desea omitir esta fase e iniciar

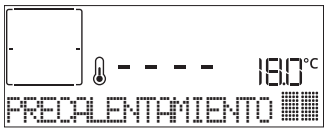
la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando ⏻.

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Puede seleccionar otra función o esperar a que se enfríe por completo.

5. 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 y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En ese momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando ✓ o ▷.

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 + o — .

6. DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ALIMENTO

Algunas funciones del Menú Dinámico requerirán que se gire el alimento durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada en la pantalla, cierre la puerta y, luego, pulse ▷ para seguir con la cocción.
Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

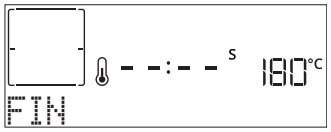


Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Compruebe la comida, cierre la puerta y pulse ✓ o ▷ para seguir cocinando.

Nota: Pulse ▷ para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

7. FINAL DE COCCIÓN

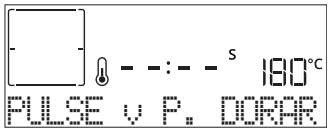
Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse ▷ para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse + para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

GRATINAR

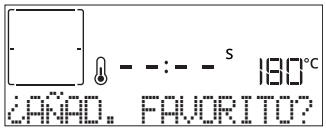
Algunas funciones del honro le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse ✓ para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando ⏻ para apagar el horno.

8. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado ✓ ; si desea ignorar la solicitud, pulse ⏪.

Una vez pulsado ✓ , pulse + o — para seleccionar la posición del número y, a continuación, pulse ✓ para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si él número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse ♡ : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.



Pulse + o — para seleccionar la función, confirme pulsando ✓ , y luego pulse ▷ para activarla.

9. LIMPIEZA

- **LIMP. PIRO**

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener los mejores resultados de limpieza, antes de utilizar la función de limpieza pirolítica, elimine la suciedad más importante con un paño húmedo. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Presione para mostrar "Limp. Piro" en la pantalla.



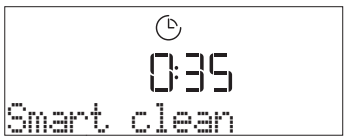
Pulse + o — para seleccionar el ciclo que desee, luego presione ✓ para confirmar. Una vez que se haya seleccionado un ciclo, si lo desea, pulse + o — para configurar la hora de finalización (inicio retrasado), luego presione ✓ para confirmar.

Limpie la puerta y retire todos los accesorios según se le indique, luego cierre la puerta y presione ▷ cuando haya terminado: el horno iniciará el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

- **SMARTCLEAN**

Pulse hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



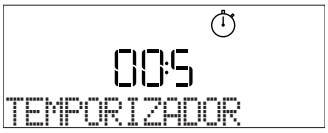
Pulse ▷ para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse ✓ cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse ▷ para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

10. TEMPORIZADOR

Para activar esta función, pulse el icono . Pulse + o — para seleccionar el tiempo que necesita y pulse ✓ para activar el temporizador.



Una vez que el temporizador haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción.

El minutero puede activarse también cuando una función está en marcha.

Una vez iniciada la función, el timer (temporizador) seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Durante esta fase, no es posible ver el temporizador (solo se mostrará el icono), que continuará con su cuenta atrás en segundo plano. Para editar el minutero puede pulsar el icono y ajustar la hora con el icono + o — .

Para cancelar el recordatorio de minutos, pulse el icono y, a continuación, seleccione — hasta que la hora mostrada sea "--:--". Pulse ✓ para confirmar.

11. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado ◁◁ durante al menos cinco segundos. Vuelva a hacer esto para desbloquear las teclas.



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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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.

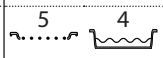
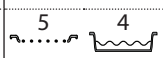
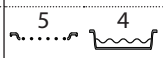
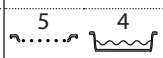
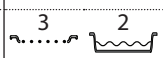
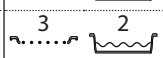
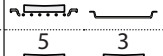
Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

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 (20-25º C).
El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN DEL MENÚ DINÁMICO

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS			CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
LASAÑA	Lasaña		0,5-3 kg	-	0	-	
CARNE	Carne de res	Asado	0,6-2 Kg	0	0	-	
		Hamburguesa	1,5-3 cm	0	-	3/5	
	Cerdo	Asado	0,6-2,5 kg	-	0	-	
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	-	-	2/3	
	Aves	Entero	0,6-3 kg	-	0	-	
		Filete y pechuga	1-5 cm	-	-	2/3	
		Pinchos morunos	una rejilla	-	-	1/2	
PESCADO	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
	Filetes [congelados]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	
VERDURAS	Verduras asadas	Papas asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	
		Hortalizas rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	-	
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	0	-	
	Verduras gratinadas	Papas gratinadas	una bandeja	-	-	-	
		Tomates gratinados	una bandeja	-	-	-	
		Pimientos gratinados	una bandeja	-	-	-	
		Brócolis gratinados	una bandeja	-	-	-	
		Coliflor gratinada	una bandeja	-	-	-	
		Verduras gratinadas	una bandeja	-	-	-	
BOLLERÍA SALADA	Tarta salada		0,8-1,2 kg	-	0	-	
	Pan	Panecillos	60 - 150g cada uno	-	-	-	
		Pan de sándwich	0,4 - 0,6kg cada uno	-	-	-	
		Pan grande	0,7-2.0 kg	-	-	-	
		Baguettes	200 - 300g cada uno	-	-	-	
	Pizza	Pizza redonda	una bandeja	-	-	-	
		Pizza gruesa	una bandeja	-	-	-	
		Pizza [congelada]	1 capa*	-	-	-	
			2 capas*	-	-	-	
			3 capas*	-	-	-	
			4 capas*	-	-	-	

* cantidad recomendada

ACCESORIOS				
	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN DEL MENÚ DINÁMICO

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD	PUNTO DE COCCIÓN	NIVEL DE HORNEADO	DAR LA VUELTA (TIEMPO DE COCCIÓN)	NIVEL Y ACCESORIOS
BOLLERÍA DULCE	Bizcocho	0,5-1,2 kg	-	-	-	2
	Galletas	0,2-0,6 kg	-	-	-	3
	Pasta choux	una bandeja *	-	-	-	3
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	-	-	3
	Tarta de fruta	0,5-2 kg	-	-	-	2

* cantidad recomendada

ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja para horno / Bandeja para tartas / Bandeja redonda para pizza 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 Freidora de aire	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera/bandeja pastelera o bandeja sobre rejilla

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Leavened cakes / Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	30 - 90	4 1
Galletas		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	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 / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190-230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	310	7 - 12	2
		Sí	220 - 240	25-50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10-15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15-30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45-70 *	5 3 1

FUNCIONES	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

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

RECETA	FUNCIÓN	RÁPIDO	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN.)	REJILLAS 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
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Cerdo asado con piel 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	3
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	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		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	4 COOK Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	4 COOK Tartas	Sí	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redondas	4 COOK Pizza	Sí	210	40 - 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Menú	Sí	190	40-120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30-50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas	ECO	-	200	80-120 *	3
Trozos de carne) (conejo, pollo, cordero)	ECO	-	200	50-100 *	3

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

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

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

FUNCIONES	Convencional	Aire Forzado	Horno convección	Gratinar	Gratinar turbo	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 Freidora de aire (si la hay) se puede limpiar en el lavavajillas.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.

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

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

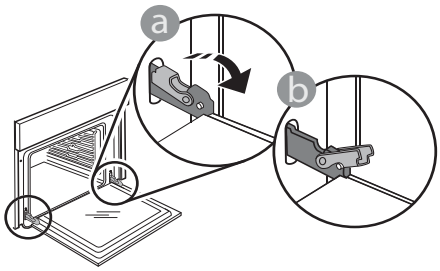
Nota: bombillas halógenas de 40 W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda. (Reglamento CE 244/2009) Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

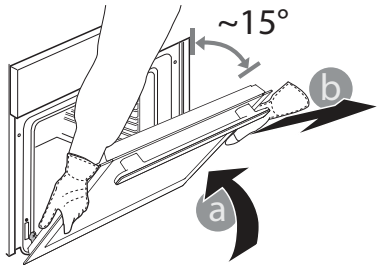
Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

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.

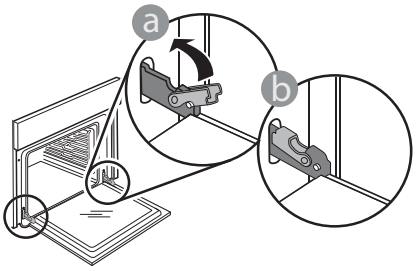


2. Cierre la puerta tanto como pueda.
Sujete bien la puerta con las dos manos – no la sujete por el asa.
Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

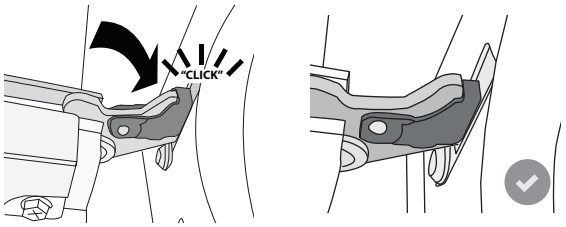


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



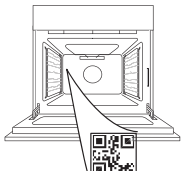
5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

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»
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «On» , todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La puerta no cierra correctamente.	Los cierres de seguridad están mal colocados.	Asegúrese de que los cierres de seguridad estén en la posición correcta siguiendo las instrucciones para desmontar y volver a colocar la puerta en la sección de «Limpieza y mantenimiento».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».
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 código QR en tu aplicación
- 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.



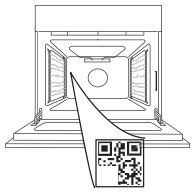
Bauknecht

400011717871

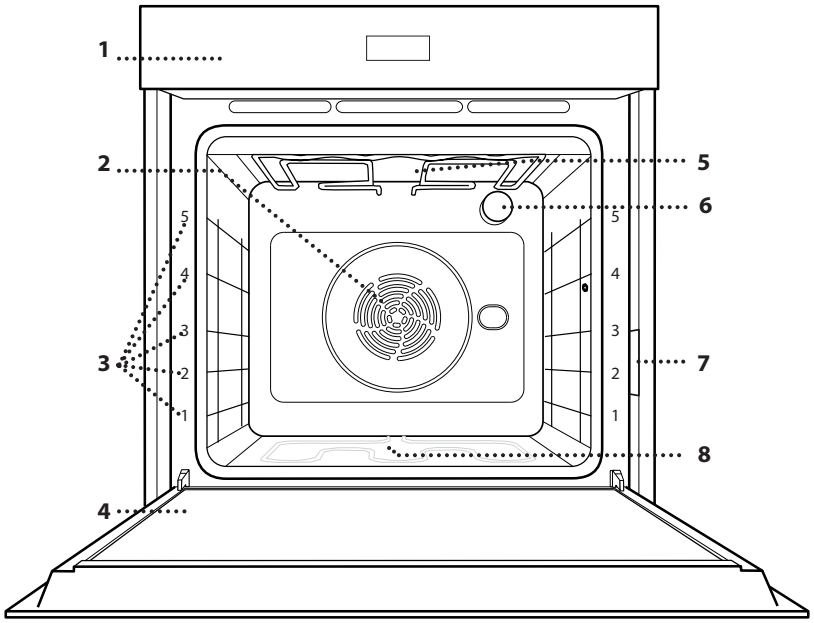
KIITOS, ETTÄ OSTIT BAUKNECHTIN TUOTTEEN
Saadaksesi parhaan mahdollisen palvelun, rekisteröi tuotteesi sivustolla **www.register10.eu**

Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

SKANNAA LAITTEESSASI OLEVA QR-KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA.

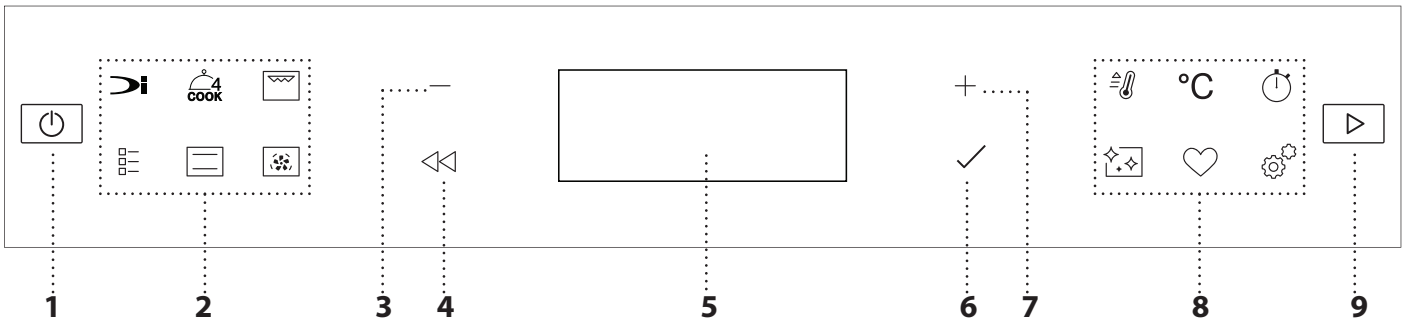


TUOTEKUVAUS



1. Ohjauspaneeli
2. Puhallin ja pyöreä lämmitysvastus
(ei näkyvissä)
3. Kannattimet
(taso kuvataan uunin edessä)
4. Luukku
5. Ylempi lämpövastus/grilli
6. Lamppu
7. Arvokilpi
(älä poista)
8. Alempi lämpövastus
(ei näkyvissä)

OHJAUSPANEELI



1. PÄÄLLÄ / POIS PÄÄLTÄ
Kytkee uunin päälle ja pois päältä sekä keskeyttää aktiivisen toiminnon.

2. SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin ja valikkoon.

3. SELAUSPAINIKE, MIINUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten laskemiseen.

4. TAKAISIN
Palaa edelliseen näkymään. Mahdollistaa asetusten muuttamisen kypsentämisen aikana.

5. NÄYTTÖ

6. VAHVISTUS
Vahvistaa valitun asetuksen tai asetetun arvon.

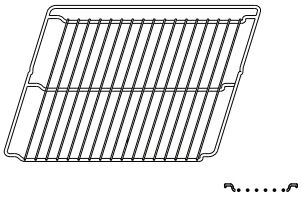
7. SELAUSPAINIKE, PLUSPAINIKE
Käytetään valikon selaamiseen ja toimintojen arvojen tai asetusten nostamiseen.

8. VALINNAT / SUORA PÄÄSY TOIMINTOIHIN
Nopea pääsy toimintoihin, kestoon, asetuksiin ja suosikkeihin.

9. KÄYNNISTÄ
Käynnistää toiminnon ilmoitettuja tai perusasetuksia käyttäen.

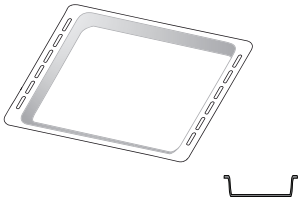
VARUSTEET

RITILÄ



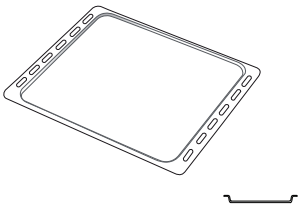
Käytetään ruoan kypsentämiseen tai pannujen, kakkuvuokien ja muiden uuninkestävien astioiden tukitasona.

UUNIPANNU



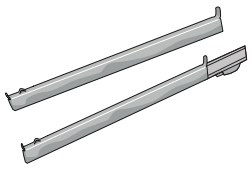
Käytetään uunipeltinä lihan, kalan, vihannesten, focaccian tms. kypsentämiseen tai ritilän alla tippuvan nesteen keräämiseen.

LEIVINPELTI *



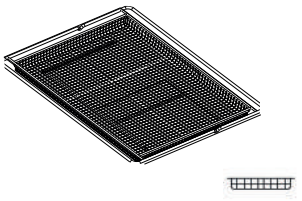
Käytetään kaikkien leipä- ja leivonnaistuotteiden, mutta myös uunipaistien, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.

LIUKUKISKOT *



Helpottaa varusteiden asettamista uuniin sekä niiden ottamista pois.

KIERTOILMAKYPS. -ALUSTA*



Käytetään ruokien valmistukseen Ilmapaisto -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.

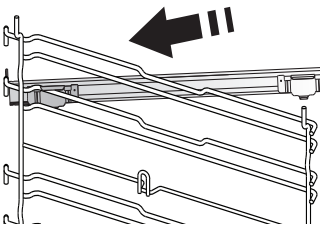
Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, asetetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin.

HYLLYKKÖOHJAIMIEN IRROTUS JA TAKAISIN ASETUS

• Hyllykköohjaimet voidaan irrottaa nostamalla niitä ylöspäin ja vetämällä alaosat pois paikoiltaan: Nyt hyllykköohjaimet ovat poistettavissa.

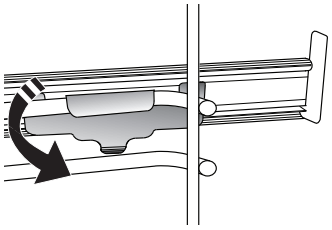
• Voit kiinnittää kannattimet takaisin asettamalla ne ensin takaisin ylempään kiinnikkeeseen. Pidä ohjaimia ylhäällä ja liu'uta ne uunin sisälle. Laske pellin ohjaimet tämän jälkeen paikoilleen alempaan kiinnikkeeseen.

LIUKUKISKOJEN KIINNITYS



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.

COOK 4

Erilaisten neljällä tasolla olevien saman kypsennyslämpötilan vaativien ruokien samanaikaiseen valmistukseen. Tätä toimintoa voidaan käyttää pikkuleipien, kakkujen, pyöreiden pizzojen (myös pakastettujen) paistamiseen sekä kokonaisen aterian valmistamiseen. Noudata kypsennystaulukkoa parhaiden tulosten saamiseksi.

KIERTOILMA

Kypsentää eri ruokia, jotka vaativat saman kypsymislämpötilan eri tasoilla (enintään kolmella) samanaikaisesti. Tätä toimintoa voidaan käyttää eri ruokien valmistukseen ilman, että tuoksut siirtyvät ruokalajista toiseen.

PERINTEISET TOIMINNOT

- **KONVEKTIOUUNI**
  Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla.
- **TURBO GRILL**
  Suurikokoisten lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broileri). Suosittelemme keräämään kypsennysnesteet uunipannulle: Aseta uunipannu mille tahansa tasolle ritilän alle ja lisää 500 ml juomavettä.
- **PAKASTE LEIV.**
  Toiminto valitsee automaattisesti ihanteellisen kypsennyslämpötilan ja tilan viidestä valmiille pakasteruoille tarkoitetusta tyypistä. Uunia ei tarvitse esilämmittää.
- **ERIKOISTOIMINNOT**
  - » **PIZZA**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa herkullista kotitekoista pizzaa alle 10 minuutissa aivan kuten ravintolassa.
    Erityinen kypsennysjakso toimii yli 300 celsiusasteen lämpötilassa, jolloin saadaan sisältä pehmeää, reunoiltaan rapeaa ja täysin tasaisesti ruskistunutta pizzaa. 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.)
  - » **KIERTOILMAKYPS.**
    Tällä toiminnolla voit valmistaa ranskanperunoita, kananugetteja ja paljon muuta käyttäen vähemmän öljyä ja saaden silti mukavan rapeita lopputuloksia. Kuumennuselementit kiertävä tilan lämmittämiseksi kunnolla ja puhallin kierrättää kuumaa ilmaa. Parhaat tulokset saadaan ainoastaan käyttämällä Ilmapaisto -alustaa (toimitetaan joidenkin mallien mukana). Aseta ruoka Ilmapaisto -alustalle yhteen kerrokseen ja noudata Ilmapaisto -alustan käyttöohjeita parhaiden tulosten aikaansaamiseksi. Vältä useamman kuin yhden alustan käyttämistä epätasaisen kypsennyksen ehkäisemiseksi.
  - » **KOHOTUS**
    Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
  - » **LÄMPIMÄNÄPITO**
    Vastavalmistetun ruoan pitämiseen kuumana ja rapeana.
  - » **SULATUS**
    Nopeuttaa ruoan sulatusta. Aseta ruoka keskitasolle. Jätä ruoka pakkaukseen, jotta se ei kuivu ulkoa.
  - » **SÄÄSTÖOHJELMA ***
    Täytettyjen paahtopaistien ja lihafileiden kypsentämiseen 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.
  - » **ISOT LIHAPALAT**
    Toiminto valitsee automaattisesti parhaan kypsennystavan ja lämpötilan suurille lihapaloille (yli 2,5 kg). Suosittelemme kääntämään lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmilta puolilta. Suosittelemme valelemaan lihaa ajoittain, jotta se ei kuivuisi.

PERINTEINEN

Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen 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.

NOPEA ESIKUUMEN.

Esikuumentaa uunin nopeasti.

AJASTIN

Ajan mittaamiseen aktivoimatta mitään toimintoa.

PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

Poistaa kypsennyksen aikana syntyneet roiskeet käyttämällä erittäin korkeaa lämpötilaa. On mahdollista valita kaksi eri itsepuhdistusjaksoa: koko jakso (Pyrolyysipuhd.) ja lyhyt jakso (Pyro/puhd./Eco). Suosittelemme käyttämään koko jaksoa parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi.

- **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.

SUOSIKIT

Hakee 10 suosikkitoiminnon luettelon.

ASETUKSET

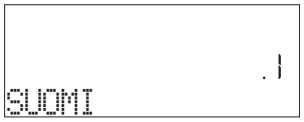
Säätää uunin asetukset. Kun ECO-tila on aktiivinen, näytön kirkkautta vähennetään energian säästämiseksi ja lamppu sammuu 1 minuutin kuluttua. Se aktivoidaan uudelleen automaattisesti, kun painetaan mitä tahansa painiketta. Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. Tämä tila laitetaan pois päältä menemällä “DEMO”-tilaan “ASETUKSET”-valikosta ja valitsemalla “Pois päältä”. Valitsemalla “TEH.ASE. PALAU.” tuote sammuu ja palaa sitten ensimmäisen käynnistyskerran tilanteeseen. Kaikki asetukset pyyhkiytyvät pois.

* Toimintoa käytetään viitteenä energiatehokkuutta koskevassa ilmoituksessa asetuksen (EU) N:o 65/2014 mukaisesti.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

1. KIELEN VALINTA

Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, on asetettava kieli ja kellonaika: Näyttöön tulee “Suomi”.

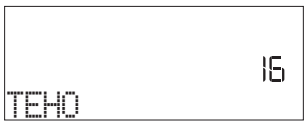


Paina + tai — selataksesi kielivalikoimaa ja valitse haluamasi. Vahvista valinta painamalla ✓ .

Huomaa: Kieltä voidaan myöhemmin muuttaa valitsemalla KIELI-valikkokohta ASETUKSET-valikosta painamalla ⚙

2. ASETA VIRRANKULUTUS

Uuni on ohjelmoitu käyttämään sähkövirtaa tasolla, joka sopii kodin sähköverkkoon, jonka luokitus on enemmän kuin 3 kW (16): Jos kodin sähköverkon teho on alhaisempi, sinun on laskettava kyseistä arvoa (13).



Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.

3. ASETA AIKA

Kielen valinnan jälkeen on asetettava tämänhetkinen aika: Näytössä vilkkuu kaksi tunteja tarkoittavaa numeroa.



Aseta oikea aika painamalla + tai — ja paina sitten ✓ : Näytössä vilkkuu kaksi minuutteja tarkoittavaa numeroa. Aseta minuutit painamalla + tai — ja vahvista painamalla ✓ .

Huomaa: Sinun on ehkä asetettava aika uudelleen pitkän sähkökatkon jälkeen. Valitse “KELLO”-valikkokohta “ASETUKSET”-valikosta painamalla ⚙

4. 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”).

Huomaa: Laitteen ensimmäisen käytön jälkeen on suositeltavaa tuulettaa huone.

PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ

1. VALITSE TOIMINTO

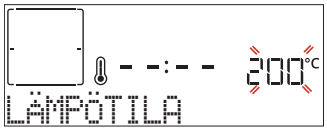
Painikkeen ⏻ painaminen kytkee uunin päälle: näyttöön tulee viimeinen käytössä ollut päätoiminto tai päävalikko.

Toiminnot voidaan valita painamalla kuvaketta, silloin kuin kyseessä on jokin päätoiminnoista, tai selaamalla valikon läpi: Haluttu valikkokohta valitaan (näytöllä näkyy ensimmäinen valittavissa oleva kohta) painamalla + tai — ja vahvistamalla sitten painamalla ✓ .

2. TEE TOIMINNON ASETUKSET

Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, voit muuttaa sen asetuksia. Näytöllä näkyvät järjestyksessä asetukset, joita voit muuttaa. Jos haluat muuttaa edellistä asetusta uudelleen, paina ◁◁

LÄMPÖTILA / GRILLAUKSEN TASO

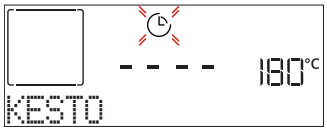


Kun arvo vilkkuu näytöllä, muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ ; jatka sitten seuraaviin asetuksiin (jos mahdollista).

Samalla tavalla on mahdollista asettaa grillin taso: Grillaukselle on kolme ennalta määritettyä tehotasoa: 3 (korkea), 2 (keskitaso), 1 (matala).

Huomaa: Kun toiminto on aktivoitu, lämpötilaa/grillin tasoa voidaan muuttaa käyttämällä + tai —, sen jälkeen kun on painettu °C -painiketta.

KESTO



Kun kuvake 🕒 vilkkuu näytöllä, aseta haluamasi kypsennysaika painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ . Kypsennysaikaa ei ole pakollista asettaa, jos haluat seurata kypsennystä manuaalisesti (ilman ajastinta): Vahvista painamalla ✓ tai ▷, jolloin toiminto käynnistyy. Jos valitset tämän toimintatilan, et voi ohjelmoida viivästettyä käynnistystä.

Huomaa: Voit säätää kypsennyksen aikana asetettua kypsennysaikaa painamalla ⏱ : muuta sitä painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

PÄÄTTYMISAIKA (KÄYNNISTYSVIIVE)

Monissa toiminnoissa on kypsennysajan asettamisen jälkeen mahdollista viivästää toiminnon käynnistymistä ohjelmoimalla sen päättymisaika. Näytöllä näkyy päättymisaika samalla kun 🕒 -kuvake vilkkuu.



Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika painamalla + tai — ja paina sitten ✓ toiminnon vahvistamista ja aktivointia varten. 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 painaa + tai — muuttaaksesi ohjelmoitua päättymisaikaa tai muuttaa muita asetuksia painamalla ◁◁ . Jos haluat katsella tietoja, painamalla ⏱ voit vaihtaa näyttöön päättymisajan tai keston.

3. DYNAAMINEN RUOKALISTA

Nämä toiminnot valitsevat automaattisesti parhaan kypsennystavan, lämpötilan sekä kypsennyksen ja paistamisen keston kaikille tarjolla oleville ruokalajeille.

Näin halutessasi voit yksinkertaisesti ilmoittaa ruoan ominaisuudet ja saat aina parhaan tuloksen.

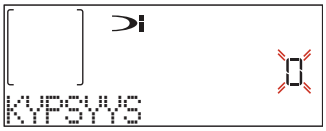
PAINO / KORKEUS (PYÖREÄ-UUNIPELTI-KERROKSET)



Toiminto asetetaan oikein seuraamalla näytön ohjeita. Aseta pyydetty arvo kehotettaessa painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

KYPSYYS / RUSKISTUS

Eräissä DYNAAMINEN RUOKALISTA -toiminnoissa on mahdollista säätää kypsyystasoa.



Kun uuni kehottaa, valitse haluttu kypsyystaso raa'asta (-1) erittäin kypsään (+1) painamalla + tai — . Vahvista painamalla ✓ tai ▷, jolloin toiminto käynnistyy.

Samalla tavoin on eräissä DYNAAMINEN RUOKALISTA -toiminnoissa mahdollista säätää ruskistustasoa matalasta (-1) korkeaan (+1).

4. TOIMINNON KÄYNNISTYS

Jos oletusarvot ovat oikein tai kun olet tehnyt haluamasi asetukset, voit aktivoida toiminnon milloin tahansa painamalla ▷.

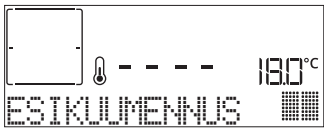
Jos painat viivevaiheen aikana painiketta ▷ , uuni kysyy, haluatko hypätä tämän vaiheen yli ja käynnistää toiminnon välittömästi.

Huomaa: Kun toiminto on valittu, näytöltä näkyy sopivin taso kutakin toimintoa varten. Voit pysäyttää aktivoidun toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻.

Jos uuni on kuuma ja toiminto vaatii tietyn enimmäislämpötilan, näytöllä näkyy viesti. Voit joko valita toisen toiminnon tai odottaa täydellistä jäähdytystä.

5. 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; "LISÄÄ RUOKA". Avaa nyt luukku, aseta ruoka uuniin, sulje luukku ja aloita kypsennys painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Jos ruoka asetetaan uuniin ennen esikuumennuksen päättymistä, se saattaa vaikuttaa haitallisesti lopulliseen kypsennystulokseen. Luukun avaaminen esikuumennusvaihe aikana aiheuttaa sen keskeytymisen.

Kypsennysaika ei sisällä esikuumennusaikaa. Voit aina muuttaa lämpötilaa, jonka haluat uunin saavuttavan, käyttämällä + tai — .

6. KÄÄNNÄ TAI TARKISTA RUOKA

Eräissä DYNAAMINEN RUOKALISTA -toiminnoissa ruokaa on käännettävä kypsennyksen aikana.



Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Avaa luukku, suorita näytön ilmoittama toimenpide ja sulje luukku; jatka sitten kypsennystä painamalla ▷.
Samalla tavoin, kun kypsennysajasta on jäljellä 10 %, uuni kehottaa tarkastamaan ruoan.

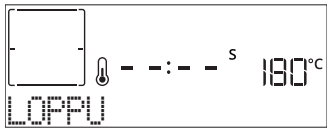


Tällöin kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy suoritettava toimenpide. Tarkasta ruoka, sulje luukku ja jatka kypsentämistä painamalla ✓ tai ▷.

Huomaa: Ohita nämä toimenpiteet painamalla ▷ . Jos mitään toimenpidettä ei kuitenkaan suoriteta tietyn ajan kuluessa, uuni jatkaa kypsentämistä.

7. KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

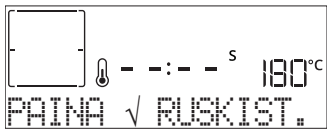
Laite toistaa äänimerkin ja näytöllä näkyy, että kypsennys on suoritettu.



Jatka kypsentämistä manuaalisesti (ilman ajastinta) painamalla ▷ tai aseta uusi kesto painamalla + , jolloin kypsennysaika jatkuu. Kummassakin tapauksessa kypsennysparametrit säilyvät.

RUSKISTUS

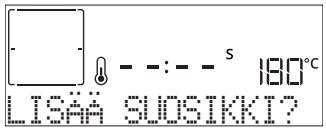
Joidenkin toimintojen avulla voit ruskistaa ruoan pinnan aktivoimalla grillin kypsennyksen päättymisen jälkeen.



Kun näytöllä näkyy kyseinen viesti, tarpeen vaatiessa käynnistä viiden minuutin ruskistusjakso painamalla ✓ . Voit pysäyttää toiminnon milloin tahansa painamalla ⏻, jolloin uuni menee pois päältä.

8. SUOSIKIT

Kun kypsennys on viety loppuun, näyttö kehottaa tallentamaan toiminnon numeroon välillä 1–10 suosikkiluettelossasi.



Jos haluat tallentaa toiminnon suosikiksi ja säilyttää nykyiset asetukset tulevaa käyttöä varten, paina ✓ , muussa tapauksessa jätä viesti huomioimatta painamalla ◁◁.

Kun olet painanut ✓ valitse numerokohta painamalla + tai — ja vahvista sitten painamalla ✓ .

Huomaa: Jos muisti on täynnä, tai valittu numero on jo käytetty, uuni pyytää vahvistusta edeltävän toiminnon ylikirjoittamiseen.

Tallennettuja toimintoja haetaan myöhemmin painamalla ♡ : Näyttöön ilmestyy suosikkitoimintojen luettelo.



Valitse toiminto painamalla + tai — , vahvista painamalla ✓ , sekä aktivoi painamalla ▷ .

9. PUHDISTUS

- **PYROLYYSIPUHD.**

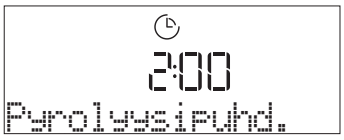
Älä koske uuniin Pyro-jakson aikana.

Pidä lapset ja eläimet poissa uunin luota Pyro-jakson aikana ja sen jälkeen (kunnes huone on tuuletettu).

Poista kaikki varusteet – myös hyllykköohjaimet –

uunista ennen toiminnon käynnistämistä. Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että kaikki polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson ajaksi. Optimaalisten puhdistustulosten saamiseksi poista pahin lika kostealla sienellä ennen Pyro-toiminnon käyttämistä. Suosittelemme pyrolyysipuhdistustoimintoa vain, jos uuni on erittäin likainen tai siitä tulee pahaa hajua kypsennyksen aikana.

Kun painat , näytölle tulee "Pyro".



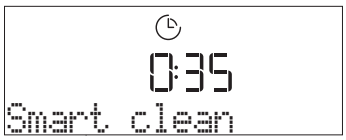
Paina + tai — halutun jakson valitsemiseksi ja vahvista sitten painamalla ✓. Kun jakso on valittu, voit halutessasi painaa + tai — asettaaksesi päättymisajan (viivästetty käynnistys), ja vahvistaa sitten painamalla ✓.

Puhdista luukku ja ota pois kaikki varusteet kehotuksen mukaisesti; kun olet valmis, sulje luukku ja paina ▷ : uuni aloittaa itsepuhdistusjakson ja luukku lukkiutuu automaattisesti: näytölle tulee varoitusviesti sekä lähtölaskenta, joka ilmoittaa käynnissä olevan jakson tilasta.

Kun jakso on päättynyt, luukku pysyy lukittuna, kunnes uunin sisäinen lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

- **SMARTCLEAN**

Kun painetaan , näyttöön tulee "Smart Clean".



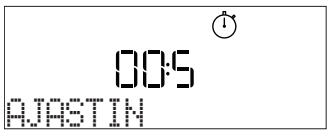
Toiminto aktivoidaan painamalla ▷: näyttö kehottaa suorittamaan kaikki tarvittavat toimenpiteet, joilla saadaan parhaat puhdistustulokset: Seuraa ohjeita ja paina ✓ lopuksi. Kun kaikki vaiheet on suoritettu, aktivoi puhdistusjakso kehotettaessa painamalla ▷.

Huomaa: Suosittelemme, että et avaa uunin luukkua puhdistusjakson aikana, jotta vesihöyry ei poistu uunista, koska tämä saattaa vaikuttaa haitallisesti puhdistustulokseen.

Asianmukainen viesti alkaa vilkkua näytöllä, kun jakso on päättynyt. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi ja kuivaa sisäpinnat sitten liinalla tai sienellä.

10. AJASTIN

Tämä toiminto aktivoidaan painamalla kuvaketta. Painamalla + tai — asetetaan ajan haluttu pituus ja ajastin aktivoidaan sitten painamalla ✓.



Kun ajastin on lopettanut asetetun ajan käänteisen laskennan, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy tätä koskeva ilmoitus.

Huomaa: Ajastin ei kytke päälle mitään kypsennysjaksoja.

Ajastin voidaan aktivoida myös silloin, kun jokin toiminto on käynnissä.

Ajastin jatkaa ajan laskemista takaperin puuttumatta ohjelman toimintaan mitenkään.

Tämän vaiheen aikana ei ole mahdollista nähdä ajastinta (näkyy vain kuvake), joka jatkaa jäljelle jäävän ajan laskemista taustalla. Ajastinta voidaan muokata painamalla kuvaketta ja asettamalla aika + - tai — -kuvaketta käyttäen.

Ajastin voidaan peruuttaa painamalla kuvaketta ja valitsemalla sitten — kunnes näkyvä aika on "--:--". Vahvista painamalla ✓.

11. LUKKO

Painikkeet lukitaan painamalla ◁◁ ja pitämällä painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Näppäimistölukko avataan suorittamalla toimenpide uudelleen.



Huomaa: Toiminto voidaan aktivoida myös kypsennyksen aikana. Turvallisuussyistä 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 äänekkäämpi puhaltimen toiminta.

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 paistoajat 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 paistoajan 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 kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.

Jos leipomus “paisuu” leivonnan 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.

DYNAAMINEN RUOKALISTA -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT			MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTA-SO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	–	0	–	2
LIHA	Naudanliha	Paisti	0,6 - 2 kg	0	0	–	3
		Jauhelihapihvi	1,5 – 3 cm	0	–	3/5	5 4
	Sianliha	Paisti	0,6 - 2,5 kg	–	0	–	3
		Makkarat ja nakit	1,5 - 4 cm	–	–	2/3	5 4
	Kana	Kokonainen	0,6 - 3 kg	–	0	–	2
		Filee & rintapala	1 – 5 cm	–	–	2/3	5 4
		Kebabit	yksi ritilä	–	–	1/2	5 4
KALA	Fileet		0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
	Fileet [pakaste]		0,5 - 3 (cm)	–	–	–	3 2
VIHANNEKSET	Paahdetut kasvikset	Paistinperunat	0,5 - 1,5 kg	–	0	–	3
		Täytetyt kasvikset	0,1 - 0,5 kg kukin	–	–	–	3
		Paahdetut kasvikset	0,5 - 1,5 kg	–	0	–	3
	Gratinoidut kasvikset	Perunagratiini	yksi ritilä	–	–	–	3
		Tomaattigratiini	yksi ritilä	–	–	–	3
		Paprikat gratinoidut	yksi ritilä	–	–	–	3
		Parsakaali gratiini	yksi ritilä	–	–	–	3
		Kukkakaaligratiini	yksi ritilä	–	–	–	3
		Kasvisgratiini	yksi ritilä	–	–	–	3
SUOLAISET LEIVONNAISET	Piiraat		0,8 - 1,2 kg	–	0	–	2
	Leipä	Sämpylät	60–150 g kukin	–	–	–	3
		Vuokaleipä	0,4–0,6 kg kukin	–	–	–	2
		Suuri Leipä	0,7 - 2,0 kg	–	–	–	2
		Patongit	200–300 g kukin	–	–	–	3
	Pizza	Pyöreä pizza	yksi ritilä	–	–	–	2
		Paksu pizza	yksi ritilä	–	–	–	2
		Pizza [pakaste]	1 kerros*	–	–	–	2
			2 kerrosta*	–	–	–	4 1
			3 kerrosta*	–	–	–	5 3 1
			4 kerrosta*	–	–	–	5 4 2 1

* Suositeltu määrä

VARUSTEET				
	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

DYNAAMINEN RUOKALISTA -KYPSENNYSTAULUKKO

RUOKALUOKAT		MÄÄRÄ	KYPSYYS	RUSKISTUSTA-SO	KÄÄNTÄMINEN (SUHTEESSA KYPSENNYSAIKAAN)	TASO JA VARUSTEET
MAKEAT LEIVONNAISET	Sokerikakku	0,5 - 1,2 kg	–	–	–	2
	Pikkuleivät	0,2 - 0,6 kg	–	–	–	3
	Tuulihattutaikina	yksi pelti*	–	–	–	3
	Torttu	0,4 - 1,6 kg	–	–	–	3
	Struudeli	0,4 - 1,6 kg	–	–	–	3
	Hedelmäpiiras	0,5 -2 kg	–	–	–	2

* Suositeltu määrä

VARUSTEET	Ritilä	Uunipelti / Kakkupelti / Pyöreä pizzapelti ritilällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

KIERTOILMAKYPS.-KYPSENNYSTAULUKKO

	RESEPTI	TOIMINTO	SUOSITELTU MÄÄRÄ	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
PAKASTETTU RUOKA	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 ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai pelti ritilällä

KYPSENNYSTAULUKKO

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (MIN.)	TASO JA VARUSTEET
Nostatetut kakut / sokerikakut		Kyllä	170	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	2
		Kyllä	160	30 – 50	4 1
Täytetyt kakut (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		Kyllä	160 – 200	30 – 85	3
		Kyllä	160 – 200	30 - 90	4 1
Pikkuleivät		Kyllä	150	20 - 40	3
		Kyllä	140	30 – 50	4
		Kyllä	140	30 – 50	4 1
		Kyllä	135	40 – 60	5 3 1
Pienet kakut/muffinit		Kyllä	170	20 - 40	3
		Kyllä	150	30 – 50	4
		Kyllä	150	30 – 50	4 1
		Kyllä	150	40 – 60	5 3 1
Tuulihatut		Kyllä	180 – 200	30 – 40	3
		Kyllä	180 – 190	35 – 45	4 1
		Kyllä	180 – 190	35 – 45 *	5 3 1
Marengit		Kyllä	90	110 - 150	3
		Kyllä	90	130 – 150	4 1
		Kyllä	90	140 – 160 *	5 3 1
Pizza / leipä / focaccia		Kyllä	190 - 250	15 - 50	2
		Kyllä	190 – 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (ohut, paksu, focaccia)		Kyllä	310	7 - 12	2
		Kyllä	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pakastepitsa		Kyllä	250	10 - 15	3
		Kyllä	250	10 – 20	4 1
		Kyllä	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	180 – 190	45 – 55	3
		Kyllä	180 – 190	45 - 60	4 1
		Kyllä	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

RESEPTI	TOIMINTO	ESILÄMMITYS	LÄMPÖTILA (°C)	KESTO (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 / uunipasta / cannelloni		Kyllä	190 – 200	45 - 65	3
Lammas / vasikka / Naudanliha / porsas 1 kg		Kyllä	190 – 200	80 - 110	3
Rapeapintainen porsaanpaisti 2 kg	XL	–	170	110 - 150	2
Broileri / jänis / ankka 1 kg		Kyllä	200 - 230	50 - 100	3
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	190 – 200	80 – 130	2
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	180 – 200	40 – 60	3
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	180 – 200	50 – 60	2
Paahtoleipä		–	3 (korkea)	3 – 6	5
Kalafileet-/pihvit		–	2 (keskitaso)	20 – 30 **	4 3
Makkarat / kebabit / grillikylki / hampurilaispihvi		–	2 – 3 (keskitaso – korkea)	15 – 30 **	5 4
Paistettu kana 1 - 1,3 kg		–	2 (keskitaso)	55 – 70 ***	2 1
Lampaan reisi / potka		–	2 (keskitaso)	60 – 90 ***	3
Paistetut perunat		–	2 (keskitaso)	35 – 55 ***	3
Vihannesgratiini		–	3 (korkea)	10 - 25	3
Pikkuleivät	4 COOK Pikkuleivät	Kyllä	135	50 – 70	5 4 3 1
Tortut	4 COOK Tortut	Kyllä	170	50 – 70	5 3 2 1
Pyöreät pizzat	4 COOK Pizza	Kyllä	210	40 – 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Ruokalista	Kyllä	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne ja liha		Kyllä	200	50 - 100 *	4 1
Liha ja perunat		Kyllä	200	45 – 100 *	4 1
Kala ja kasvikset		Kyllä	180	30 – 50 *	4 1
Täytetty paahdettu liha	ECO	–	200	80 – 120 *	3
Leikattu liha (kani, kana, lammas)	ECO	–	200	50 - 100 *	3

* Arvioitu aika: ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

** Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

*** Käännä ruoka, kun olet kypsentänyt kaksi kolmannesta valmistusajasta (tarvittaessa).

TOIMINNOT									
	Perinteinen	Kiertoilma	Kiertoil mapaisto	Grilli	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Säästöjakso	Pizza

VARUSTEET					
	Ritilä	Uunipelti tai kakkupelti ritilällä	Uunipannu / leivinpelti tai uunipelti ritilän päällä	Uunipannu / uunivuoka	Uunipannu ja 500 ml vettä

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 paistoajat ovat hieman pidempiä.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

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.
Kiertoilmakypsytysalusta (jos sellainen on), voidaan pestä astianpesukoneessa.

LAMPUN VAIHTO

1. Kytke uuni irti sähköverkosta.

2. Ruuvaa lampun kuori, vaihda lamppu ja ruuvaa kuori takaisin lampun suojaksi.

3. Kytke uuni takaisin sähköverkkoon.

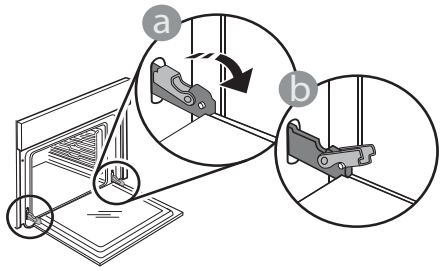
Huomaa: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogeenilamput.

Tuotteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti kodinkoneita varten eikä se sovellu yleiseen huonevalaistukseen. (EY asetus 244/2009) Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

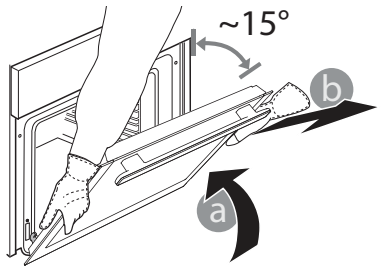
Jos käytetään halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin, koska sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä. Älä käytä uunia ennen kuin lampun suojus on asetettu takaisin paikalleen.

LUUKUN IRROTTAMINEN JA KIINNITTÄMINEN

1. Poista luukku avaamalla se kokonaan ja laskemalla varmistimia, kunnes niiden lukitus vapautuu.

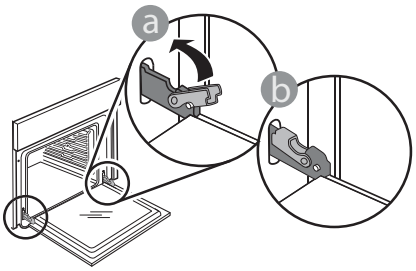


2. Sulje luukkua niin paljon kuin mahdollista. Tartu luukkuun tukevasti kummallakin kädellä – älä pidä sitä kahvasta.
Yksinkertaisesti irrota luukku jatkamalla sen sulkemista samalla vetäen sitä ylöspäin kunnes se irtoaa paikaltaan. Aseta luukku sivuun pehmeälle pinnalle.

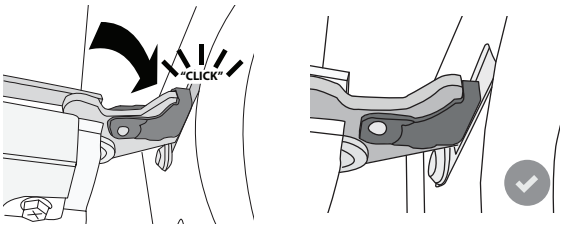


3. Aseta luukku takaisin liikuttamalla sitä uunia kohden ja linjaamalla saranoiden koukut niiden paikalleen ja varmistamalla ylempi osa paikalleen.

4. Laske luukkua alaspäin ja avaa se sitten kokonaan. Laske salvat alkuperäiseen asentoon: Varmista, että lasket ne kokonaan alas.



Varmista, että salvat ovat oikeassa asennossa painamalla kevyesti.



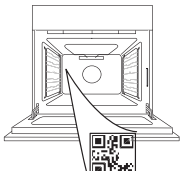
5. Yritä sulkea luukku ja varmista, että se on tasassa käyttöpaneelin kanssa. Jos näin ei ole, toista yllä olevat vaiheet: Jos luukku ei toimi oikein, se saattaa vahingoittua.

VIANMÄÄRITYS

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Uuni ei toimi.	Virtakatko. Laite on irrotettu verkkovirrasta.	Tarkista verkkovirta ja että uuni on liitetty sähkönsyöttöön. 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.
Uuni ei lämpene.	Kun “DEMO”-tila on päällä, kaikki komennot ovat käytettävissä ja valikot avattavissa, mutta uuni ei kuumene. DEMO näkyy näytöllä 60 sekunnin välein.	Mene “DEMO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Valo sammuu.	“ECO”-tila on “Päällä”.	Siirry “ECO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “Pois päältä”.
Luukku ei sulkeudu kunnolla.	Turvavarmistimet ovat väärässä asennossa.	Varmista, että turvavarmistimet ovat oikeassa asennossa seuraamalla luukun poistamisesta ja paikalleen asettamisesta “Puhdistus ja huolto” -kappaleessa annettuja ohjeita.
Kodin virta katkeaa.	Virta-asetus on virheellinen.	Varmista, että kotisi verkon luokitus on enemmän kuin 3 kW. Jos näin ei ole, vähennä virta 13 ampeeriin. Mene “TEHO”-toimintoon kohdasta “ASETUKSET” ja valitse “MATALA”.
Kypsennysjakso paistomittarin kanssa päättyi ilman ilmeistä syytä tai näytölle tulee virhe F3E3.	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla.	Tarkista paistomittarin liitäntä.

Normatiiviset asiakirjat, vakiodokumentaatio sekä tuotetta koskevat lisätiedot ovat saatavissa osoitteesta:

- Laitteesi QR-koodin käyttäminen
- Käymällä verkkosivustollamme **docs.bauknecht.eu**
- Voit vaihtoehtoisesti ottaa yhteyttä **asiakaspalveluun** (katso numero takuukirjasesta). Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita tuotteen arvokilven koodit.



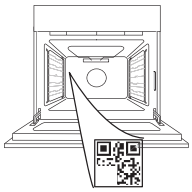
Bauknecht

400011717871

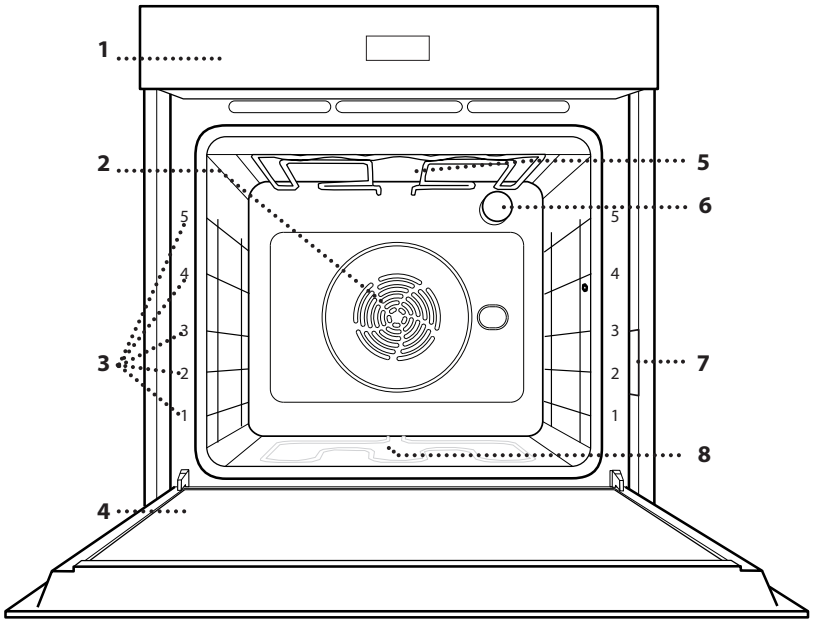
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

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

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

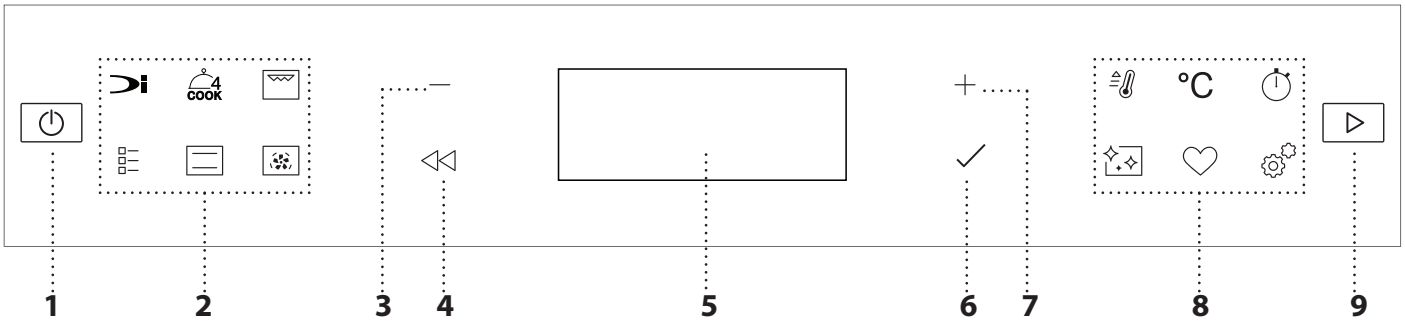


DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES



1. ON / OFF
Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

2. ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS
Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS
Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

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

5. ÉCRAN

6. CONFIRMER
Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

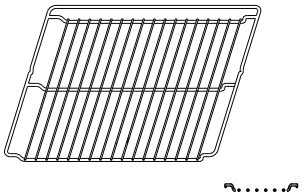
7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS
Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS
Pour un accès rapide aux fonctions, à la durée, aux réglages et aux favoris.

9. DÉMARRER
Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

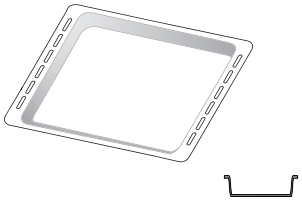
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



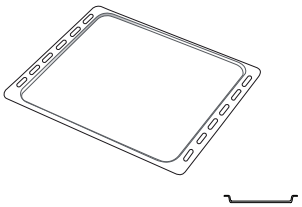
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur.

GOUTTIÈRE



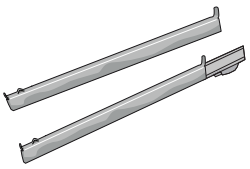
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

LÈCHEFRITE*



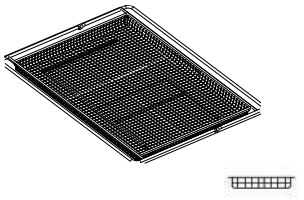
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

RAILS TÉLESCOPIQUES *



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

PLATEAU AIR FRY*



À utiliser lors de la cuisson d'aliments avec la fonction Air Fry, avec une lèchefrite 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.

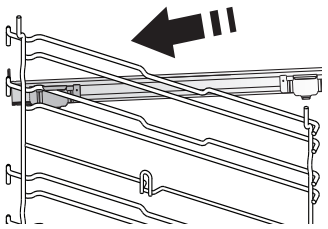
Les autres accessoires, comme la gouttière et la lèchefrite, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, soulevez-les et retirez la partie inférieur de ses supports : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

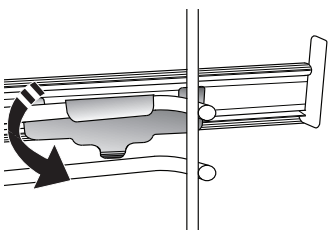
• Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES RAILS TÉLESCOPIQUES



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. Abaisser 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.

Veuillez 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 le tableau de cuisson correspondante.

COOK 4

Pour cuire différents aliments qui nécessitent la même température de cuisson sur quatre niveaux en même temps. Cette fonction peut être utilisée pour cuire des biscuits, des gâteaux, des pizzas rondes (même congelées) et pour préparer un repas complet. Suivez le tableau de cuisson pour obtenir les meilleurs résultats.

CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.

FONCTIONS TRADITIONNELLES

- **AIR BRASSÉ**
  Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
- **TURBO GRIL**
  Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
- **SURGELÉS**
  La fonction sélectionne automatiquement la température et le mode de cuisson appropriés pour 5 types de plats préparés surgelés différents. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- **FONCTIONS SPÉCIALES**
  - » **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 pierre à pizza 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.)
  - » **AIR FRY**
    Cette fonction 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. Les meilleurs résultats de cuisson ne peuvent être obtenus qu'en utilisant le plateau Air Fry (fourni avec certains modèles). Placez les aliments sur le plateau Air Fry en une seule couche et suivez les instructions du tableau de cuisson Air Fry pour obtenir les meilleures performances. Évitez d'utiliser plusieurs accessoires pour éviter une cuisson inégale.
  - » **LEVAGE DE LA PÂTE**
    Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.
  - » **GARDER AU CHAUD**
    Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.
  - » **DÉCONGELER**
    Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.
  - » **PROGRAMME ECO ***
    Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Lorsque ce programme ECO est utilisé, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le programme ECO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.
  - » **CUISSON GROSSES PIÈCES**
    La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

GRILL

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 gouttière pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement.

MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.

NETTOYAGE

- **PYRO**

Pour éliminer les éclaboussures de cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : Un cycle complet (Pyro) et un cycle plus court (Pyro Eco). Nous recommandons d'utiliser le cycle complet pour obtenir les meilleures performances de nettoyage.

- **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. Placer 200 ml d'eau potable au fond de la cavité et lancer la fonction lorsque le four est froid.

FAVORIS

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.

RÉGLAGES

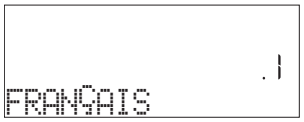
Pour ajuster les réglages du four. Lorsque le mode " ÉCO " est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé. Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à « DÉMO »" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ». En sélectionnant " RÉINITIALISER ", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera " English ".

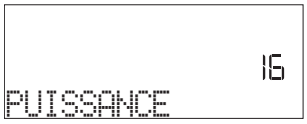


Appuyez sur + ou sur — pour naviguer dans la liste des langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez. Appuyez sur ✓ pour confirmer la sélection.

Veuillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant « LANGUE » dans le menu « RÉGLAGES », disponible en appuyant sur ⚙

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

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



Appuyez sur ou pour sélectionner 16 « High » ou 13 « Low » et appuyez sur pour confirmer.

3. RÉGLER L'HEURE

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



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure correcte et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran. A ppuyez sur + ou — pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur ⚙

4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez 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 « Chaleur tournante »).

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

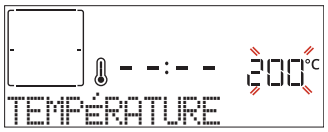
Appuyez sur ⏻ pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal.

Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en faisant défiler un menu : Pour sélectionner un élément dans un menu (l'écran affichera le premier élément disponible), appuyez sur + ou — pour sélectionner l'élément souhaité, 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. En appuyant sur ◁◁, vous pouvez de nouveau changer les réglages précédents

NIVEAU DE TEMPÉRATURE / GRILL

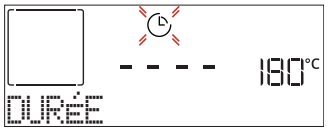


Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur + ou — pour la changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et poursuivre avec les réglages qui suivent (si possible).

De la même façon, il est possible de régler le niveau du gril : Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 3 (élevé), 2 (moyen), 1 (faible).

Veuillez noter : Une fois que la fonction a été activée, le niveau de la température/du gril peut être modifié en utilisant + ou —, après avoir appuyé sur le bouton °C.

DURÉE



Lorsque l'icône 🕒 clignote à l'écran, appuyez sur + ou — pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous ne devez pas régler le temps de cuisson si vous voulez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et lancer la fonction. En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

Veuillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur ⏱ : appuyez sur + ou — pour le modifier et ensuite appuyez sur ✓ pour confirmer.

DÉPART DIFFÉRÉ

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran indique la fin de la cuisson lorsque le voyant 🕒 clignote.



Appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée, puis appuyez sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

Veuillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur + ou — pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur ◁◁ pour modifier d'autres paramètres. En appuyant sur ⏱ , afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

3. MENU DYNAMIQUE

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la température et la durée de cuisson de tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

POIDS / HAUTEUR (COUCHES À PLATEAU ROND)



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, et appuyez sur + ou — pour régler la valeur requise puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

DEGRÉ DE CUISSON / BRUNISSAGE

Dans certaines fonctions MENU DYNAMIQUE, il est possible de régler le niveau de cuisson désirée.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur + ou — pour sélectionner le niveau souhaité entre saignant (-1) et bien cuit (+1). Appuyez sur ✓ ou ▷ pour confirmer et lancer la fonction.

De la même façon, lorsque cela est autorisé, dans certaines fonctions MENU DYNAMIQUE, il est possible d'ajuster le niveau de brunissage entre bas (-1) et élevé (+1).

4. DÉMARRER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur ▷ pour activer la fonction.

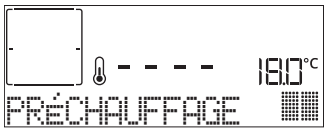
Pendant la phase de « Départ différé », en appuyant sur ▷ le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Remarque : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles. À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur ⏻.

Si le four est chaud et que la fonction nécessite une température maximale spécifique, un message apparaîtra sur l'écran. Vous pouvez sélectionner une autre fonction ou attendre un refroidissement complet.

5. 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 que cette phase est terminée, un signal sonore retentira et l'écran indiquera que le four a atteint la température réglée, nécessitant d' « AJOUTER ALIMENTS ». À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, refermez la porte et commencez la cuisson en appuyant sur ✓ ou ▷.

Veuillez 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 + ou — .

6. RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

Dans certaines fonctions Menu Dynamique, il est possible de retourner les aliments pendant la cuisson.



Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson.

De la même façon, à 10% du temps avant la fin de la cuisson, le four vous demande de vérifier les aliments.

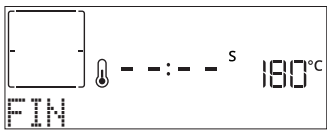


Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer. Vérifiez les aliments, fermez la porte et appuyez sur ✓ ou ▷ pour poursuivre la cuisson.

Veuillez noter : Appuyez sur ▷ pour sauter ces actions. Autrement, si aucune action n'est entreprise après un certain temps, le four poursuivra la cuisson.

7. FIN DE CUISSON

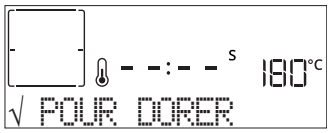
Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur ▷ pour poursuivre la cuisson en mode manuel (sans minuterie) ou appuyez sur + pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

BRUNISSAGE

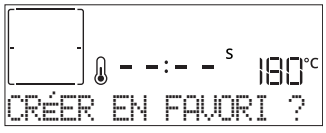
Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.



Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes. Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en appuyant sur ⏻ pour éteindre le four.

8. FAVORIS

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.



Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur ✓ autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur ◁◁.

Après avoir appuyé sur ✓, appuyez sur + ou — pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Veuillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur ♡ : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.



Appuyez sur + ou — pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur ✓, puis appuyez sur ▷ pour activer.

9. NETTOYAGE

- **PYRO**

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour de meilleurs résultats, éliminez les résidus les plus tenaces à l'aide d'une éponge humide avant d'utiliser la fonction Pyro. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Appuyez sur ✧ pour afficher « Pyro » sur l'écran.



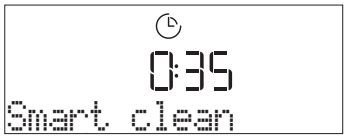
Appuyez sur + ou — pour sélectionner le cycle désiré, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Une fois qu'un cycle a été sélectionné, si vous le souhaitez, appuyez sur + ou — pour régler l'heure de fin (départ différé), puis appuyez sur ✓ pour confirmer.

Nettoyez la porte et enlevez tous les accessoires comme demandé, puis fermez la porte et appuyez sur ▷ : le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

- **SMARTCLEAN**

Appuyez sur ✧ pour afficher « Smart Clean » sur l'écran.



Appuyez sur ▷ pour activer la fonction : l'écran vous invitera à faire toutes les actions nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage : Suivez les indications, puis appuyez sur ✓ une fois que c'est fait. Une fois que vous avez effectué toutes les étapes, si nécessaire, appuyez sur ▷ pour activer le cycle de nettoyage.

Veuillez noter : Nous vous conseillons de ne pas ouvrir la porte du four durant le cycle de nettoyage pour éviter de perdre la vapeur d'eau, le résultat de nettoyage final pourrait être négativement affecté.

Un message clignotera à l'écran pour indiquer la fin du cycle. Laissez le four refroidir, essuyez et asséchez ensuite les surfaces intérieures avec un linge ou une éponge.

10. MINUTEUR

Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône ⏱. Appuyez sur + ou — pour régler le temps désiré et appuyez ensuite sur ✓ pour lancer le minuteur.



Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuterie a terminé le compte à rebours.

Veuillez noter : Le minuteur n'active aucun de cycles de cuisson.

Le minuteur peut également être activé lorsqu'une fonction est en cours.

La minuterie va continuer le compte à rebours sans interférer avec la fonction en question.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuterie (seule l'icône ⏱ sera affichée), qui continuera le compte à rebours en arrière-plan. Pour modifier le minuteur, vous pouvez appuyer sur l'icône ⏱ et régler l'heure à l'aide des touches + ou — pour régler l'heure.

Pour annuler le minuteur, appuyez sur l'icône ⏱, puis sélectionnez — jusqu'à ce que l'heure affichée soit "--:--". Appuyez sur ✓ pour confirmer.

11. VERROUILLAGE

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



Veuillez 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 lèchefrites. 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 « Chaleur tournante ». Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

LEVAGE DE LA PÂTE

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un linge humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, le temps de levage de la pâte 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 MENU DYNAMIQUE

CATÉGORIES D'ALIMENTS			QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNEMENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
LASAGNES	Lasagnes		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
VIANDE	Bœuf	Rôti	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Porc	Rôti	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Saucisses et Würstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Poulet	Entier	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet & poitrine	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebab	une grille	-	-	1/2	5 4
POISSON	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filets [congelés]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
LÉGUMES	Légumes rôtis	Pommes de terre rôties	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Légumes farcis	0,1 - 0,5 kg chacun	-	-	-	3
		Légumes rôtis	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Légumes gratinés	Gratin de pommes de terre	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de tomates	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de poivrons	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de brocolis	un lèchefrite	-	-	-	3
		Gratin de chou-fleur	un lèchefrite	-	-	-	3
		Légumes en Gratin	un lèchefrite	-	-	-	3
BOULANGERIE SALÉE	Gâteau salé		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Pain	Petits pains	60 - 150 g chacun	-	-	-	3
		Pain de mie	0,4 - 0,6 kg chacun	-	-	-	2
		Gros pain	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g chacun	-	-	-	3
	Pizza	Pizza ronde	un lèchefrite	-	-	-	2
		Pizza épaisse	un lèchefrite	-	-	-	2
		Pizza [surgelée]	1 couche*	-	-	-	2
			2 couches*	-	-	-	4 1
			3 couches*	-	-	-	5 3 1
			4 couches*	-	-	-	5 4 2 1

* quantité suggérée

ACCESSOIRES			
Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON MENU DYNAMIQUE

CATÉGORIES D'ALIMENTS		QUANTITÉ	DEGRÉ DE CUISSON	NIVEAU DE BRUNISSAGE	RETOURNE-MENT (DU TEMPS DE CUISSON)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
PÂTISSERIE	Génoise	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscuits	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Pâte à choux	un plateau *	-	-	-	3
	Tarte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte aux fruits	0,5 -2 kg	-	-	-	2

* quantité suggérée

ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de four / Plaque à gâteaux / Plaque à pizza ronde sur plateau métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau

TABLEAU DE CUISSON AIR FRY

	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	Air Fry		
ACCESSOIRES	PLATEAU AIR FRY	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite ou Plat à four sur grille

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	4 1
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3
		Oui	160 - 200	30 - 90	4 1
Biscuits		Oui	150	20 - 40	3
		Oui	140	30 - 50	4
		Oui	140	30 - 50	4 1
		Oui	135	40 - 60	5 3 1
Petits gâteaux / Muffins		Oui	170	20 - 40	3
		Oui	150	30 - 50	4
		Oui	150	30 - 50	4 1
		Oui	150	40 - 60	5 3 1
Chouquettes		Oui	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 / Pain / fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		Oui	310	7 - 12	2
		Oui	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3
		Oui	250	10 - 20	4 1
		Oui	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	45 - 55	3
		Oui	180 - 190	45 - 60	4 1
		Oui	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FONCTIONS	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking	Cook 4	Prog. Eco	Pizza

ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN.)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3
		Oui	180 - 190	20 - 40	4 1
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagnes / Flans / Pâtes au four / Cannelloni		Oui	190 - 200	45 - 65	3
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3
Dinde /Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5
Filets de poisson / Steaks		-	2 (Moy)	20 - 30 **	4 3
Saucisses / kebab / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy – Haute)	15 - 30 **	5 4
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***	2 1
Gigot d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***	3
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***	3
Légumes gratinés		-	3 (Élevée)	10 - 25	3
Biscuits	4 COOK Biscuits	Oui	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	4 COOK Tartes	Oui	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza ronde	4 COOK Pizza	Oui	210	40 - 60	5 3 2 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / lasagnes (niveau 3) / viande (niveau 1)		Oui	190	40 - 120 *	5 3 1
Repas complet : Tarte aux fruits (niveau 5) / légumes rôtis (niveau 4) / lasagnes (niveau 2) / découpes de viandes (niveau 1)	4 COOK Menu	Oui	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 *	4 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 *	4 1
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 *	4 1
Rôtis farcis	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

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

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

FONCTIONS								4 COOK	ECO	
	Convection naturelle	Chaleur pulsée	Chaleur tournante	Gril	Turbo gril	Maxi Cooking		Cook 4	Prog. Eco	Pizza

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique	Gouttière / Lèchefrite	Gouttière contenant 500 ml d'eau

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 et des lèchefrites en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

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 autoportante et la sonde de cuisson (le cas échéant) au lave-vaisselle. Le plateau Air Fry (le cas échéant) peut être nettoyé au lave-vaisselle.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.

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

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

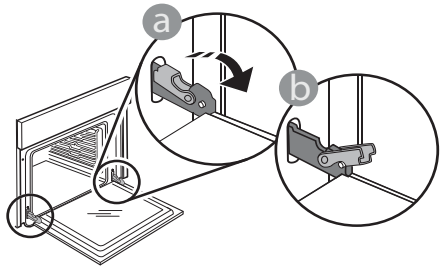
Veuillez noter : Ampoules halogènes 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. (Réglementation CE 244/2009) Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

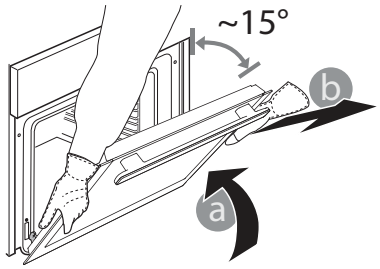
Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

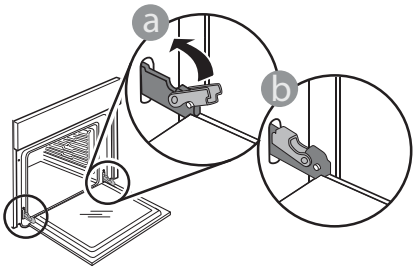


2. Fermez le plus possible la porte.
Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.
Enlevez simplement la porte en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement. Placez la porte sur un côté, en l'appuyant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

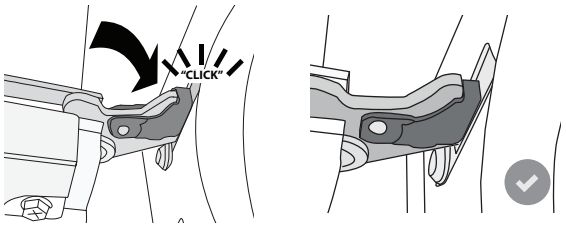


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

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.



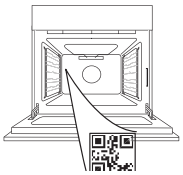
5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commandes. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

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 »
Le four ne chauffe pas.	Lorsque le mode « DÉMO » est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Mode DÉMO apparaît sur l'écran toutes les 60 secondes.	Accédez au mode « MODE DÉMO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
L'ampoule s'éteint.	Le mode « ÉCO » s'active.	Accédez au mode « ÉCO » à partir des « RÉGLAGES » et sélectionnez « Off ».
La porte ne ferme pas correctement.	Les loquets de sécurité ne sont pas à leur place.	Assurez-vous que les loquets de sécurité sont bien placés, selon les directives pour l'assemblage et le démontage de la porte dans la section « Entretien ».
L'alimentation est coupée.	Niveau de puissance erroné.	Vérifiez sur votre réseau domestique a au moins une valeur de plus de 3 kW. Dans le cas contraire, diminuez la puissance à 13 Ampères. Accédez à « PUISSANCE » à partir de « RÉGLAGES » et sélectionnez « FAIBLE ».
Le cycle de cuisson avec sonde s'est terminé sans cause évidente ou l'erreur F3E3 est imprimée sur l'écran.	La sonde autoportante n'est pas correctement connectée.	Vérifier la connexion de la sonde autoportante.

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

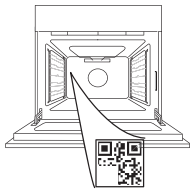
- En utilisant le QR Code dans votre appareil
- En visitant notre site Internet **docs.bauknecht.eu**
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant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



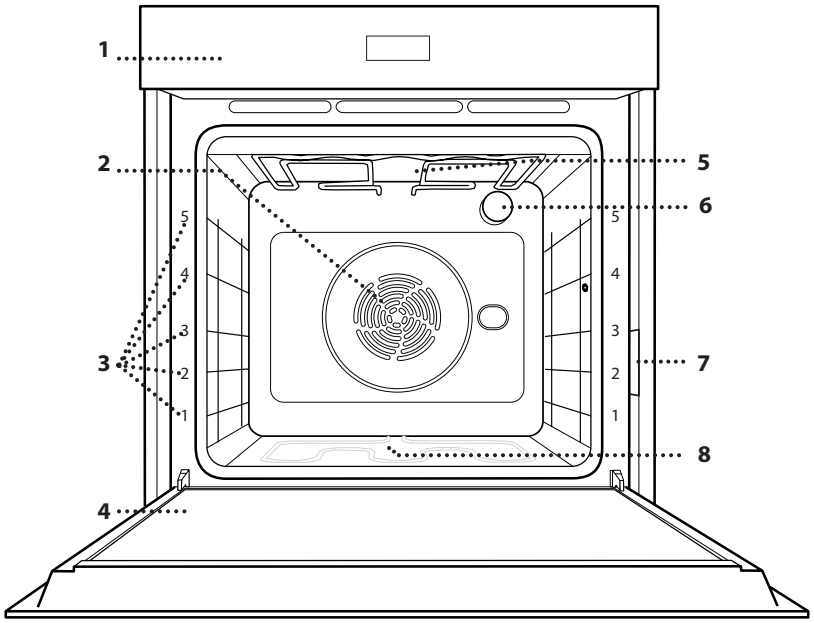
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.register10.eu**

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

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI

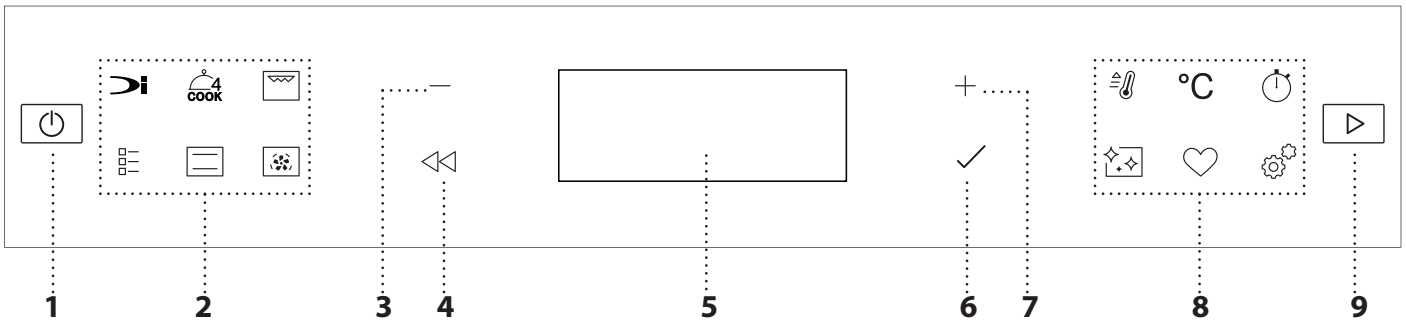


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

2. ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI
Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO
Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

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

5. DISPLAY

6. CONFERMA
Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

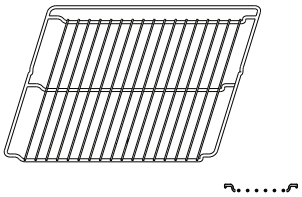
7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ
Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI/FUNZIONI
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

9. AVVIO
Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni specificate o quelle di base.

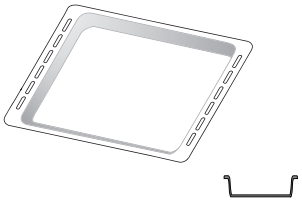
ACCESSORI

GRIGLIA



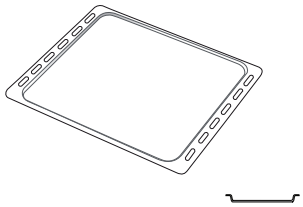
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



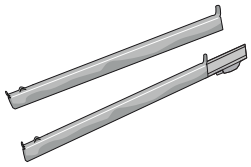
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



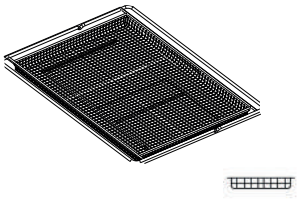
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrosti, pesce en papillotte, ecc.

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.

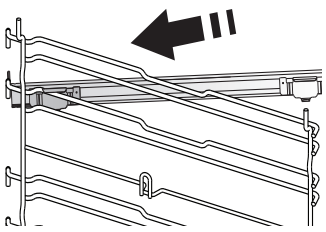
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE 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.

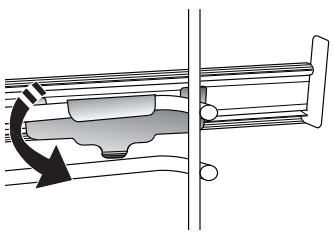
• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI



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.

COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.
Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze tonde (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

TERMOVENTILATO

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

FUNZIONI TRADIZIONALI

- **VENTILATO**
  Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire 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.
- **CIBI SURGELATI**
  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **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)
  - » **FRITTURA AD ARIA**
    Questa funzione 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. I migliori risultati di cottura previsti si ottengono solo utilizzando una leccarda Frittura ad aria (fornita con alcuni modelli). Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. Evitare di utilizzare più di una leccarda per evitare una cottura non uniforme.
  - » **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.
  - » **MANTENIMENTO IN CALDO**
    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **SCONGELARE**
    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **CICLO ECO ***
    Per cuocere arrosti 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.
  - » **MAXI COOKING**
    Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

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.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.

CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.

PULIZIA

- **PIROLISI**

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura utilizzando un ciclo a temperatura molto alta. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

- **SMART CLEAN**

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

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

IMPOSTAZIONI

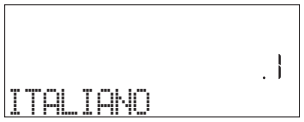
Per regolare le impostazioni del forno. Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi. Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off". Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica secondo il Regolamento europeo (UE) n. 65/2014.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".

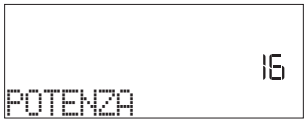


Premere + o — per scorrere L'elenco delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Note: La lingua può essere successivamente modificata selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", disponibile premendo ⚙

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Selezionare “POTENZA” dal menu “IMPOSTAZIONI” e scegliere “BASSO”.

3. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere + o — per impostare l'ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o — per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙

4. 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").

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

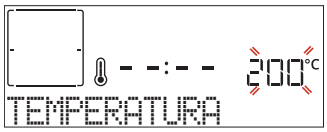
Premere ⏻ per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una voce da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o — per selezionare quella desiderata, quindi 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. Premendo ◁◁ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

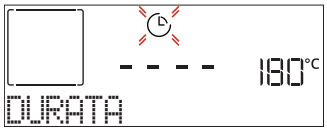


Quando il valore lampeggia sul display, premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e continuare con le impostazioni successive (se possibile).

Usare la stessa procedura per impostare il livello grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o —, dopo aver premuto il pulsante °C.

DURATA



Quando l'icona ◷ lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Note: durante la cottura, premendo ⏱ è possibile regolare la durata impostata: premere + o — per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare.

ORA DI FINE (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. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ◷✓ lampeggia.



Premere + o — per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura, quindi premere ✓ per confermare e attivare 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 premere + o — per modificare l'ora di fine programmata o premere ◁◁ per modificare altre impostazioni.
Premendo ⏱ è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

3. MENU DYNAMIC

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

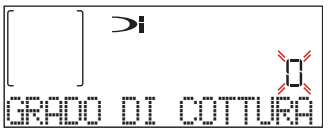
PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare correttamente la funzione, seguire le indicazioni sul display, quando richiesto, e premere + o — per impostare il valore richiesto e premere ✓ per confermare.

GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni del MENU DYNAMIC è possibile regolare il livello di cottura..



Alla richiesta, premere + o — per selezionare il livello desiderato tra al sangue (-1) e ben cotto (+1). Premere ✓ o ▷ per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni del MENU DYNAMIC è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

4. AVVIO DELLA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere ▷ per

attivare la funzione prescelta.

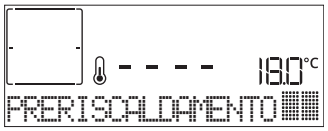
Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo [▷] il forno chiederà se si desidera saltare questa fase, avviando immediatamente la funzione.

Note: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione. La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo [⏻].

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. È possibile selezionare un'altra funzione o attendere il raffreddamento completo.

5. 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.



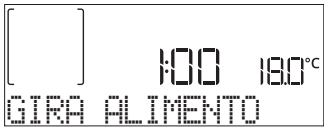
Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto, aprire la porta, posizionare gli alimenti nel forno, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o [▷].

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che il forno deve raggiungere utilizzando + o —.

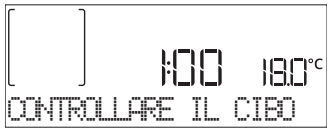
6. GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Alcune funzioni del Menu Dynamic prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere [▷] per continuare la cottura.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

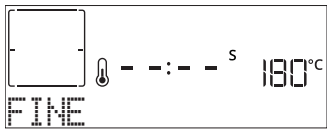


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere ✓ o [▷] per continuare la cottura.

Note: Premere [▷] per saltare queste azioni. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

7. FINE COTTURA

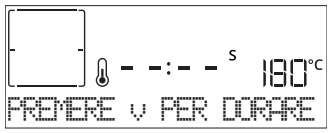
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere [▷] per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

DORATURA

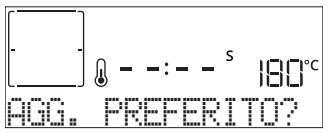
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display visualizza il messaggio pertinente, se necessario, premere ✓ per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo [⏻] per spegnere il forno.

8. PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare una funzione come preferita e memorizzare le impostazioni attuali per un uso futuro, premere ✓ altrimenti, per ignorare la richiesta premere ◁◁.

Una volta premuto ✓, premere + o — per selezionare la posizione del numero, quindi premere ✓ per confermare.

Note: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ♡ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o — per selezionare la funzione, confermare premendo ✓ , quindi premere ▷ per attivare.

9. PULIZIA

- **PIROLISI**

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere ✧ per visualizzare "Pyro" (Pirolisi) sul display.



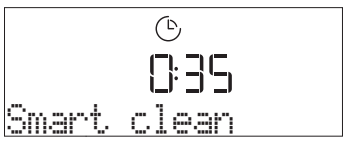
Premere + o — per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere ✓ per confermare. Una volta selezionato un ciclo, se lo si desidera, premere + o — per impostare l'ora di fine (avvio ritardato), quindi premere ✓ per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere ▷: il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

- **SMARTCLEAN**

Premere ✧ per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere ▷ per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: Seguire le indicazioni, quindi premere ✓ al termine. Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere ▷ per attivare il ciclo di pulizia.

Note: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

10. CONTA MINUTI

Per attivare questa funzione, premere l'icona ⏱ . Premere + o — per impostare la durata desiderata, quindi premere ✓ per attivare il timer.



Verrà emesso un segnale acustico e il display indicherà che il cronometro ha terminato il conteggio dell'ora selezionata.

Note: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Il minutaggio può essere attivato anche quando è attiva una funzione.

Il timer continuerà il conto alla rovescia in modo indipendente, senza interferire con la funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ⏱), che continuerà il conteggio alla rovescia in background. Per modificare il minutaggio, è possibile premere il l'icona ⏱ e impostare l'ora usando l'icona + o — .

Per annullare il promemoria, premere l'icona ⏱ , quindi selezionare — finché l'ora visualizzata è "--:--". Premere ✓ per confermare.

11. 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 ⏻.

.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, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

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 arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. 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 quando 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 imburrare 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 MENU DYNAMIC

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
LASAGNA	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
CARNE	Manzo	Arrosto	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Maiale	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Pollo	Intero	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filetto & petto	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Spiedini	una griglia	-	-	1/2	5 4
PESCE	Filetti		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
	Filetti [surgelati]		0,5 - 3 cm	-	-	-	3 2
VERDURE	Verdure arrostite	Patate arrosto	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Verdure ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	-	-	-	3
		Verdure arrostite	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Verdure gratinate	Patate al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Pomodori al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Peperoni al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Broccoli al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Cavolfiori al gratin	una teglia	-	-	-	3
		Verdure gratinate	una teglia	-	-	-	3
PASTICCERIA SALATA	Torta salata		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Pane	Panini	60 - 150 g cad	-	-	-	3
		Pane per tramezzini	0,4 - 0,6 kg cad	-	-	-	2
		Pane Grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguette	200 - 300 g cad	-	-	-	3
	Pizza	Pizza al piatto	una teglia	-	-	-	2
		Pizza alta	una teglia	-	-	-	2
		Pizza [surgelata]	1 strato*	-	-	-	2
			2 strati*	-	-	-	4 1
			3 strati*	-	-	-	5 3 1
			4 strati*	-	-	-	5 4 2 1

* Quantità consigliata

ACCESSORI				
	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

TABELLA DI COTTURA MENU DYNAMIC

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GRADO DI COTTURA	LIVELLO DI DORATURA	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
PASTICCERIA DOLCE	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Bignè	una teglia *	-	-	-	3
	Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Torta di frutta	0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantità consigliata

ACCESSORI	Griglia	Pirofila / Tortiera / Teglia per pizza tonda su griglia metallica	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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	30 - 85	3
		Sì	160 – 200	30 - 90	4 1
Biscotti		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
		Sì	140	30 - 50	4 1
		Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin		Sì	170	20 - 40	3
		Sì	150	30 - 50	4
		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pane / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7 - 12	2
		Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20	4 1
		Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 55	3
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNZIONI						XL	4 COOK	ECO	
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

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)	DURATA (MIN.)	RIPIANI 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 / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	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		-	2 - 3 (media – alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	4 COOK Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	4 COOK Crostate	Sì	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizze tonde	4 COOK Pizza	Sì	210	40 - 60	5 3 2 1
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 arrostite (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	4 COOK Menu	Sì	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 *	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 - 100 *	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 metà cottura.

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

FUNZIONI									
	Statico	Termoventilato	Ventilato	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Ciclo ECO	Pizza

ACCESSORI					
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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 leccarda Frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coperchio dalla luce, sostituire la lampadina e riavvitare il coperchio sulla luce.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

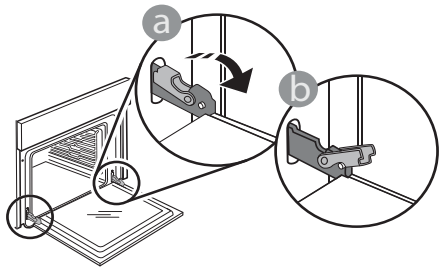
Note: 40 W/230 ~ V tipo G9, lampadine alogene T300°C.

La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. (Regolamento CE 244/2009) Le lampadine sono disponibili presso il nostro Servizio Assistenza Tecnica.

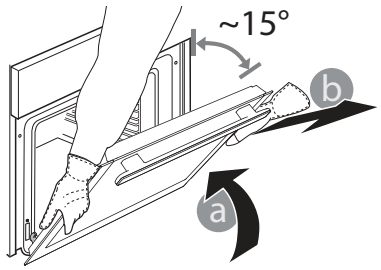
In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

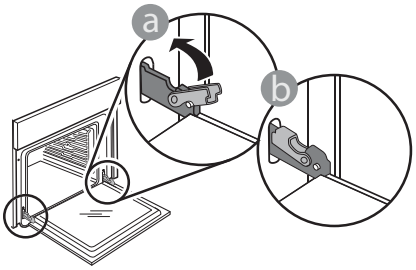


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.
È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. Togliere la porta e appoggiarla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

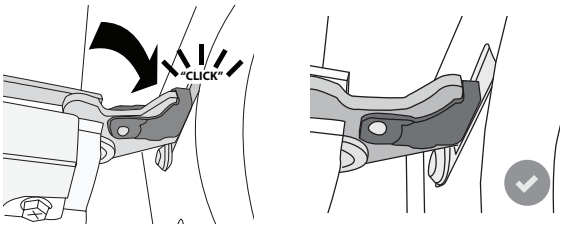


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.



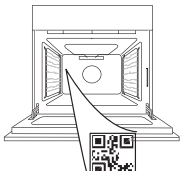
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

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 forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si chiude correttamente.	I fermi di sicurezza si trovano in posizione errata.	Verificare che i fermi di sicurezza siano in posizione corretta facendo riferimento alle istruzioni di rimozione e riapplicazione della porta contenute nella sezione "Pulizia e manutenzione".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".
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 codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il nostro sito web **docs.bauknecht.eu**
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



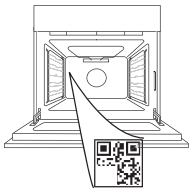
Bauknecht

400011717871

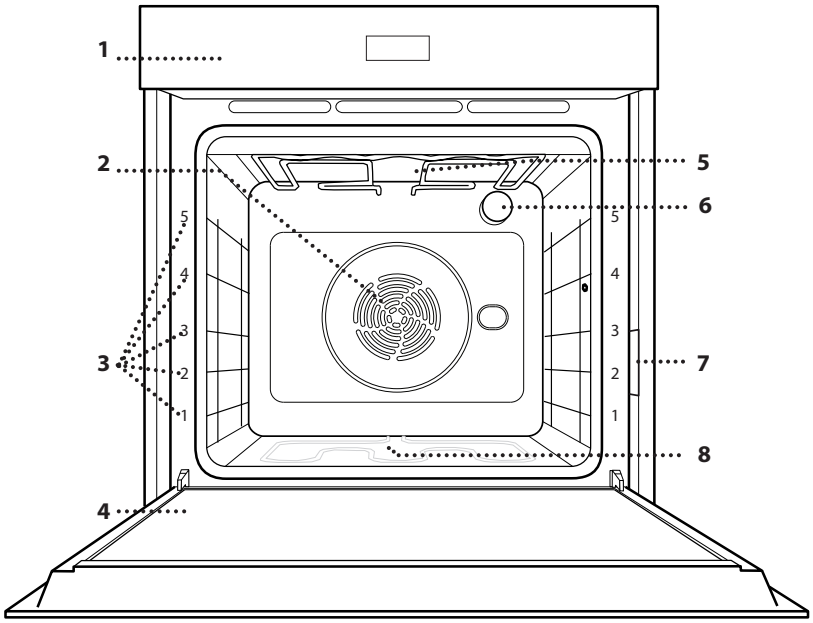
DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**

Lees de instructies aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

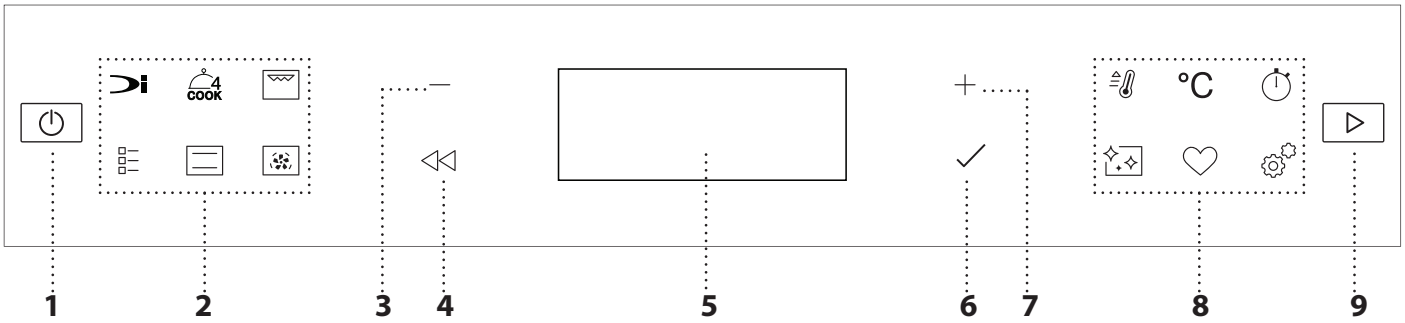


PRODUCTBESCHRIJVING



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

BEDIENINGSPANEEL



1. AAN / UIT
Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie te stoppen.

2. DIRECTE TOEGANG TOT FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies en het menu.

3. NAVIGATIETOETS MIN
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verlagen.

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

5. DISPLAY

6. BEVESTIG
Om een geselecteerde functie of een ingestelde waarde te bevestigen.

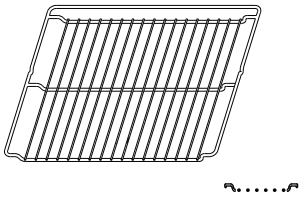
7. NAVIGATIETOETS PLUS
Om door een menu te scrollen en de instellingen of waarden van een functie te verhogen.

8. DIRECTE TOEGANG TOT OPTIES / FUNCTIES
Om snelle toegang te krijgen tot de functies, duur, instellingen en favorieten.

9. START
Voor het starten van een functie met behulp van de gespecificeerde of standaard instellingen.

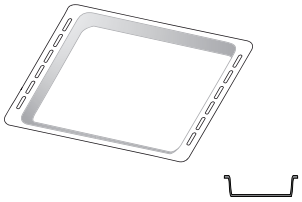
ACCESSOIRES

ROOSTER



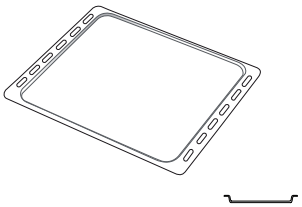
Om voedsel te bereiden of als draagrooster voor pannen, cakevormen en ander ovenvast kookgerei.

LEKBAKJE



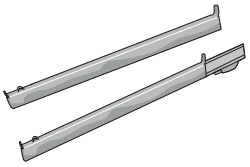
Voor gebruik als ovenschaal voor de bereiding van vlees, vis, groenten, focaccia, enz. of om het bakvocht op te vangen wanneer geplaatst onder het rooster.

BAKPLAAT *



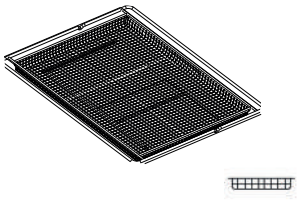
Kan gebruikt worden voor het bereiden van brood of gebak, maar ook voor gegrild vlees, vis in folie, etc.

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.

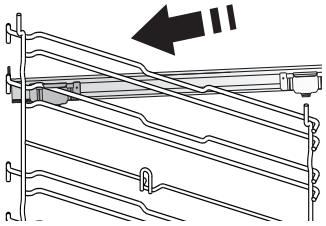
Andere accessoires, zoals de opvangbak en de bakplaat, worden op dezelfde wijze als het rooster horizontaal in de oven geschoven.

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.

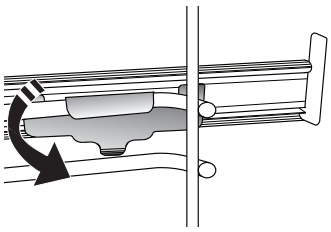
• Om de roostergeleiders weer te plaatsen, moet men ze eerst achteraan in hun bovenste zitting steken. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN



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.

COOK 4

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op vier verschillende steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Deze functie kan gebruikt worden om koekjes, gebak, ronde pizza's (ook bevroren) te bakken en een volledige maaltijd te bereiden. Raadpleeg de bereidingstabel om de beste resultaten te bereiken.

TURBOHETELUCHT

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

TRADITIONELE FUNCTIES

- **HETE LUCHT**
  Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
- **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.
- **BAK BEVROREN**
  Bij deze functie worden automatisch de beste temperatuur en bereidingsmodus geselecteerd voor vijf verschillende categorieën kant-en-klare diepvriesproducten. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd.
- **SPECIALE FUNCTIES**
  - » **PIZZA**
    Met deze functie kunt u heerlijke zelfgemaakte pizza's bakken, in minder dan 10 minuten zoals in een restaurant.
    De e 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.)
  - » **AIR FRY**
    Met deze functie kunt u frietjes en kipnuggets bakken zonder olie toe te voegen, met een aangenaam krokant resultaat. Verwarmingselementen draaien om de ovenruimte goed te verwarmen, terwijl de ventilator hete lucht circuleert. De beste bakresultaten kunnen alleen worden bereikt door een air fry-plaat te gebruiken (meegeleverd met sommige modellen). 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. Gebruik niet meer dan één bakplaat om ongelijkmatig koken te voorkomen.
  - » **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.
  - » **WARMHOUDEN**
    Om net gekookt voedsel warm en knapperig te houden.
  - » **ONTDOOIEN**
    Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel. Plaats het voedsel op de middelste plaathoogte. Laat het voedsel in de verpakking zitten zodat het niet uitdroogt.
  - » **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.
  - » **MAXI BEREIDING**
    De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om gelijkmatig bruinen aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te laten uitdrogen.

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.

SNEL VOORVERW.

Om de oven snel voor te verwarmen.

KOOKWEKKER

Om de tijd bij te houden zonder een functie in te schakelen.

REINIGEN

- **PYROLYSE**

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cycli: een volledige cyclus (Pyrolyse) en een kortere cyclus (Pyrolyse Eco). We raden aan de volledige cyclus te gebruiken voor de beste reinigingsprestaties.

- **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.

FAVORIETEN

Om de lijst van de 10 favoriete functies op te vragen.

INSTELLINGEN

Om de instellingen van het apparaat te regelen. Wanneer de modus “ECO” actief is, zal het display minder helder zijn om energie te besparen en zal de lamp na 1 minuut uitgaan. De display wordt automatisch terug ingeschakeld wanneer op een van de knoppen gedrukt wordt. Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. Om deze modus uit te schakelen, open “DEMO” op het menu van de “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”. Als “FABRIEKSRESET” wordt geselecteerd, wordt het product uitgeschakeld en gaat vervolgens terug naar de eerste inschakeling. Alle instellingen worden gewist.

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TAAL SELECTEREN

Stel de taal en tijd in wanneer u het apparaat voor de eerste keer aan zet: “English” verschijnt op het display.

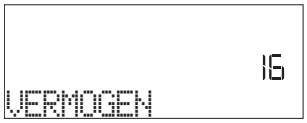


Druk op + of — om te bladeren door de lijst met beschikbare talen en kies de gewenste taal. Druk op ✓ om de selectie te bevestigen.

Let op: De taal kunt u later veranderen door “TAAL” te kiezen in het menu “INSTELLINGEN”, dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

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



Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.

3. DE TIJD REGELEN

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



Druk op + of — om het juiste uur in te stellen en druk op ✓ : Op het display knipperen de twee cijfers die de minuten aangeven. Druk op + of — om de minuten in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen.

Let op: wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt moet u de tijd mogelijk opnieuw instellen. Selecteer “KLOK” in het menu “INSTELLINGEN”, dat geactiveerd wordt als u op ⚙ drukt

4. DE OVEN VERWARMEN

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

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

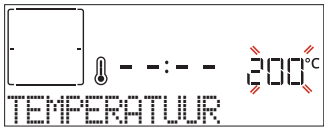
Druk op ⏻ om de oven in te schakelen.: het display toont de laatst gebruikte hoofdfunctie of het hoofdmenu.

De functies kunnen geselecteerd worden als u op het pictogram van een van de hoofdfuncties drukt of door een menu scrolt: Om een trefwoord te selecteren in een menu (op het display staat het eerst beschikbare trefwoord) drukt u op + of — om de gewenste te selecteren, druk vervolgens 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. Door te drukken op ◁◁ kunt u de vorige instelling opnieuw wijzigen

TEMPERATUUR / GRILLNIVEAU

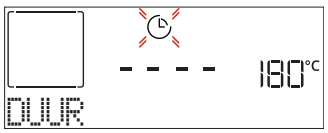


Wanneer er een waarde knippert op het display, druk dan op + of — om het te veranderen, druk daarna op ✓ om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Op dezelfde wijze stelt u het grillniveau in: Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 3 (hoog), 2 (medium), 1 (laag).

Let op: Als de functie is geactiveerd, kunt u de temperatuur/het grillniveau wijzigen met + of —, nadat u op de knop °C heeft gedrukt.

DUUR



Wanneer het 🕒 -symbool knippert op het display, druk dan op + of — om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk op ✓ om te bevestigen. Als u de bereiding handmatig wilt beheren (zonder timer), hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten. Als u deze modus selecteert, kunt u het uitstel van de start niet instellen.

Let op: U kunt de bereidingstijd regelen die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op ⏱ te drukken: druk op + of — om te wijzigen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

EINDTIJD (UITSTEL VAN START)

Bij veel functies kunt u, nadat u een bereidingstijd hebt ingesteld het starten van de functie uitstellen door het programmeren van de eindtijd. Op het display wordt de eindtijd weergegeven terwijl het 🕒 pictogram knippert.



Druk op + of — om de gewenste eindtijd van de bereiding in te stellen en druk dan op ✓ om 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 inde bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u op + of — drukken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen of op ◁◁ om andere instellingen te wijzigen. Als u op ⏱ drukt om informatie weer te geven, kunt u overschakelen van eindtijd naar duur en terug.

3. DYNAMISCH MENU

Deze functies selecteren automatisch de beste bereidingswijze, temperatuur en duur om alle beschikbare gerechten te koken, roosteren of bakken.

Geef enkel de kenmerken van het voedsel wanneer dit gevraagd wordt om een optimaal resultaat te verkrijgen.

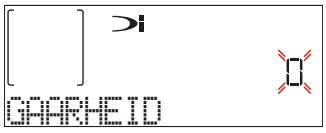
GEWICHT / HOOGTE (LAGEN IN RONDE BAKPLAAT)



Om de functie correct in te stellen volgt u de aanwijzingen op de display; als dit gevraagd wordt, druk op + of — om de gewenste waarde in te stellen en druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

GAARHEID / BRUINEN

Bij sommige DYNAMISCH MENU-functies kunt u het niveau van gaarheid afstellen.



Druk op + of — om het gewenste niveau tussen rare (-1) en well done (+1) te selecteren. Druk op ✓ of ▷ om te bevestigen en de functie te starten.

Op dezelfde wijze kunt u, waar toegestaan, in sommige DYNAMISCH MENU-functies het bruiningsniveau tussen laag (-1) en hoog (+1) afstellen.

4. DE FUNCTIE STARTEN

Als de standaardwaarden de gewenste waarden zijn, of zodra u de gewenste instellingen heeft ingevoerd, kunt u op eender welk ogenblik op ▷ drukken om de functie te starten.

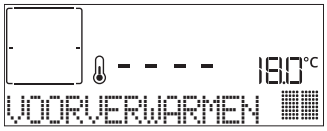
Als u tijdens de uitstelfase op ▷ drukt, vraagt de oven of u deze fase wilt overslaan en de functie onmiddellijk wilt inschakelen.

Let op: Zodra een functie is geselecteerd, zal op het display voor elke functie het meest geschikte niveau worden weergegeven. Stop de ingeschakelde functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻.

Als de oven heet is en de functie een welbepaalde maximumtemperatuur vereist, verschijnt een bericht op de display. U kunt een andere functie selecteren of wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.

5. 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 en de melding "VOEG VOEDSEL TOE". Open nu de deur, plaats het voedsel in de oven, sluit de deur en start de bereiding door op ✓ of ▷ 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 oventemperatuur kan altijd met + of — worden gewijzigd.

6. VOEDSEL OMDRAAIEN OF DOORROEREN

Bij sommige DYNAMISCH MENU-functies wordt gevraagd om het voedsel om te draaien tijdens de bereiding.



Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Open de deur, voer de actie uit die op het display staat, en sluit de deur, druk vervolgens op ▷ om de bereiding voort te zetten.

Op dezelfde wijze vraagt de oven u om het voedsel te controleren wanneer er nog 10% van de tijd tot het einde van de bereiding overblijft.

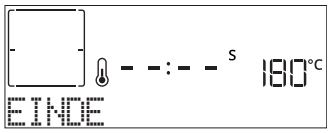


Een hoorbaar signaal gaat af en op het display verschijnt de uit te voeren actie. Controleer het voedsel, sluit de deur en druk op ✓ of ▷ om de bereiding te voltooien.

Let op: Druk op ▷ om deze acties over te slaan. in het andere geval, als er geen actie wordt uitgevoerd, voert de oven na een bepaalde tijd de bereiding verder uit.

7. EINDE BEREIDINGSTIJD

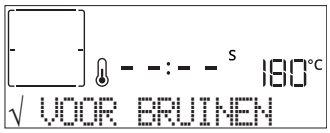
Er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Druk op ▷ om de bereiding verder uit te voeren in de manuele modus (geen tijdsinstelling) of druk op + om de bereidingstijd te verlengen door een nieuwe duur in te stellen. In beide gevallen worden de bereidingsparameters behouden.

BRUINEN

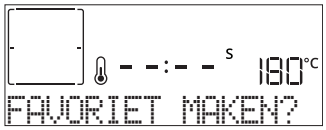
Met een aantal ovenfuncties kunt u de bovenkant van de gerechten een bruin korstje geven door de grill in te schakelen als de bereiding voltooid is.



Wanneer op het display de betreffende boodschap wordt getoond druk dan indien nodig op ✓ om een vijf minuten durende bruiningscyclus te starten. Stop de functie wanneer u dat wilt door te drukken op ⏻ om de oven uit te schakelen.

8. FAVORIETEN

Zodra de bereiding klaar is, zal het display aangeven dat de functie wordt opgeslagen in een nummer tussen 1 en 10 op uw lijst met favorieten.



Als u een functie wilt opslaan en met de huidige instellingen voor later gebruik als een favoriet, drukt u op ✓, in het andere geval, om de aanwijzing te negeren, drukt u op ◁◁.

Nadat u op ✓ hebt gedrukt, drukt u op + of — om de nummerpositie te selecteren en drukt u vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Let op: Als het geheugen vol is of het nummer al in gebruik is, wordt u gevraagd te bevestigen om de vorige functie te overschrijven.

Om de functies die u hebt opgeslagen op een later tijdstip op te roepen, drukt u op ♡ : het display geeft uw lijst met favoriete functies weer.



Druk op + of — om de functie te selecteren, bevestig door op ✓ te drukken, en druk daarna op

[▷] om te activeren.

9. REINIGEN

- **PYROLYSE**

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus. Voor een optimale reiniging dient het ergste vuil met een vochtige spons verwijderd te worden voordat de Pyrolyse-functie wordt gebruikt. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Druk op [✧] om "Pyrolise" op het display weer te geven.



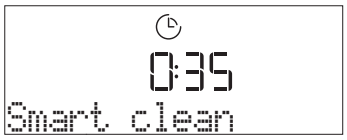
Druk op + of — om de gewenste cyclus te selecteren en druk op ✓ om te bevestigen. Druk na de selectie van een cyclus, indien gewenst, op + of — om de eindtijd in te stellen (uitstel van start), druk vervolgens op ✓ om te bevestigen.

Reinig de deur en verwijder alle accessoires zoals gevraagd wordt, sluit vervolgens de deur en druk op [▷] wanneer u klaar bent: de oven begint met de zelfreinigende cyclus, terwijl de deur automatisch sluit: er verschijnt een waarschuwingsbericht op het display, samen met het aftellen, dat de status van de lopende cyclus aangeeft.

Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau.

- **SMARTCLEAN**

Druk op [✧] om "Smart Clean" weer te geven op het display.



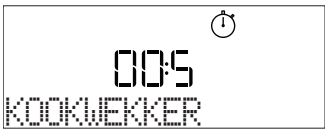
Druk op [▷] om de functie in te schakelen: het display toont alle acties die moeten worden uitgevoerd voor een optimale reiniging: Volg de aanwijzingen en druk op ✓ wanneer u klaar bent. Als u alle stappen heeft voltooid, drukt u op [▷] om de reinigingscyclus te activeren.

Let op: Het is raadzaam om de ovendeur niet te openen tijdens de reinigingscyclus, om verlies van waterdamp te voorkomen, wat een nadelig effect heeft op het uiteindelijke schoonmaakresultaat.

Er zal een bijbehorend bericht beginnen te knipperen op het display, zodra de cyclus is voltooid. De oven volledig laten afkoelen en de binnenkant van het apparaat afvegen met een doek of spons.

10. KOOKWEKKER

Druk op ⏱ om de functie in te schakelen. Druk op + of — om de gewenste duur in te stellen en druk dan op ✓ om de kookwekker in te schakelen.



U hoort een geluidssignaal en het display toont wanneer de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Let op: De kookwekker schakelt geen bereidingscycli in.

De minutenwaarneming kan ook worden geactiveerd wanneer een functie actief is.

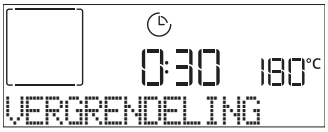
De kookwekker gaat door met onafhankelijk aftellen, zonder de functie zelf te verstoren.

Tijdens deze fase kunt u de kookwekker niet zien (alleen het pictogram ⏱ wordt weergegeven). De wekker telt op de achtergrond verder af. Als u de kookwekker wilt bewerken, drukt u op het pictogram ⏱ en stelt u de tijd in met de toetsen + of — pictogram.

Als u de kookwekker wilt annuleren, drukt u op het pictogram ⏱ en selecteert u vervolgens — totdat de weergegeven tijd "--:--" is. Druk op ✓ om te bevestigen.

11. VERGRENDELING

Om het toetsenbord te vergrendelen, houdt u ◁◁ minstens vijf seconden ingedrukt. Doe dit opnieuw om de toetsen 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 pizzacyclus 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 druppan met een halve liter kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

GEBAK

Bak fijn gebak met de conventionele functie op één steunhoogte.

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

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

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

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

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

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN			HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
VLEES	Biefstuk	Hele kip	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Varkensvlees	Hele kip	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Worsten & Saucijzen	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Kip	Heel	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet & borst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebab	een rooster	-	-	1/2	5 4
VIS	Filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Bevroren filets		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GROENTEN	Geroosterde groenten	Gebakken aardappelen	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Gevulde groenten	0,1 - 0,5 kg elk	-	-	-	3
		Geroosterde groenten	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Gegratineerde groenten	Aardappelgratin	één schaal	-	-	-	3
		Tomatengratin	één schaal	-	-	-	3
		Paprikagratin	één schaal	-	-	-	3
		Broccoligratin	één schaal	-	-	-	3
		Bloemkoolgratin	één schaal	-	-	-	3
		Groentegratin	één schaal	-	-	-	3
HARTIGE BAKSELS	Hartige taart		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brood	Broodjes	60 - 150 g per stuk	-	-	-	3
		Brood	0,4 - 0,6 kg per stuk	-	-	-	2
		Groot brood	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguettes	200 - 300 g per stuk	-	-	-	3
	Pizza	Ronde pizza	één schaal	-	-	-	2
		Dikke pizza	één schaal	-	-	-	2
		Pizza, bevroren	1 laag*	-	-	-	2
			2 lagen*	-	-	-	4 1
			3 lagen*	-	-	-	5 3 1
			4 lagen*	-	-	-	5 4 2 1

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES				
	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

BEREIDINGSTABEL DYNAMISCH MENU

CATEGORIEËN LEVENSMIDDELEN		HOEVEELHEID	GAARHEID-NIVEAU	BRUININGSNI-VEAU	BEURT (VAN BEREIDINGS-TIJD)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
ZOETE BAKSELS	Luchtige cake	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	2
	Koekjes	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Soezen	één schaal *	-	-	-	3
	Taart	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Vruchtentaart	0,5 -2 kg	-	-	-	2

* Aanbevolen hoeveelheid

ACCESSOIRES	Rooster	Ovenschaal / Taartschaal / Ronde pizzaschaal 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

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE EN ACCESSOIRES
Taarten / Luchtige cake		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gevulde taarten (cheesecake, strudel, appeltaart)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	30 - 90	4 1
Koekjes		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleine taartjes / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Soesjes		Ja	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 / Brood / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Dun, dik, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Diepvriespizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNCTIES	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-programma	Pizza

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)	DUUR (MIN.)	STEUNHOOGTE 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 / pasta uit de oven / cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Gebr. varkensvlees met korst 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkoen / gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	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		-	2 - 3 (Medium - hoog)	15 - 30 **	5 4
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	2 (medium)	55 - 70 ***	2 1
Lamsbout / schenkel		-	2 (medium)	60 - 90 ***	3
Gebakken aardappeltjes		-	2 (medium)	35 - 55 ***	3
Groentegratin		-	3 (hoog)	10 - 25	3
Koekjes	4 COOK Koekjes	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Taarten	4 COOK Taarten	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Ronde pizza	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Menu	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 *	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 - 100 *	3

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

** Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

FUNCTIES								ECO	
	Conventioneel	Hetelucht	Convectie- bakken	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-programma	Pizza

ACCESSOIRES	Rooster	Opvangbak of ovenschaal op rooster	Opvangbak / bakplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Bakplaat	Opvangbak met 500 ml water

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.

REINIGEN EN ONDERHOUD

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

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

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

EXTERNE OPPERVLAKKEN

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

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

INTERNE OPPERVLAKKEN

• Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

• 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.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

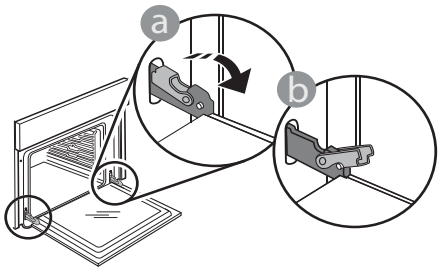
Let op: Halogeenlampen 40 W/230 ~ V type G9, T300°C.

De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting. (EG-verordening 244/2009) De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

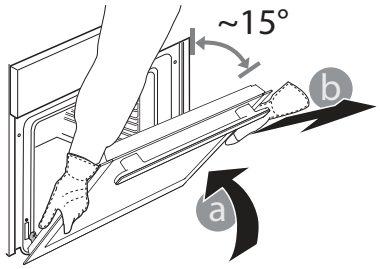
Raak de halogeenlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

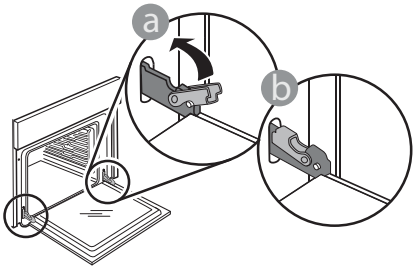


2. Sluit de deur zo ver mogelijk.
Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep.
Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat de deur loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.

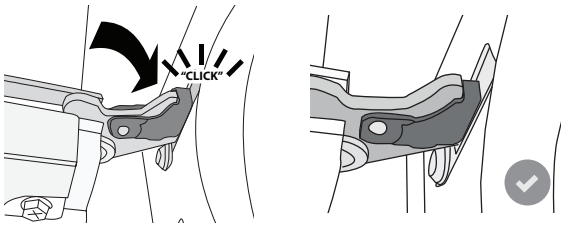


3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten .

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



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



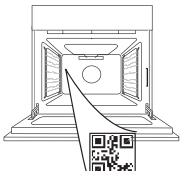
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

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 getal na de letter 'F'
De oven wordt niet warm.	Wanneer “DEMO” op “Aan” staat, zijn alle bedieningen actief en de menu's zijn beschikbaar, maar de oven wordt niet verwarmd. DEMO verschijnt elke 60 seconden op het display.	Open “DEMO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
Het licht gaat uit.	“ECO” modus is “Aan”.	Open “ECO” in “INSTELLINGEN” en selecteer “Uit”.
De deur sluit niet goed.	De veiligheidsvergrendelingen staan in de verkeerde positie.	Zorg ervoor dat de veiligheidsvergrendelingen in de juiste positie staan, volgens de instructies voor het verwijderen en opnieuw plaatsen van de deur in de paragraaf “Reinigen en onderhoud”.
De stroomvoorziening in huis valt uit.	Vermogensinstelling is verkeerd.	Controleer of uw thuisnetwerk tenminste een nominaal vermogen van meer dan 3 kW heeft. Als dat niet het geval is, verlaagt u het vermogen tot 13 ampère. Open “VERMOGEN” in “INSTELLINGEN” en selecteer “LAAG”.
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:

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



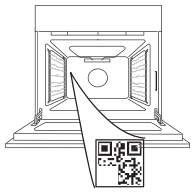
Bauknecht

400011717871

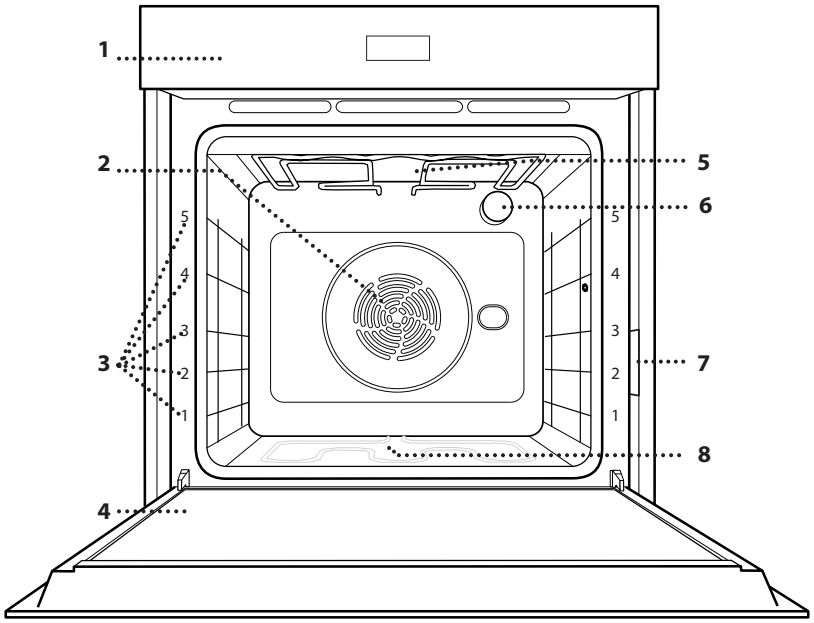
TAKK FOR AT DU KJØPTE ET BAUKNECHT-PRODUKT
For å få en mer utfyllende assistanse, registrer produktet på **www.register10.eu**

Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

SKANN QR-KODEN PÅ DITT APPARAT FOR Å FÅ YTTERLIGERE INFORMASJON



PRODUKTBESKRIVELSE



1. Kontrollpanel

2. Vifte og rundt varmeelement (ikke synlig)

3. Glideskinner (nivået er angitt på ovnens forside)

4. Dør åpen

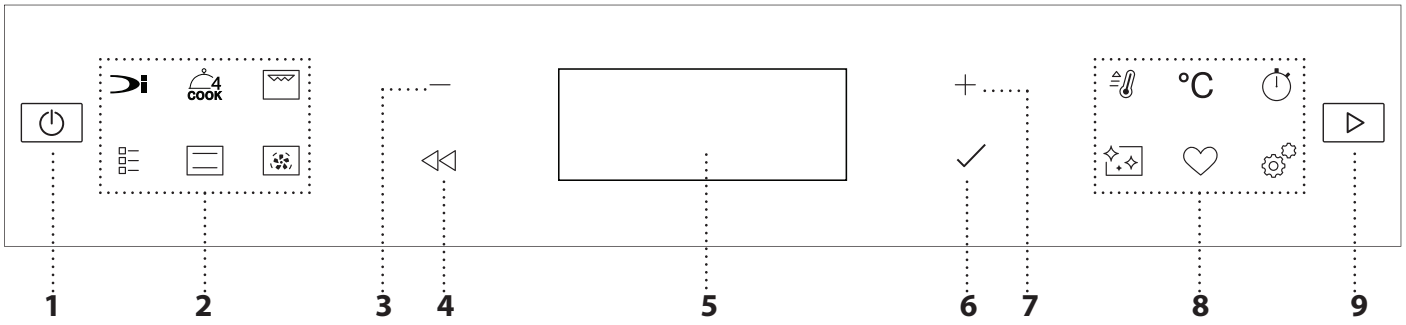
5. Øvre varmeelement/grill

6. Lampe

7. Identifikasjonsplate (må ikke fjernes)

8. Varmeelement i bunnen (non-visible)

KONTROLLPANEL



1. ON/OFF
For å slå ovnen av og på, og for å stoppe en aktiv funksjon.

2. FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjoner og meny.

3. NAVIGERINGSKNAPP MINUS
For å bla gjennom en meny og redusere innstillingene eller verdiene til en funksjon.

4. TILBAKE
Får å gå tilbake til forrige meny. Gjør det mulig å endre innstillinger mens tilberedningen pågår.

5. DISPLAY

6. BEKREFT
For å bekrefte en valgt funksjon eller en fastsatt verdi.

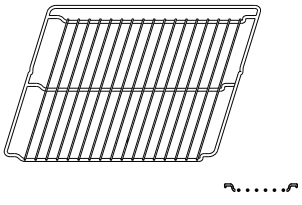
7. NAVIGERINGSKNAPP PLUSS
For å bla gjennom en meny og øke innstillingene eller verdiene til en funksjon.

8. OPSJONER / FUNKSJONER FOR DIREKTE TILGANG
For å få rask tilgang til funksjonene, varighet, innstillinger og favoritter.

9. START
For å starte en funksjon ved å benytte de spesifikke eller grunnleggende innstillingene.

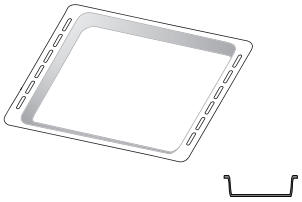
TILBEHØR

RIST



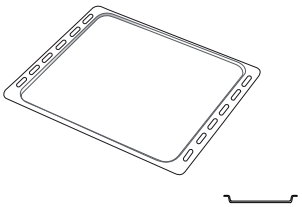
Brukes for å tilberede mat eller som støtte for panner, kakeformer eller andre ildfaste former.

LANGPANNE



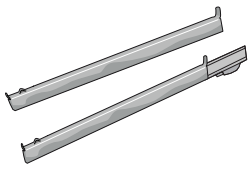
Brukes som ovnsbrett for tilberedning av kjøtt, fisk, grønnsaker, focaccia osv. eller plasseres under risten for å samle opp kraft/sjy fra tilberedningen.

BAKEBRETT *



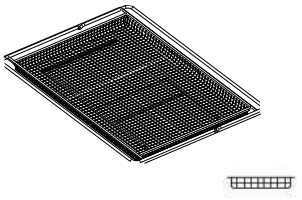
Brukes til steking av brød og kaker, men også til steker, fisk en papillotte, osv.

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.

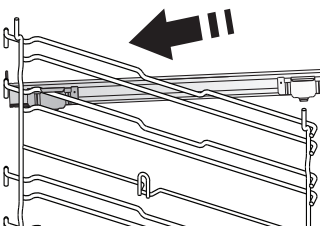
Annet tilbehør, som langpannen og bakebrettet, settes inn horisontalt på samme måten som risten.

DEMONTERING OG INSTALLASJON AV RISTENS SKINNER

• 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.

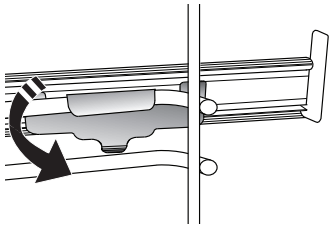
INSTALLASJON AV GLIDESKINNER



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: 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.

COOK 4

For å steke ulike mattyper som krever samme steketemperatur på fire høyder samtidig. Denne funksjonen kan benyttes for å steke småkaker, kaker, runde pizzaer (også frosne) og for å tilberede et helt måltid. Følg tilberedningstabellen for å oppnå best resultat.

VARMLUFT

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.

TRADISJONELLE FUNKSJONER

- **OVER/UNDERV.**
  For å tilberede en hvilken som helst matrett på kun én rille.
- **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.
- **FROSSEN BAKST**
  Denne funksjonen lar deg automatisk velge ideell tilberedningstemperatur og -modus for 5 forskjellige typer ferdig frossenmat. Ovnen trenger ikke å forvarmes.
- **SPESIAL FUNKSJONER**
  - » **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.)
  - » **LUFTSTEKING**
    Med denne funksjonen kan du tilberede pommes frites, kyllingnuggets og annet med mindre olje, og resultatet blir behagelig sprøtt. Varmeelementene går i syklus for å varme opp ovnsrommet, mens viften sirkulerer varm luft. De beste stekeresultatene kan oppnås ved å bruke et Luftstekingsbrett (følger med noen modeller). Plasser maten på luftstekingsbrettet i ett lag, og følg instruksjonene i Luftsteking Cooking Table for best mulig resultat. Unngå å bruke mer enn ett brett for å unngå ujevn tilberedning.
  - » **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.
  - » **HOLD VARM**
    For å holde ferdiglaget mat varm og sprø.
  - » **TINING**
    For å framskynde tining av mat. Plasser maten på rillen i midten. La maten være i emballasjen for å forhindre at den tørker ut på utsiden.
  - » **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.
  - » **MAXI COOKING**
    Denne funksjonen velger automatisk den beste stekemåten og temperatur ved tilberedelse av store kjøttstykker (over 2,5 kg). Det anbefales å snu kjøttet i løpet av tilberedningen slik at det blir like bruning på begge sider. Det anbefales å ha fett på kjøttet innimellom slik at det ikke tørker ut.

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.

RASK FORVARMING

For hurtig forvarming av ovnen.

TIMER

For å holde tiden uten å aktivere en funksjon.

RENGJØRING

- **PYRO**

For å eliminere flekker etter matlaging ved hjelp av en syklus ved svært høy temperatur. To selvrensende sykluser er tilgjengelige: En fullstendig syklus (Pyro) og en kortere syklus (Pyro Eco). Vi anbefaler at du bruker hele syklusen for å få best mulig

rengjøringsresultat.

- **SMART CLEAN**

Effekten av damp frigjort under denne spesielle rengjøringssyklusen ved lav temperatur gjør at skitt og matrester lett kan fjernes. Hell 200 ml drikkevann i ovnsbunnen og aktivere funksjonen når ovnen er kald.



FAVORITTER

For å hente fram listen over de 10 favorittfunksjonene.



INNSTILLINGER

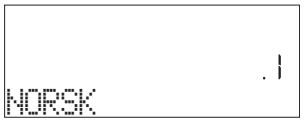
For justering av ovnens innstillinger. Når "ECO" modus er aktiv, vil lysstyrken på skjermen reduseres for å spare energi og lyset slår seg av etter 1 minutt. Den aktiveres automatisk når det trykkes på en av knappene. Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. For å deaktivere denne modusen, få tilgang til «DEMO» fra menyen «INNSTILLINGER» og velg «Av». Ved å velge «FACTORY RESET» (fabrikkinnstilling) slår produktet seg av og returnerer til første påslåing. Alle innstillingene vil bli slettet.

* Funksjon som brukes som referanse for erklæringen for energieffektivitet i samsvar med forordning (EU) nr. 65/2014.

FØRSTE GANGS BRUK

1. VELG SPRÅK

Du må stille inn språket og tiden når du slår på apparatet for første gang: "English" vil vises på display.

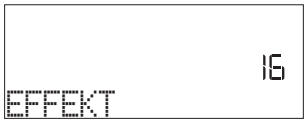


Trykk + eller — for å bla igjennom listen over språk som er tilgjengelige og velg språket du ønsker. Trykk ✓ for å bekrefte ditt valg.

Vennligst merk: Språket kan senere endres ved å velge "SPRÅK" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙

2. STILL INN EFFEKTFORBRUKET

Ovnen er programmert for å konsumere et nivå av elektrisk effekt som er kompatibel med et hjemmenettverk som har en nominell verdi på mer enn 3 kW (16): Hvis din husstand bruker en lavere effekt, må du redusere denne verdien (13).



Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".

3. STILL INN TIDEN

Når du har valgt språk, må du stille inn den aktuelle tiden: De to sifrene for timer vil blinke på displayet.



Trykk + eller — for å stille inn riktig time og trykk ✓ : De to sifrene for minutter vil blinke på display. Trykk + or — for å stille inn minutter og trykk ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Du må kanskje stille klokken på nytt etter langvarige strømbrudd. Velg "KLOKKE" i menyen "INNSTILLINGER", som er tilgjengelig ved å trykke på ⚙

4. 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" (Varmluft) eller "Convection Bake" (konveksjonsbaking).

Vennligst merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.

DAGLIG BRUK

1. VELG EN FUNKSJON

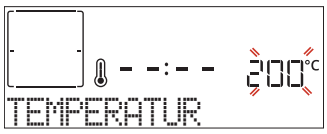
Trykk ⏻ for å slå på ovnen: displayet vil vise den siste hovedfunksjonen eller hovedmenyen.

Funksjonene kan velges ved å trykke på symbolet til én av hovedfunksjonene eller ved å bla igjennom en meny: For å velge et element fra menyen (displayet vil vise det første tilgjengelige elementet), trykk + eller — for å velge det du ønsker, trykk deretter ✓ 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. Ved å trykke ◁◁ vil du kunne endre den tidligere innstillingen igjen

TEMPERATUR- / GRILLNIVÅ

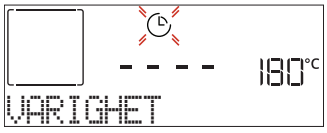


Når verdien blinker på displayet, trykk + eller — for å endre den, trykk deretter ✓ for å bekrefte og fortsett med innstillingene som følger (hvis dette er mulig).

På samme måte er det mulig å stille inn grillnivået: Det finnes definerte effektnivå for grilling: 3 (høy), 2 (middels), 1 (lav).

Vennligst merk: Når denne funksjonen har blitt aktivert, kan temperaturen/grillnivå endres ved å bruke + eller —, etter å ha trykket på °C.

VARIGHET



Når 🕒 ikonet blinker på display, trykk + eller — for å stille inn tilberedningstiden du ønsker og trykk deretter ✓ for å bekrefte. Du trenger ikke stille inn steketiden dersom du ønsker å styre stekingen manuelt (uten tidsinnstilling): Trykk på ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen. Ved å velge denne modusen, kan du programmere en utsatt start.

Vennligst merk: Du kan regulere steketiden som er stilt inn mens stekingen pågår ved å trykke ⏱ : trykk + eller — for å endre den, og trykk deretter ✓ for å bekrefte.

SLUTTID (UTSATT START)

For mange funksjoner, når du først har stilt inn steketiden kan du utsette start av funksjonen ved å programmere sluttiden. Displayet viser sluttiden mens 🕒 ikonet blinker.



Trykk + eller — for å stille inn tiden du ønsker tilberedningen skal avsluttes og trykk på ✓ for å bekrefte og aktivere 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: Programmering av utsatt start av tilberedningen vil deaktivere ovnens forvarmingsfase: Ovnen 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 trykke på + eller — for å endre den programmerte sluttiden eller trykke på ◁◁ for å endre andre innstillinger. Ved å trykke på ⏱, for å vise informasjonen, er det mulig å skifte fra sluttid til varighet.

3. DYNAMISK MENY

Disse funksjonene velger automatisk beste modus for tilberedning, temperatur og varighet for koking, steking eller baking av alle rettene som er tilgjengelige.

Når det kreves, skal du ganske enkelt indikere matens egenskaper for å oppnå et optimalt resultat.

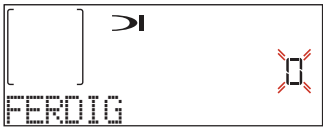
VEKT / HØYDE (RUNDT-BRETT-LAG)



For å stille inn funksjonen på riktig måte, følg indikasjonene på displayet når du blir minnet om det, og trykk + eller — for å stille inn ønsket verdi og trykk ✓ for å bekrefte.

STEKEGRAD / BRUNING

Det er mulig å regulere stekegraden for noen DYNAMISK MENY-funksjoner.



Når du blir bedt om det, trykk + eller — for å velge ønsket nivå mellom rå (-1) til godt stekt (+1). Trykk ✓ eller ▷ for å bekrefte og starte funksjonen.

På samme måte er det mulig å regulere nivået for bruning mellom lav (-1) og høy (+1) ved noen DYNAMISK MENY funksjoner.

4. START FUNKSJONEN

Til enhver tid, dersom default-verdiene er de som ønskes, eller når du har brukt innstillingene du ønsker, trykk på ▷ for å aktivere funksjonen.

Ved å trykke på ▷ under fasen for utsatt start, vil ovnen spørre deg om du ønsker å hoppe over denne fasen og starte funksjonen umiddelbart.

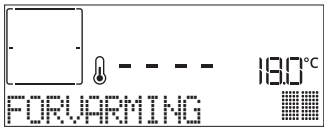
Merk: Når funksjonen er valgt, vil display anbefale det best egnede nivået for hver funksjon. Du kan stanse

funksjonen som er aktivert når som helst ved å trykke på ⏻.

Hvis ovnen er varm og funksjonen krever en spesifikk maksimumstemperatur, vises en melding på displayet. Du kan enten velge en annen funksjon eller vente på fullstendig avkjøling.

5. FORVARMING

Noen funksjoner har en fase for forvarming av ovnen: Når funksjonen starter, indikerer display at fasen for forvarming er aktivert.



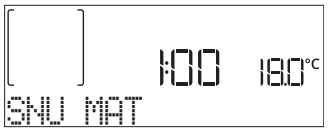
Når denne fasen er avsluttet, vil et lydsignal høres og displayet vil indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur og "LEGG INN MAT". Åpne nå døren, plasser maten i ovnen, lukk døren og start stekingen ved å trykke på ✓ eller ▷.

Vennligst merk: 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 + eller — .

6. SNU OG KONTROLLER MATEN

Noen Dynamisc Meny-funksjoner krever at maten snus under tilberedningen.



Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Åpne døren, utfør handlingen som vises på display og lukk døren, trykk deretter på ▷ for å fortsette tilberedningen.

På samme måte, når det gjenstår 10% av tiden for tilberedning, minner ovnen deg om at du må kontrollere maten.

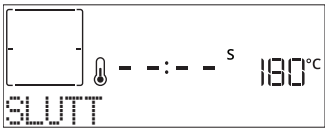


Du vil høre et signal og på display vises handlingen som må utføres. Kontroller maten, lukk døren og trykk på ✓ eller ▷ for å fortsette stekingen.

Vennligst merk: Trykk på ▷ for å hoppe over disse handlingene. Dersom det ikke gjøres noe etter en viss tid, fortsetter ovnen tilberedningen.

7. ENDT TILBEREDNING

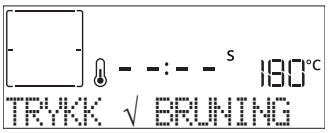
Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.



Trykk ▷ for å fortsette stekingen i manuell modus (uten tidsinnstilling) eller trykk + for å forlenge steketiden ved å stille inn en ny varighet. I begge tilfeller vil parametrene for steking opprettholdes.

BRUNING

Enkelte funksjoner av ovnen gjør det mulig å brune overflaten av maten ved å aktivere grillen når matlagingen er avsluttet.



Når display viser den aktuelle meldingen, dersom det er nødvendig, trykk ✓ for å starte en syklus for bruning på fem minutter. Du kan stanse funksjonen når som helst ved å trykke på ⏻ for å slå av ovnen.

8. FAVORITTER

Når tilberedningen er avsluttet vil displayet be deg om å lagre funksjonen på et nummer mellom 1 og 10 i din favorittliste.



Hvis du ønsker å lagre en funksjon som en favoritt og lagre de gjeldende innstillingene for senere bruk, trykk ✓ ellers, for å ignorere forespørselen må du trykke ◁◁.

Når du har trykket på ✓ , trykker du på + eller — for å velge nummerposisjonen og deretter på ✓ for å bekrefte.

Vennligst merk: Dersom minnet er fullt eller dersom nummeret som er valgt allerede er opptatt, vil ovnen be deg bekrefte ved å skrive over den forrige funksjonen.

Hvis du vil tilbakekalle de funksjonene du har lagret på et senere tidspunkt, trykk på ♡ : Displayet vil vise listen over favorittfunksjonene dine.



Trykk + eller — for å velge funksjonen, bekreft ved å trykke ✓ , og trykk deretter ▷ for å aktivere.

9. RENHOLD

- **PYRO**

Ta ikke på ovnen mens Pyro-syklusen pågår.

Hold barn og dyr på sikker avstand fra ovnen under og etter Pyro-syklusen pågår (helt til rommet er fullstendig utluftet).

Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra

ovnen før du aktiverer funksjonen. Dersom ovnen er montert under en kokeflate, må du påse at flammene eller de elektriske kokeplatene er slått av mens den selvrensende syklusen pågår. For optimale renseresultat, må større smussrester fjernes med en fuktig svamp før Pyro-funksjonen benyttes. Vi anbefaler at du kun bruker Pyro-funksjonen dersom apparatet er svært skittent eller dersom det utvikles dårlig lukt mens steking pågår.

Trykk ✧ for få frem "Pyro" på displayet.



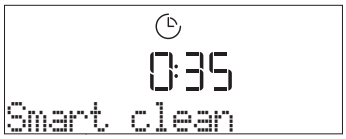
Trykk + eller — for å velge ønsket syklus, trykk deretter ✓ for å bekrefte. Når syklusen er valgt, hvis du ønsker det, trykk + eller — for å stille inn sluttid (utsatt start), trykk deretter ✓ for å bekrefte.

Gjør ren døren og fjern alt tilbehør når du blir minnet om det, lukk døren og trykk på ▷ når du har gjort dette: ovnen vil begynne syklusen for selv-rengjøring, mens døren låses automatisk: en advarsel kommer til syne på display, sammen med en nedtelling som indikerer tilstanden til syklusen under utføring.

Når syklusen er fullført, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare.

- **SMARTCLEAN**

Trykk ✧ for å vise "Smart Clean" på displayet.



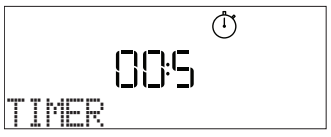
Trykk ▷ for å aktivere funksjonen: displayet vil oppfordre deg til å gjøre alle handlingene som trengs for å oppnå best rengjøringsresultat: Følg indikasjonene og trykk deretter ✓ når dette er gjort. Når du har gjort alle trinnene, må du trykke på ▷ når det kreves for å aktivere syklusen for renhold.

Vennligst merk: Det anbefales at ovnsdøren ikke åpnes i løpet av rengjøringssyklusen for å unngå tap av vanndamp som kan ha negativ innvirkning på resultatet av rengjøringen.

En passende melding vil begynne å blinke på displayet når syklusen er ferdig. La ovnen kjøle seg ned før du vasker og tørker de innvendige flatene med en klut eller en svamp.

10. TIMER

Trykk på ⏱ ikonet for å aktivere denne funksjonen. Trykk + eller — for å angi ønsket tidslengde du trenger og trykk deretter ✓ for å aktivere timeren.



Du vil høre et lydsignal og display vil indikere når minutturet har avsluttet nedtellingen av den valgte tiden.

Vennligst merk: Minutturet aktiverer ikke noen av syklusene for steking.

Minutturet kan også aktiveres når en funksjon er i gang.

Timeren vil fortsette nedtellingen uavhengig uten å påvirke selve funksjonen.

I løpet av denne fasen er det ikke mulig å se minutturet (kun ikonet ⏱ vil vises), som vil fortsette nedtellingen i bakgrunnen. For å redigere minutturet kan du trykke på ikonet ⏱ og stille inn klokkeslettet ved å benytte + eller — ikonet.

Hvis du vil avbryte minutturet, trykker du på ikonet ⏱ og velger deretter — til klokkeslettet som vises er "--:--". Trykk ✓ for å bekrefte.

11. TASTELÅS

For å låse tastaturet, trykk og hold ◁◁ inne i minst fem sekunder.. Gjør dette på nytt for å låse opp tastaturet.



Merk: 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 Pizza-syklusen 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, eksklusive 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 plassers en langpanne med en halv liter drikkevann direkte under risten med maten, slik at sjyen 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 stekingen, 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 kjeksmuler 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.

DYNAMISK MENY TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER			MENGDE	TILBEREDNINGS-GRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
LASAGNE	Lasagne		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
KJØTT	Biff	Stek	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 – 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Svin	Stek	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Pølser og Wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Kylling	Hel	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filet og bryst	1 – 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebab	én rist	-	-	1/2	5 4
FISK	Fileter		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Fileter [frosne]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRØNNSAKER	Grillede grønnsaker	Stekte poteter	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Fylte grønnsaker	0.1 - 0.5 kg hver	-	-	-	3
		Grillede grønnsaker	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Grønnsaks-grateng	Potetgrateng	et brett	-	-	-	3
		Tomatgrateng	et brett	-	-	-	3
		Gratinerte paprika	et brett	-	-	-	3
		Brokkoligrateng	et brett	-	-	-	3
		Blomkålgratin	et brett	-	-	-	3
		Grønnsaksgrateng	et brett	-	-	-	3
SALT BAKST	Salte kaker		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Brød	Rundstykker	60 - 150g hver	-	-	-	3
		Sandwichbrød	0.4 - 0.6kg hver	-	-	-	2
		Stort brød	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Bagetter	200 - 300g hver	-	-	-	3
	Pizza	Rund pizza	et brett	-	-	-	2
		Tykk pizza	et brett	-	-	-	2
		Pizza [frossen]	1 lag*	-	-	-	2
			2 lag*	-	-	-	4 1
			3 lag*	-	-	-	5 3 1
			4 lag*	-	-	-	5 4 2 1

* Anbefalt mengde

TILBEHØR				
	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

DYNAMISK MENY TILBEREDNINGSTABELL

MATVAREKATEGORIER		MENGDE	TILBEREDNINGS-GRAD NIVÅ	NIVÅ FOR BRUNING	SNU (AV TILBERED-NINGSTID)	NIVÅ OG TILBEHØR
SØT BAKST	Sukkerbrød	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	
	Småkaker	0.2 - 0.6 kg	-	-	-	
	Vannbakkels	ett brett *	-	-	-	
	Terte	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	
	Fruktpai	0,5 -2 kg	-	-	-	

* Anbefalt mengde

TILBEHØR	Rist	Stekebrett / kakebrett / rundt pizzabrett 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	4 2
	Frosne kyllingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskepinner		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Løkringer		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRØNNSAKER	Ferske panerte squash		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hjemmelagde pommes frites		300 - 800 g	Ja	200	20 – 40	4 2
	Blandete grønnsaker		300 - 800 g	Ja	200	20 – 30	4 2
KJØTT OG FISK	Kyllingsbryst		1 - 4 cm	Ja	200	20 – 40	4 2
	Kyllingvinger		200 - 1500 g	Ja	220	30 – 50	4 2
	Panert kotelett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskefilet		1 - 4 cm	Ja	220	15 – 25	4 2

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	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett panne på rist

TILBEREDNINGSTABELL

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE OG TILBEHØR
Surdeigs-/sukkerbrødkaker		Ja	170	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	2
		Ja	160	30 – 50	4 1
Fylte kaker (ostekake, strudel, eplepai)		Ja	160 – 200	30 – 85	3
		Ja	160 – 200	30 – 90	4 1
Småkaker		Ja	150	20 – 40	3
		Ja	140	30 – 50	4
		Ja	140	30 – 50	4 1
		Ja	135	40 – 60	5 3 1
Småkaker/muffins		Ja	170	20 – 40	3
		Ja	150	30 – 50	4
		Ja	150	30 – 50	4 1
		Ja	150	40 – 60	5 3 1
Vannbakkels		Ja	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/brød/focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 – 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (Tynn, tykk, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Frossen pizza		Ja	250	10 – 15	3
		Ja	250	10 – 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 – 30	5 3 1
Middagspaier (grønnsakspai, quiche)		Ja	180 – 190	45 – 55	3
		Ja	180 – 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 – 190	45 – 70 *	5 3 1

FUNKSJONER	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

OPPSKRIFT	FUNKSJON	FORVARM	TEMPERATUR (°C)	VARIGHET (MIN.)	HYLLE 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/ovnsbakt pasta/cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lam /kalv /okse /svin 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Svinestek med svor 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kylling /kanin /and 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkun/gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 – 130	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		-	2 - 3 (mid - høy)	15 – 30 **	5 4
Stekt kylling 1-1,3 kg		-	2 (mid)	55 – 70 ***	2 1
Lammelår/lammeskank		-	2 (mid)	60 – 90 ***	3
Stekte poteter		-	2 (mid)	35 – 55 ***	3
Gratinerte grønnsaker		-	3 (høy)	10 - 25	3
Småkaker	4 COOK Småkaker	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Terter	4 COOK Terter	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runde pizzaer	4 COOK Pizza	Ja	210	40 – 60	5 3 2 1
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)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagna og kjøtt		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kjøtt og poteter		Ja	200	45 – 100 *	4 1
Fisk og grønnsaker		Ja	180	30 – 50 *	4 1
Fylte grillsteker	ECO	-	200	80 – 120 *	3
Kjøttdeler (kanin, kylling, lam)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

*Anslått varighet: rettene kan tas ut av ovnen til forskjellige tider avhengig av personlige preferanser.

** Snu maten halvveis under stekingen.

*** Snu maten to tredjedeler uti matlagingen (hvis nødvendig).

FUNKSJONER									
	Konvensjonell	Varmluft	Konveksjonsbaking	Grill	Turbo grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco-syklus	Pizza

TILBEHØR					
	Rist	Ovnsfast panne eller kakeform på rist	Langpanne / bakebrett eller ovnsfast panne på rist	langpanne/bakebrett	Langpanne med 500 ml vann

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, eksklusive 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.
Bruk tilbehøret som medfølger, mørke kakeformer og bakebrett i metall er å foretrekke. Det er også mulig å benytte gryter og tilbehør i pyrex eller keramikk, men da vil steketiden forlenges noe.

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

Påse at ovnen har kjølt seg ned før du utfører vedlikehold eller rengjøring.

Bruk ikke damprengjøringsutstyr.

Bruk ikke stålull, skuresvamper 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.

INNVENDIGE 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. Luftsteking-brettet (hvis det finnes) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

SKIFTE LAMPEN

1. Koble ovnen fra effekt.

2. Skru løs dekselet fra lyset, skift ut pæren og skru dekselet tilbake på lyset.

3. Koble ovnen effekt strøm igjen.

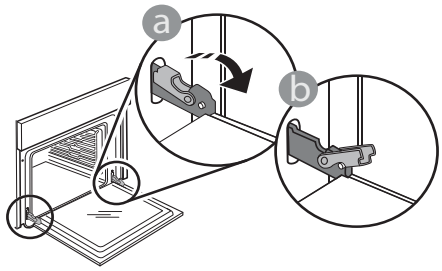
Vennligst merk: 40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogenpærer.

Pæren som er brukt i produktet er spesielt fremstilt for bruk i husholdningsapparat, og skal ikke brukes til vanlig innendørs belysning. (CE-forskrift 244/2009) 244/2009Lysepærene er tilgjengelige fra vår Ettersalgsservice.

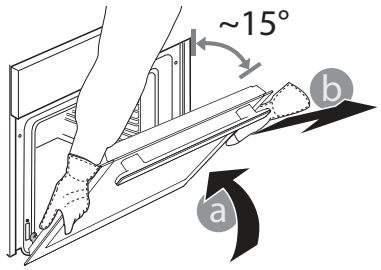
Hvis du bruker halogenpærer, skal du ikke håndtere dem med bare hendene fordi fingeravtrykkene kan skade dem. Bruk ikke ovnen før lysdekslet er montert tilbake på plass.

FJERNING OG MONTERING AV DØREN

1. For å fjerne døren, åpne den helt opp og senk sperrene til de er i åpen stilling.

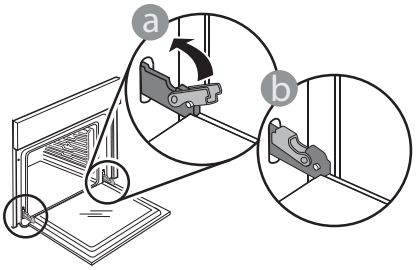


2. Lukk døren så godt du kan.
Ta godt tak i døren med begge hendene – du må ikke holde den i håndtaket.
Fjern ganske enkelt døren ved å fortsette å lukke den mens du drar den oppover samtidig til den frigjøres fra sin plass. Sette døren til den ene siden, la den hvile på et bløtkokt underlag.

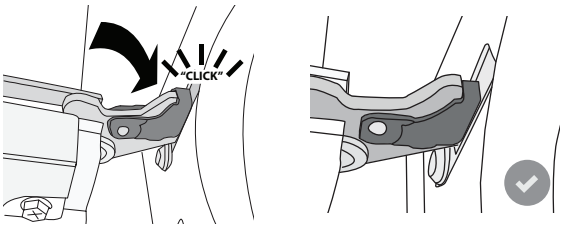


3. Sett tilbake døren ved å flytte den mot ovnen, rette inn krokene på hengslene med setene og sikre den øvre delen på sin plass.

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.



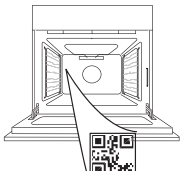
5. Forsøk å lukke døren for på påse at den står på linje med kontrollpanelet. Dersom den ikke gjør det, må trinnene ovenfor gjentas: Døren kan skades dersom den ikke lukker seg på riktig måte.

FEILSØKING

Problem	Mulig årsak	Løsning
Ovnen virker ikke.	Strømbrudd. Koblet fra stikkontakten.	Sjekk at det er strøm og om ovnen er koblet til strømnettet. 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».
Ovnen varmes ikke opp.	Når «DEMO» er «På» er alle kommandoene aktive og menyene er tilgjengelige, men ovnen varmes ikke opp. DEMO vises på display hvert 60 sekund.	Få tilgang til «DEMO» fra «INNSTILLINGER» og velg «Av» .
Lysene slukkes.	"ECO" modus er "On".	Få tilgang til "ECO" fra "INNSTILLINGER" og velg "Off".
Døren lukker seg ikke skikkelig.	Sikkerhetssperrene er i feil posisjon.	Påse at sikkerhetssperrene er i riktig posisjon ved å følge instruksene for fjerning og ny montering av døren i delen "Renhold og Vedlikehold".
Strømmen slår seg av.	Strøminnstillingen er feil.	Påse at hjemmenettverket ditt har nominell effekt på mer enn 3 kW. Hvis ikke, reduserer du strømmen til 13 Ampere. Gå til "EFFEKT" fra "INNSTILLINGER" og velg "LAV".
Tilberedningssyklus 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 finner du ved å:

- Bruke QR-koden i apparatet ditt
- Besøke vårt nettsted **docs.bauknecht.eu**
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.



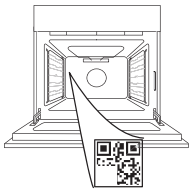
Bauknecht

400011717871

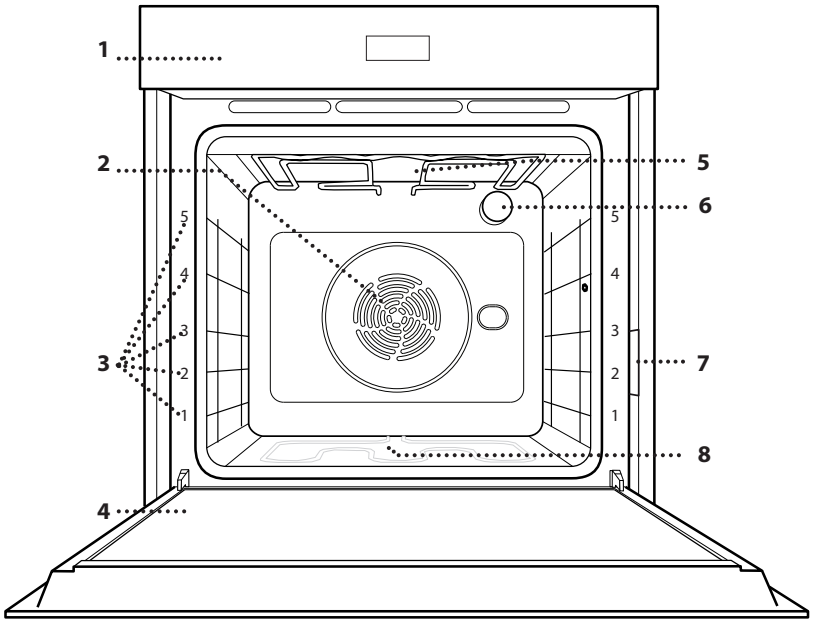
OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO BAUKNECHT
Para receber uma assistência mais completa, registe o seu produto em **www.register10.eu**

Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES, LEIA O CÓDIGO QR NO SEU APARELHO

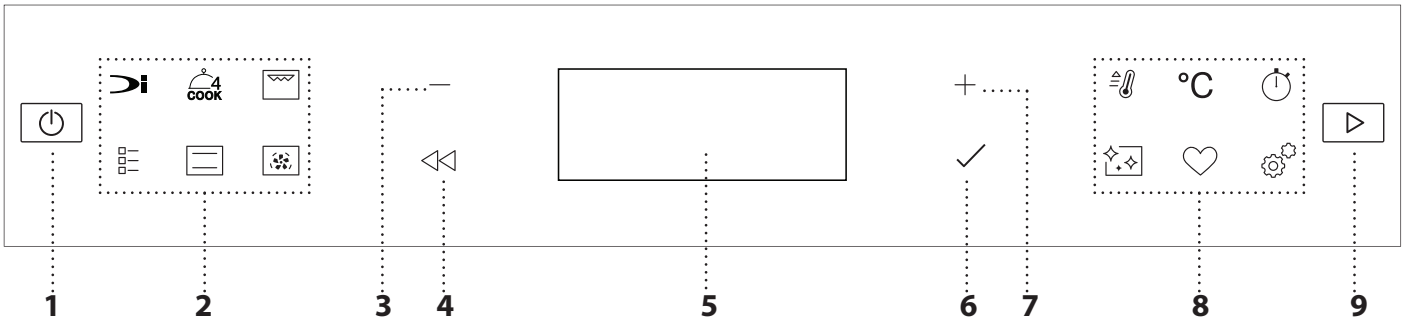


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Placa de identificação (não remover)
8. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. FUNÇÕES DE ACESSO DIRETO
Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS
Para percorrer um menu e diminuir as definições, valores ou uma função.

4. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior. Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR
Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

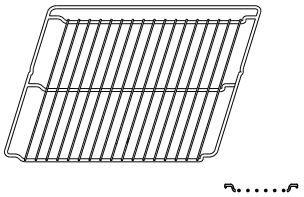
7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS
Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR
Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

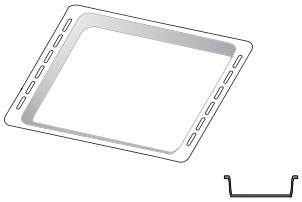
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



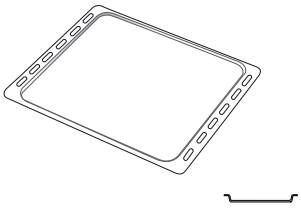
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



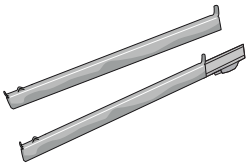
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR *



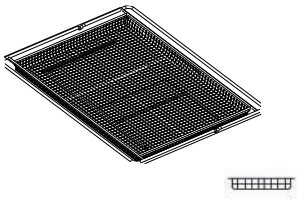
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TABULEIRO AIR FRY *



Para ser utilizado ao cozinhar alimentos com a função Air Fry, com um tabuleiro posicionado a um nível inferior para recolher possíveis migalhas e pingos. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Outros acessórios podem ser adquiridos separadamente; para encomendas e informações, contactar o serviço pós-venda.
* Disponível apenas em determinados modelos

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Insira a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

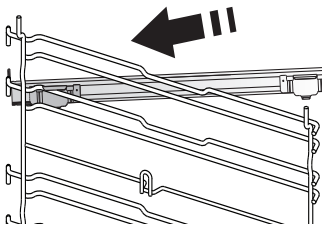
Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

• Para remover as guias de nível, levante-as e puxe as partes inferiores para fora dos seus alojamentos: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

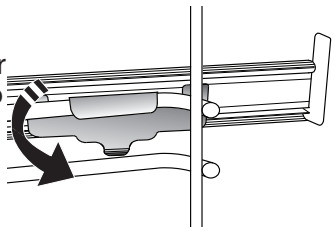
• Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

INSTALAR AS CORREDIÇAS



Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.



Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

se

Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES

MENU DINÂMICO

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

FUNÇÕES TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**
  Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **TURBO GRILL**
  Para assar peças de carne grandes (pernas, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **COZEDURA CONG**
  Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário pré-aquecer o forno.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
  - » **PIZZA**
    Esta função permite-lhe cozinhar uma excelente pizza caseira, em menos de 10 minutos, como num restaurante.
    O ciclo de cozedura dedicado funciona a um nível de temperatura superior a 300 graus Celsius, proporcionando pizzas macias por dentro, estaladiças nas bordas e com um dourado perfeitamente uniforme. Combinando esta função com o acessório Pizza Stone WPro e pré-aquecendo durante 30 minutos, poderá cozinhar uma pizza em 5-8 minutos. (Para encomendas e informações, contacte o serviço pós-venda ou www.bauknecht.eu.)
  - » **AIR FRY**
    Esta função permite-lhe cozinhar batatas fritas, nuggets de frango e muito mais utilizando menos óleo, o que resulta numa batata frita agradavelmente estaladiça. Os elementos de aquecimento funcionam em ciclos para aquecer corretamente a cavidade, enquanto a ventoinha faz circular o ar quente. Só é possível obter os melhores resultados de cozedura esperados se for utilizado um tabuleiro Air Fry (fornecido com alguns modelos). Coloque os alimentos no tabuleiro Air Fry numa única camada e siga as instruções da tabela de cozedura Air Fry para obter os melhores resultados. Evite utilizar mais do que um tabuleiro para evitar uma cozedura desigual.
  - » **FERMENTAR**
    Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
  - » **MANTER QUENTE**
    Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
  - » **DESCONGELAR**
    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
  - » **CICLO ECO ***
    Para assar peças de carne recheadas e filetes de carne num único nível. Quando este ciclo Eco está a ser utilizado, a luz permanece apagada durante a cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.
  - » **COZEDURA MAXI**
    A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique tostado de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de

água potável.



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

- **PIROLÍTICA**

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo completo para obter o melhor desempenho de limpeza.

- **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. Deite 200 ML de água no fundo da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.



FAVORITOS

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno. Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido. Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÕES” e selecione "Off" (Desligado). Ao selecionar “RESET FÁBRICA” (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as definições serão apagadas.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: “PORTUGUÊS” surgirá no visor.

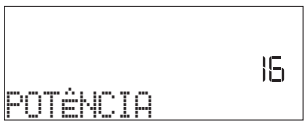


Prima + ou — para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar o idioma pretendido. Prima ✓ para confirmar a seleção.

Nota: O idioma pode ser posteriormente alterado selecionando "LANGUAGE" no menu "SETTINGS", disponível premindo ⚙

2. DEFINIR O CONSUMO DE POTÊNCIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).



Aceda à função “POTÊNCIA” a partir das “DEFINIÇÕES” e selecione a opção “BAIXO”.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual:

No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Prima + ou — para definir a hora certa e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos. Prima + ou — para definir os minutos e prima para confirmar ✓ .

Nota: Poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de potência. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

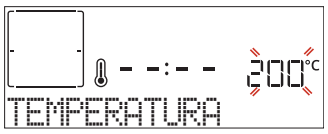
Prima ⏻ para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor apresentará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Premir ◁◁ permite-lhe alterar novamente a definição anterior

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

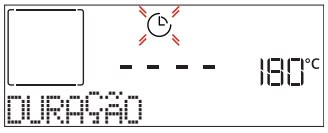


Quando o valor piscar no visor, prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar e continuar com as definições que se seguem (se possível).

Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Nota: Uma vez activada a função, a temperatura/nível do grelhador pode ser alterada utilizando + ou —, depois de premir o botão °C.

DURAÇÃO



Quando o ícone 🕒 piscar no visor, prima + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏱ : prima + ou — para o alterar e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INICIAR DELAY)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando a sua hora de fim. O visor apresenta a hora de fim enquanto 🕒 o ícone pisca.



Prima + ou — para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

Nota: Programar um início atrasado da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para alterar a hora de fim programada ou premir ◁◁ para alterar outras definições. Ao premir ⏱ , para visualizar informação, é possível alternar entre a hora de fim e a duração.

3. MENU DINÂMICO

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

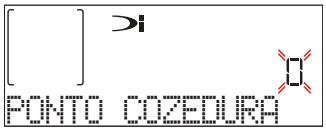
PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-CAMADAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou — para configurar o valor necessário e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

PONTO COZEDURA / DOURAR

Em algumas funções do MENU DINÂMICO é possível ajustar o nível de cozedura.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou — para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, quando permitido, em algumas funções do MENU DINÂMICO, é possível ajustar o nível de escurecimento entre baixo (-1) e alto (+1).

4. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores predefinidos forem os desejados ou quando tiver aplicado as definições que necessita, prima ▷ para ativar a função.

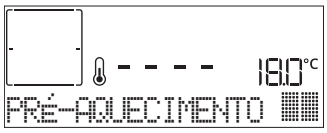
Durante a fase de início diferido, ao premir ▷ o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo [⏻].

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode selecionar uma função diferente ou aguardar o arrefecimento completo.

5. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.



Quando esta fase terminar, será emitido um som e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ✓ ou [▷].

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, premindo + ou — .

6. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Algumas funções do Menu Dinâmico requerem que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor, feche a porta e, em seguida, prima [▷] para continuar a cozedura.

Da mesma forma, a 10% do fim da cozedura, o forno indica que deve verificar os alimentos.

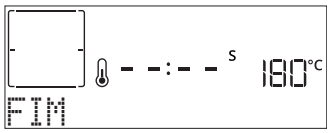


Será emitido um som e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ✓ ou [▷] para continuar a cozinhar.

Nota: Prima [▷] para ignorar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

7. FIM DA COZEDURA

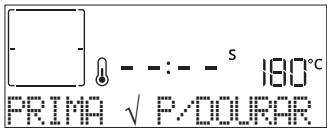
Será emitido um som e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima [▷] para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

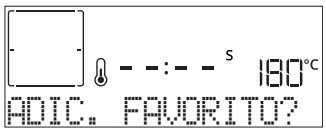
Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grill quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima, se necessário, ✓ para iniciar um ciclo de tostado de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo [⏻] para desligar o forno.

8. FAVORITOS

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, prima ◁◁ para ignorar.

Uma vez premido ✓ , prima o botão + ou — para selecionar a posição do número e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♡ : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.



Prima + ou — para selecionar a função; confirme premindo ✓ e, em seguida, prima [▷] para ativar.

9. LIMPEZA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ✧ para visualizar "Pyro" no visor.



Prima + ou — para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado um ciclo, se desejado, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso de arranque) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Limpe a porta e retire todos os acessórios conforme solicitado, depois feche a porta e prima ▷ quando terminar: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

- **SMARTCLEAN**

Prima ✧ para visualizar "Smart Clean" no ecrã.



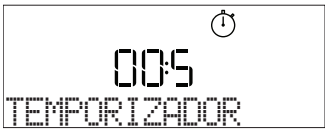
Prima ▷ para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as indicações e prima ✓ quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima ▷, quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Nota: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

10. TEMPORIZADOR

Para ativar esta função, prima o ícone ⏱ . Prima + ou — para definir o período de tempo pretendido e, em seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará quando o contador de minutos tiver terminado a contagem decrescente do tempo selecionado.

Nota: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura.

O contador de minutos também pode ser ativado quando uma função está em funcionamento.

o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Durante esta fase, não é possível ver o mini-mostrador (apenas será apresentado o ícone ⏱), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para editar o temporizador, pode premir o ícone ⏱ e definir a hora utilizando o botão + ou — ícone.

Para cancelar o lembrete de minutos, prima o ícone ⏱ e, em seguida, selecione — até a hora apresentada ser "--:--". Prima ✓ para confirmar.

11. BLOQUEAR TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ◁◁ durante, pelo menos, cinco segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo ⏻.

. NOTAS

- Não tape o interior do forno com papel de alumínio.
- Nunca arraste panelas ou tachos pelo fundo do forno, uma vez que poderá danificar o revestimento de esmalte.
- Não colocar pesos pesados sobre a porta e não se agarrar à porta.
- Devido à temperatura mais elevada do ciclo Pizza, prevê-se que o ruído da ventoinha de arrefecimento seja ligeiramente superior.

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função “Ar Forçado” permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE

Utilize qualquer tipo de tabuleiro para assar ou pirex adequado ao tamanho da peça de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS

Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

Se utilizar uma forma para assar antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

FERMENTAR

É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

MENU DINÂMICO MESA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	Lasanha		0,5 - 3 kg	-	0	-	2
CARNE	Carne de vaca	Assado	0,6 - 2 kg	0	0	-	3
		Burger	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Porco	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	0	-	3
		Salsichas e wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Frango	Inteiro	0,6 - 3 kg	-	0	-	2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Kebab	uma grelha	-	-	1/2	5 4
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filetes [congelados]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
LEGUMES	Legumes Assados	Batatas assadas	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	-	-	3
		Legumes Assados	0,5 - 1,5 kg	-	0	-	3
	Legumes gratinados	Batatas gratinadas	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de tomate	um tabuleiro	-	-	-	3
		Pimentos Gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Brócolos gratinados	um tabuleiro	-	-	-	3
		Couve-flor gratinada	um tabuleiro	-	-	-	3
		Gratinado de legumes	um tabuleiro	-	-	-	3
SALGADOS	Bolo salgado		0,8 - 1,2 kg	-	0	-	2
	Pão	Pãezinhos	60 - 150 g cada	-	-	-	3
		Pão de forma	0,4 - 0,6 kg cada	-	-	-	2
		Pão grande	0,7 - 2,0 kg	-	-	-	2
		Baguetes	200 - 300 g cada	-	-	-	3
	Pizza	Pizza redonda	um tabuleiro	-	-	-	2
		Pizza alta	um tabuleiro	-	-	-	2
		Pizza [congelada]	1 camada*	-	-	-	2
			2 camadas*	-	-	-	4 1
			3 camadas*	-	-	-	5 3 1
			4 camadas*	-	-	-	5 4 2 1

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

MENU DINÂMICO MESA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS		QUANTIDADE	COZIMENTO NÍVEL	NÍVEL DE TOSTADO	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
DOCES	Pão-de-ló	0.5 - 1.2 kg	-	-	-	2
	Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	3
	Massa "choux"	um tabuleiro *	-	-	-	3
	Torta	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	-	-	3
	Tarte de frutas	0,5 - 2 kg	-	-	-	2

* Quantidade sugerida

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro para forno / Tabuleiro para bolos / Tabuleiro redondo para pizzas numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

TABELA DE COZEDURA PARA FRITAR

	RECEITA	FUNÇÃO	QUANTIDADE SUGERIDA	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
ALIMENTOS CONGELADOS	Batatas fritas congeladas		650 - 850 g	Sim	200	25 - 30	4 2
	Nugget de frango congelado		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Palitos de peixe		500 g	Sim	220	15 - 20	4 2
	Anéis de cebola		500 g	Sim	200	15 - 20	4 2
LEGUMES	Courgette fresca panada		400 g	Sim	200	15 - 20	4 2
	Batatas fritas caseiras		300 - 800 g	Sim	200	20 - 40	4 2
	Legumes mistos		300 - 800 g	Sim	200	20 - 30	4 2
CARNE E PEIXE	Peitos de frango		1 - 4 cm	Sim	200	20 - 40	4 2
	Asas de frango		200 - 1500 g	Sim	220	30 - 50	4 2
	Costeleta à milanesa		1 - 4 cm	Sim	220	20 - 50	4 2
	Filete de peixe		1 - 4 cm	Sim	220	15 - 25	4 2

Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, espalhe uma camada fina de óleo sobre a superfície dos alimentos.
Para garantir resultados de cozedura uniformes, misturar os alimentos a meio do tempo de cozedura recomendado.

FUNÇÕES	Air Fry		
ACESSÓRIOS	Tabuleiro Air Fry	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor / Tabuleiro de assar tabuleiro de assar na grelha

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pão-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	30 - 90	4 1
Cookies		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / Queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa "choux"		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Foccacia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (massa fina, massa grossa, foccacia)		Sim	310	7 - 12	2
		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Cozedura conveção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanha / Flans / Massa cozida / Canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / en papillote (em papelote) (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgettes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão torrado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes de peixe / Bifes		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	4 COOK Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	4 COOK Tartes	Sim	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redonda	4 COOK Pizza	Sim	210	40 - 60	5 3 2 1
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	4 COOK Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne assadas recheadas	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Virar alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

FUNÇÕES	Convencional	Ar forçado	Cozedura conveção	Grelhar	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ciclo Eco	Pizza

ACESSÓRIOS	Grelha metálica	Tabuleiro de forno ou tabuleiro para bolos numa prateleira de arame	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

• Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

• Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno. (Apenas em alguns modelos).

• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

Não limpe a Sonda de Alimentos e a Sonda de Carne (se existir) na máquina de lavar loiça. O tabuleiro Air Fry (se existir) pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da fonte de alimentação elétrica.

2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.

3. Ligue o forno novamente à fonte de alimentação elétrica.

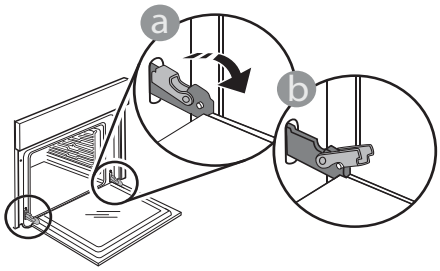
Nota: Utilize lâmpadas de halogéneo de 40 W/230 ~ V, do tipo G9, T300 °C.

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa. (Regulamento CE 244/2009) As lâmpadas estão disponíveis no nosso serviço pós-venda.

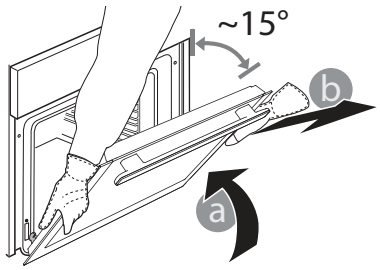
Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.

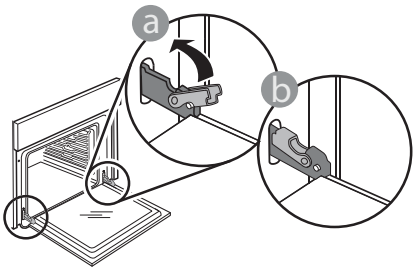


2. Feche a porta tanto quanto possível.
Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície macia.

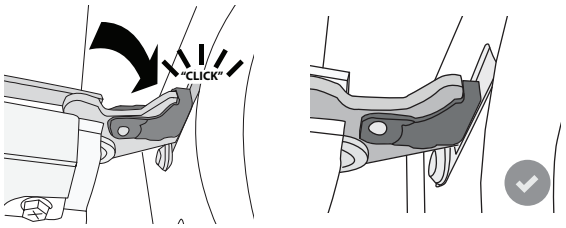


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixa totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



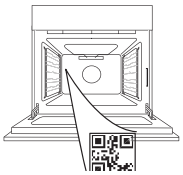
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Problema de software.	Contactar o Call Center e indicar o número a seguir à letra "F"
O forno não aquece.	Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a “DEMO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione "OFF" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo “ECO” está "On" (Ligado).	Aceda ao "ECO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A porta não fecha corretamente.	Os dispositivos de segurança estão mal posicionados.	Certifique-se de que os dispositivos de segurança estão corretamente posicionados, seguindo as instruções para a remoção e reposição da porta contidas na secção "Limpeza e Manutenção".
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".
O ciclo de cozedura com sonda terminou sem causa evidente ou o erro F3E3 é indicado no ecrã.	A sonda de alimentos não está corretamente ligada.	Verifique a ligação da sonda de alimentos.

As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

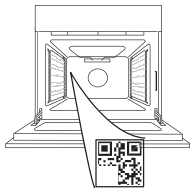
- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitar o nosso sítio Web **docs.bauknecht.eu**
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-Venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



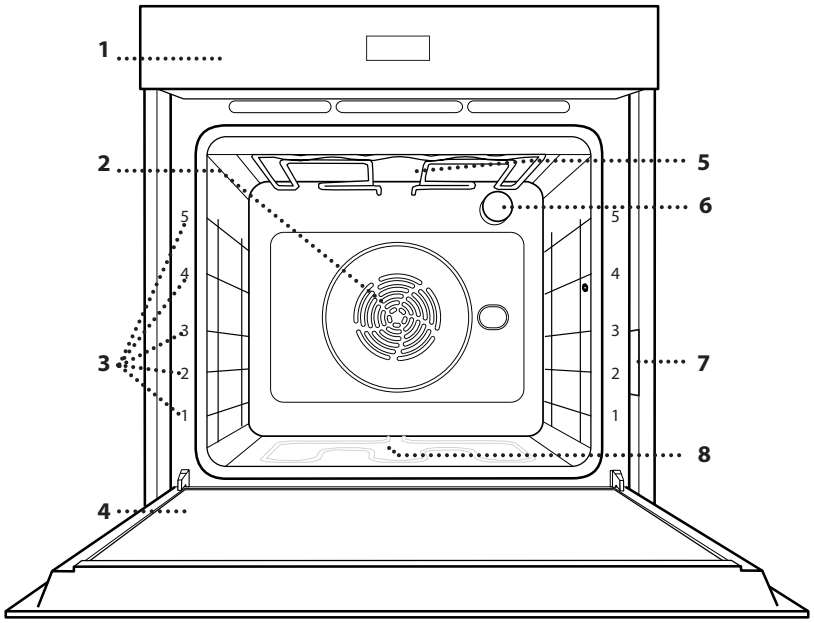
TACK FÖR ATT DU HAR KÖPT EN PRODUKT FRÅN BAUKNECHT
För att få mer omfattande service, vänligen registrera din produkt på **www.register10.eu**

Läs säkerhetsinstruktionerna noga innan du använder apparaten.

SKANNA QR-KODEN PÅ DIN APPARAT FÖR ATT FÅ MER INFORMATION

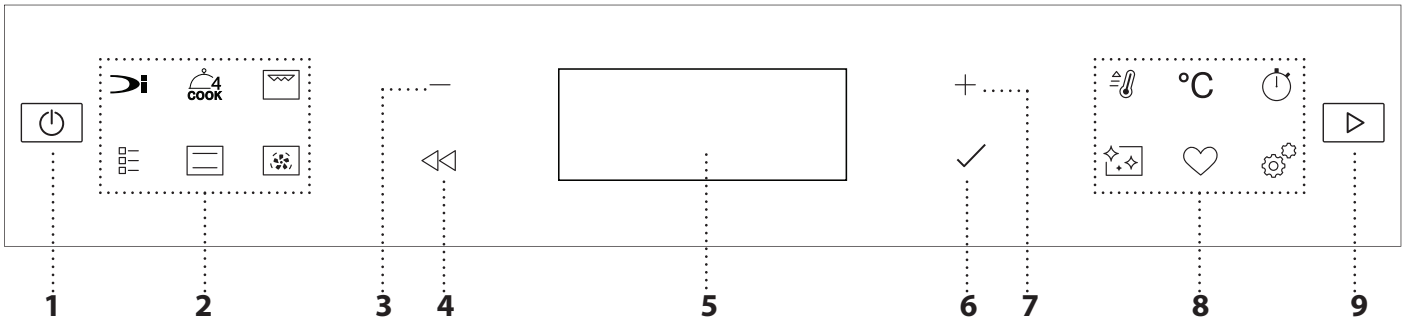


BESKRIVNING AV PRODUKTEN



1. Kontrollpanel
2. Fläkt och runt värmeelement (dolt)
3. Ugnsstegar (nivån anges på ugnens framsida)
4. Lucka
5. Övre värmeelement/grill
6. Lampa
7. Identifieringsskylt (ska inte tas bort)
8. Nedre värmeelement (dolt)

KONTROLLPANEL



1. PÅ / AV
För att sätta på och stänga av ugnen eller stoppa en aktiverad funktion.

2. DIREKTÅTKOMST TILL FUNKTIONER
För snabb åtkomst till funktionerna och menyn.

3. MINUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och för att minska inställningar eller värden för en funktion.

4. TILLBAKA
För återgång till föregående skärm. Gör det möjligt att ändra inställningarna under tillagning.

5. DISPLAY

6. BEKRÄFTA
För att bekräfta en vald funktion eller ett inställt värde.

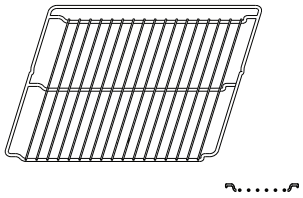
7. PLUS (NAVIGERINGSKNAPP)
Använd den här knappen för att bläddra i menyn och öka inställningar eller värden för en funktion.

8. DIREKTÅTKOMST TILL TILLVAL / FUNKTIONER
För att få snabb åtkomst till funktioner, tidslängd, inställningar och favoriter.

9. START
För att starta en funktion med angivna inställningar eller basinställningarna.

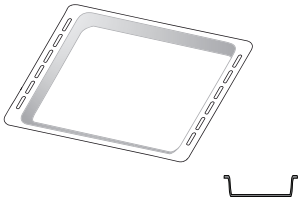
TILLBEHÖR

GALLER



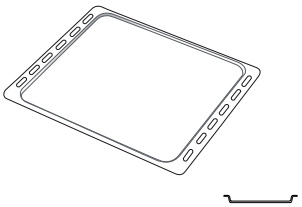
Används för att laga mat eller som stöd för formar, kakformar och andra ugnsfasta köksredskap.

LÅNGPANNA



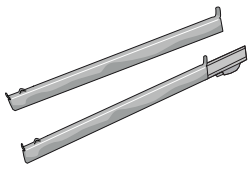
Används som ugnsplåt för att tillaga kött, fisk, grönsaker, focaccia osv. eller placeras under gallret för att samla upp köttsaften.

BAKPLÅT *



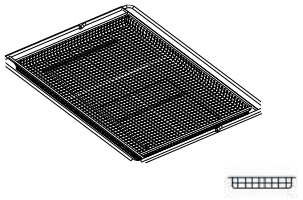
Används för att baka bröd och bakverk, men även för stekar, inbakad fisk osv.

GLIDSKENOR *



För att underlätta att sätta in och ta ut tillbehör.

LUFTFRITERAPLÅT *



Ska användas när man lagar mat med Luftfriterafunktionen, 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 ugnsstegarna och säkerställ att sidan med den upphöjda kanten är vänd uppåt.

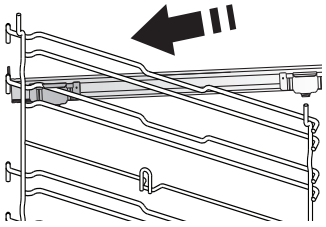
Övriga tillbehör, såsom långpannan och bakplåten, sätts in horisontellt på samma sätt som gallret.

TA BORT OCH MONTERA SIDOSTEGARNA

• För att ta bort sidostegarna, lyft dem och dra den nedre delen ut från dess fäste: Sidostegarna kan nu tas bort.

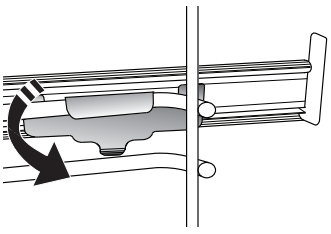
• För att montera tillbaka sidostegarna, passa först in dem i det övre fästet. Håll kvar dem uppe, skjut in den i ugnsutrymmet och sänk dem sedan på plats i de undre fästena.

MONTERING AV TELESKOPSKENOR



Ta bort ugnsstegarna från ugnen och ta bort skyddsplasten från teleskopskenorna.

Fäst den utdragbara skenans övre klämma 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.

COOK 4

För samtidig tillagning på fyra nivåer av olika rätter som kräver samma ugnstemperatur. Denna funktion kan användas för att tillaga kakor, runda pizzor (även frusna) och tillaga en komplett måltid. Följ tillagningstabellen för att få de bästa resultaten.

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.

TRADITIONELLA FUNKTIONER

- **CONVECT. BAKE**

  För att laga alla slags maträtter på en enda ugnsfals.

- **TURBO GRILL**

  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.

- **FRYSBAK**

  Funktionen används för att automatiskt ställa in optimal tillagningstemperatur och läge för 5 typer av fryst färdigmat. Ugnen behöver inte vara förvärmd.

- **SPECIAL FUNKTIONER**

  » **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.)

  » **LUFTFRITERA**

  Med denna funktion går det att laga pommes frites, kycklingnuggets m.m. genom att använda mindre olja och ändå få dem krispiga. Värmeelementen värmer upp insidan till rätt värme och fläkten gör så att varmluft cirkulerar. Bästa förväntade tillagningsresultat erhålls bara om man använder en luftfriteringsplåt (medföljer vissa modeller). Lägg maten i ett enda lager på luftfriteringsplåten och följ instruktionerna i luftfriteringstabellen för bästa resultat. Undvik att använda mer än en plåt för att förhindra ojämn tillagning.

  » **JÄSNING**

  För optimal jäsning av söta bakverk och matbröd. För att garantera ett bra jäsningsresultat får inte funktionen aktiveras om ugnen fortfarande är varm efter en tillagning.

  » **VARMHÅLLNING**

  För att hålla nylagade rätter varma och knapriga.

  » **UPPTINING**

  För att påskynda upptining av livsmedel. Placera maten på den mittersta ugnsfalsen. Låt maten ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att ytan blir torr.

  » **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.

  » **MAXI COOKING**

  Funktionen väljer automatiskt det bästa tillagningssättet och den bästa temperaturen för att tillaga stora köttstycken (över 2,5 kg). Vänd gärna köttet under tillagningen för att få jämnare bryning på båda sidorna. Ös köttet då och då för att undvika att det blir torrt.

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.

SNABB FÖRVÄRMN.

For snabb förvärmning av ugnen.

TIMER

Används för att hålla koll på tiden utan att behöva aktivera någon funktion.

RENGÖRING

- **PYRO**

För att eliminera matlagningsstänk med ett program med mycket hög temperatur. Två automatiska

rengöringsprogram finns tillgängliga: Ett komplett program (Pyro) och ett kortare program (Pyro Eco). Vi rekommenderar att använda hela programmet för att få bästa möjliga rengöringseffekt.

- **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 på ugnens botten och aktivera funktionen när ugnen är kall.



FAVORITER

För att komma åt listan över tio favoritfunktioner.



INSTÄLLNINGAR

Används för att justera ugnsinställningarna. När "ECO"-läget är aktiverat dämpas displayens ljusstyrka och lampan släcks efter en minut för att spara energi. Den återaktiveras automatiskt när någon av knapparna trycks ned. När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. Om du vill avaktivera det här läget går du till "DEMO" i menyn "INSTÄLLNINGAR" och väljer "Av". Om du väljer "FABRIKSÅTERST." stängs produkten av och återgår till inställningarna från första gången du använde produkten. Alla valda inställningar raderas.

* Funktionen används som referens i förklaringen om energieffektivitet i enlighet med förordning (EU) nr 65/2014.

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. VÄLJA SPRÅK

Du kommer att behöva ställa in språk och tid när du slår på apparaten för första gången: På displayen visas ”English”.

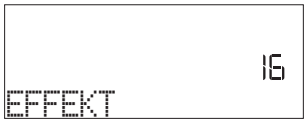


Tryck på + eller — för att bläddra i listan med tillgängliga språk och välj önskat språk. Tryck på ✓ för att bekräfta valet.

Observera: Du kan ändra språk senare genom att välja "SPRÅK" i menyn "INSTÄLLNINGAR" som du kommer åt genom att trycka på ⚙

2. STÄLLA IN STRÖMFÖRBRUKNINGEN

Ugnen är programmerad för att förbruka en mängd elektrisk effekt som är kompatibel med ett hemmanätverk vars nominella värde är över 3 kW (16): Om ditt hushåll använder en lägre effekt ska detta värde sänkas (13).



Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.

3. STÄLLA IN KLOCKAN

Efter att du valt språk kommer du behöva ställa in den nuvarande tiden: På displayen blinkar de två siffrorna för timma.



Tryck på + eller — för att ställa in rätt timme och tryck på ✓ : På displayen blinkar de två siffrorna för minuterna. Tryck på + eller — för att ställa in minuterna och tryck på ✓ för att bekräfta.

Observera: Du kan behöva ställa in klockan igen efter långa strömavbrott. Tryck på ⚙ och välj KLOCKA i menyn INSTÄLLNINGAR

4. 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").

Observera: Vi rekommenderar att vädra rummet efter att ha använt apparaten den första gången.

DAGLIG ANVÄNDNING

1. VÄLJ ÖNSKAD FUNKTION

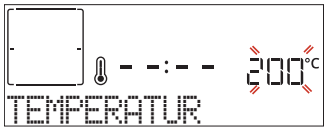
Tryck på ⏻ för att sätta på ugnen: Den senast använda huvudfunktionen eller huvudmenyn visas på displayen.

Välj funktion genom att trycka på ikonen för någon av huvudfunktionerna eller bläddra i menyn: För att välja ett alternativ från en meny (displayen visar det första tillgängliga alternativet), tryck på + eller — för att välja önskat alternativ och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

2. STÄLLA IN FUNKTIONEN

Efter att ha valt önskad funktion kan du ändra dess inställningar. Displayen visar inställningarna som kan ändras i sekvens. Genom att trycka på ◁◁ kan du ändra föregående inställning igen.

TEMPERATUR / GRILLNIVÅ

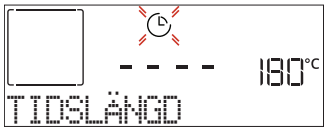


När värdet blinkar på displayen, tryck på + eller — för att ändra det. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och fortsätta med nästa inställning (om möjligt).

På samma sätt går det att ställa in grillnivån: Det finns tre definierade effektnivåer för grill: 3 (hög), 2 (medel), 1 (låg).

Observera: När funktionen har aktiverats kan du ändra temperaturen/grillnivå med hjälp av + eller —, efter att ha tryckt på knappen °C.

TIDSLÄNGD



När ikonen ◷ blinkar på displayen, tryck på + eller — 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 (tidsoberoende): Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen. När det här läget väljs går det inte att programmera en fördröjd start.

Observera: Du kan justera den inställda tillagningstiden under tillagningen genom att trycka på ⏱ : tryck på + eller — för att ändra och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

SLUTTID (FÖRDRÖJD START)

I många av funktionerna kan du fördröja starten efter att ha ställt in tillagningstiden genom att programmera dess sluttid. Displayen visar sluttiden och ikonen ◷ blinkar.



Tryck på + eller — för att ställa in tiden som du vill att tillagningen ska vara klar på. Tryck sedan på ✓ för att bekräfta och aktivera funktionen. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan: Funktionen startar automatiskt efter den tid som har beräknats för att tillagningen ska vara klar vid inställd tid.

Observera: När en fördröjd start programmeras avaktiveras ugnens förvärmningsfas: Ugnen kommer att uppnå önskad temperatur gradvis, vilket betyder att tillagningstiderna är något längre än de som listas i tillagningstabellen. Under väntetiden kan du trycka på + eller — för att ändra den programmerade sluttiden eller trycka på ◁◁ för att ändra andra inställningar. Tryck på ⏱ för att visa informationen och ändra sluttid och tidslängd efter behov.

3. DYNAMISK MENY

Med dessa funktioner väljs optimalt tillagningsläge, effekt, temperatur och tidslängd för att tillaga, steka eller baka alla tillgängliga rätter.

Ange vid behov typ av livsmedel för att uppnå bästa resultat.

VIKT / HÖJD (RUND-BRICKA-LAGER)



Följ anvisningarna på displayen för att ställa in funktionen på rätt sätt. När du blir ombedd, tryck på + eller — för att ställa in önskat värde och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

TILLAGNINGSGRAD / BRYNER

Med vissa DYNAMISK MENY-funktioner är det möjligt att justera tillagningsnivån.



När du blir ombedd, tryck på + eller — för att välja önskad nivå mellan röd (-1) till välstekt (+1). Tryck på ✓ eller ▷ för att bekräfta och starta funktionen.

På samma sätt kan du i vissa DYNAMISK MENY-funktioner, där det är tillåtet, justera bryningsnivån mellan låg (-1) och hög (+1).

4. STARTA FUNKTIONEN

Om du vill använda standardvärdena eller har valt önskade inställningar kan du aktivera funktionen genom att trycka på ▷.

Om du trycker på ▷ under fördröjningsfasen visas en fråga om du vill hoppa över denna fas och starta funktionen direkt.

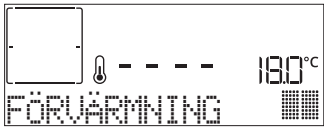
Observera: När du valt en funktion kommer displayen att rekommendera den mest lämpliga nivån för varje funktion. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på knappen ⏻.

Om ugnen är het och en specifik maxtemperatur

krävs för funktionen visas ett meddelande på displayen. Du kan antingen välja en annan funktion eller vänta tills den har svalnat helt.

5. 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 och "TILLSÄTT MATEN". Öppna då luckan, lägg in maten i ugnen, stäng luckan och starta tillagningen genom att trycka på ✓ eller ▷.

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 + eller — .

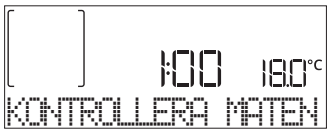
6. VÄND ELLER KONTROLLERA MATEN

Vissa DYNAMISK MENY-funktioner kräver att maten vänds under tillagning.



När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Öppna luckan, utför åtgärden som anges på displayen och stäng luckan igen. Tryck sedan på ▷ för att återuppta tillagningen.

På samma sätt, när 10% av tiden för tillagningens slut återstår ber ugnen dig att kontrollera maten.

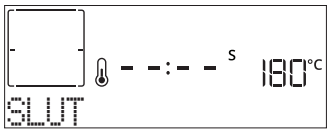


När en åtgärd måste utföras avges en ljudsignal och informationen visas på displayen. Kontrollera maten, stäng luckan och tryck på ✓ eller ▷ för att återuppta tillagningen.

Observera: Tryck på ▷ för att hoppa över dessa åtgärder. Ugnen återupptar tillagningen efter en stund även om ingen åtgärd utförs.

7. TILLAGNINGENS SLUT

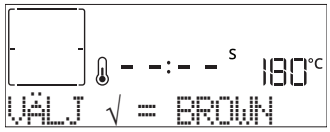
En ljudsignal avges och displayen talar om att tillagningen är klar.



Tryck på ▷ för att fortsätta tillaga manuellt (utan tidsbegränsning) eller tryck på + för att förlänga tillagningstiden genom att ange en ny tidslängd. Tillagningsparametrarna bibehålls i båda alternativen.

BRYNER

Vissa funktioner i ugnen gör att du kan bryna matens yta genom att aktivera grillen när tillagningen är klar.



När displayen visar det avsedda meddelandet, tryck på ✓ om du önskar starta en femminuters bryningscykel. Du kan stoppa funktionen när som helst genom att trycka på ⏻ för att stänga av ugnen.

8. FAVORITER

När tillagningen är klar uppmanas du att spara funktionen med ett nummer mellan 1 och 10 i din lista över favoriter på displayen.



Om du vill spara en funktion som favorit och lagra de aktuella inställningarna för framtida bruk trycker du på ✓ när tillagningen är klar. Tryck annars på ◁◁ för att ignorera denna förfrågan.

Efter att ha tryckt på ✓ ska du trycka på + eller — för att välja siffran och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Observera: Om minnet är fullt eller om numret redan är upptaget blir du uppmanad att skriva över den tidigare funktionen för att bekräfta.

För att hämta funktioner som sparats vid ett annat tillfälle, tryck på ♡ : På displayen visas listan över dina favoritfunktioner.



Tryck på + eller — för att välja funktionen och bekräfta genom att trycka på ✓ . Tryck sedan på ▷ för att aktivera.

9. RENGÖRING

- **PYRO**

Vidrör inte ugnen under pyro-rengöringen.

Håll barn och djur på avstånd från ugnen under och efter pyro-programmet (tills rummet har vädrats klart).

Ta bort alla tillbehör delar (inklusive sidostegarna) från ugnen innan funktionen aktiveras. Om ugnen är placerad under en spishäll måste du se till att gasbrännare och elplattor är avstängda medan rengöringsprogrammet körs. För bästa rengöringsresultat ska du torka bort den värsta smutsen med en fuktig svamp innan pyrolysfunktionen aktiveras. Vi råder till att bara

köra pyro-funktionen om det finns mycket smuts i apparaten eller om den avger dålig lukt under matlagning.

Tryck på ✧ för att visa "Pyro" på displayen.



Tryck på + eller — för att välja önskat program och tryck sedan på ✓ för att bekräfta. Efter att ha valt ett program, tryck på + eller — för att om så önskas ställa in sluttid (startfördröjning) och tryck sedan på ✓ för att bekräfta.

Rengör luckan och avlägsna alla tillbehör som du blir ombedd. Stäng sedan luckan och tryck på ▷ när det är klart: Ugnen kommer att starta självrengöringscykeln, och luckan låses automatiskt: Ett varningsmeddelande visas på displayen tillsammans med en nedräkning som anger status för det pågående programmet.

När programmet har slutförts förblir luckan låst tills ugnens temperatur har sjunkit till en säker nivå.

- **SMARTCLEAN**

Tryck på ✧ för att visa "Smart Clean" på displayen.



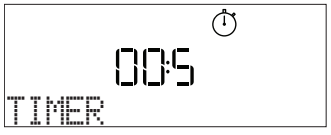
Tryck på ▷ för att aktivera funktionen: displayen kommer uppmana dig att utföra alla erfordrade åtgärder som krävs för att uppnå de bästa rengöringsresultaten: Följ anvisningarna och tryck sedan på ✓ när du är klar. När du utfört samtliga steg trycker du på ▷ när du blir ombedd för att starta rengöringsprogrammet.

Observera: Vi avråder från att öppna ugnsluckan under rengöringscykeln för att undvika att vattenångan försvinner ut eftersom det kan försämra det slutliga rengöringsresultatet.

Ett avsett meddelande börjar blinka på displayen när cykeln är klar. Låt ugnen svalna och torka sedan av insidan med en trasa eller en svamp.

10. TIMER

För att aktivera denna funktion, tryck på ikonen ⏱ . Tryck på + eller — för att ställa in hur lång tid du behöver och tryck sedan på ✓ för att aktivera timern.



En ljudsignal avges och displayen visar när timern har slutat räkna ner den valda tiden.

Observera: Timern aktiverar inte något tillagningsprogram.

Timern kan aktiveras även när en funktion är igång.

Timern fortsätter att räkna ned helt oberoende utan att påverkas av funktionen.

Timern visas inte under den här fasen (endast ikonen ⏱ visas), men den fortsätter att räkna ner i bakgrunden. För att justera timern kan du trycka på ikonen ⏱ och ställa in tiden med hjälp av ikonen + eller — .

För att avbryta timern, tryck på ikonen ⏱ och tryck sedan på — tills tiden som visas är "--:--". Tryck på ✓ för att bekräfta.

11. 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 kokkärlen 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 häller 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 "Över/underv.& Fläkt". Om botten på en tårta är blöt, så sänk falsen och strö bröd- eller kaksmulor på kakbotten 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.

DYNAMISK MENY-TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER			MÄNGD	TILLAGNINGS-GRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
LASAGNE	Lasagne		0,5-3 kg	-	0	-	2
KÖTT	Nötkött	Stekar	0,6-2 kg	0	0	-	3
		Hamburgare	1,5 - 3 cm	0	-	3/5	5 4
	Fläsk	Stekar	0,6-2,5 kg	-	0	-	3
		Korv och wurstel	1,5 - 4 cm	-	-	2/3	5 4
	Kyckling	Hel	0,6-3 kg	-	0	-	2
		Filéer & bröst	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
		Grillspett	ett galler	-	-	1/2	5 4
FISK	Filéer		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Filéer [frysta]		0,5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
GRÖNSAKER	Grillade Grönsaker	Rostad potatis	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
		Fyllda grönsaker	0,1 - 0,5 kg	-	-	-	3
		Grillade Grönsaker	0,5-1,5 kg	-	0	-	3
	Gratinerade grönsaker	Potatisgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Tomatgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Paprikagratäng	en plåt	-	-	-	3
		Broccoligratäng	en plåt	-	-	-	3
		Blomkålsgratäng	en plåt	-	-	-	3
		Grönsaksgratäng	en plåt	-	-	-	3
SALT BAKNING	Salta pajer		0,8-1,2 kg	-	0	-	2
	Bröd	Småfranskor	60 - 150g st	-	-	-	3
		Smörgåslimpa	0,4 - 0,6kg st	-	-	-	2
		Stort bröd	0,7 - 2,0kg	-	-	-	2
		Baguetter	200 - 300g st	-	-	-	3
	Pizza	Rund Pizza	en plåt	-	-	-	2
		Pan pizza	en plåt	-	-	-	2
		Pizza [fryst]	1 lager*	-	-	-	2
			2 lager*	-	-	-	4 1
			3 lager*	-	-	-	5 3 1
			4 lager*	-	-	-	5 4 2 1

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

DYNAMISK MENY-TILLAGNINGSTABELL

LIVSMEDELSKATEGORIER		MÄNGD	TILLAGNINGS-GRAD	BRYNINGS-GRAD	VÄND (AV TILLAG-NINGSTIDEN)	NIVÅ OCH TILLBEHÖR
SÖTA BAKELSER	Sockerkaka	0,5 - 1,2 kg	-	-	-	
	Kakor	0,2 - 0,6 kg	-	-	-	
	Petit-choux	en plåt *	-	-	-	
	Mördegspaj	0,4 - 1,6kg	-	-	-	
	Strudel	0,4 - 1,6kg	-	-	-	
	Fruktpaj	0,5-2 kg	-	-	-	

* Föreslagen mängd

TILLBEHÖR	Galler	Ugnsform / Tårtform / Rund pizzaplåt 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	4 2
	Frysta kycklingnuggets		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Fiskpinnar		500g	Ja	220	15 - 20	4 2
	Lökringar		500g	Ja	200	15 - 20	4 2
GRÖNSAKER	Färsk panerad zucchini		400g	Ja	200	15 - 20	4 2
	Hemlagade pommes frites		300-800 g	Ja	200	20 - 40	4 2
	Blandade grönsaker		300-800 g	Ja	200	20 - 30	4 2
KÖTT OCH FISK	Kycklingbröst		1 - 4 cm	Ja	200	20 - 40	4 2
	Kycklingvingar		200 - 1500 g	Ja	220	30 - 50	4 2
	Panerad kotlett		1 - 4 cm	Ja	220	20 - 50	4 2
	Fiskfilé		1 - 4 cm	Ja	220	15 - 25	4 2

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	Luftstekningplåt	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler

MATLAGNINGSTABELL

RECEPT	FUNKTIONER	FÖRVÄRMNING	TEMPERATUR (°C)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Jästa kakor/sockerkakor		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Fyllda tårtor (cheesecake, strudel, äppelpaj)		Ja	160 - 200	30 - 85	3
		Ja	160 - 200	30 - 90	4 1
Kakor		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Småkakor / Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Petit-chouer		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Maränger		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Bröd / Focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	5 3 1
Pizza (tunn, pan, focaccia)		Ja	310	7 - 12	2
		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Fryst pizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Matpajer (grönsakspajer, quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1

FUNKTIONER	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	ECO	Pizza
								EKO-PROGRAM	

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)	TIDSLÄNGD (MIN.)	UGNSFALS OCH TILLBEHÖR
Vol-au-vent/salta kex		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne / Pudding / Ugnsbakad pasta / Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm / Kalv / Nöt / Fläsk 1kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Grillat fläskkött med knaprig svål 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Kyckling / Kanin / Anka 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Kalkon / Gås 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Ugnsbakad fisk / fiskpaket (filé eller hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Fyllda grönsaker (tomater, zucchini, aubergine)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Rostat bröd		-	3 (Hög)	3 - 6	5
Fiskfiléer / Stekar		-	2 (medel)	20 - 30 **	4 3
Korv / grillspett / revbensspjäll / hamburgare		-	2 - 3 (Medel - Hög)	15 - 30 **	5 4
Grillad kyckling, 1 - 1,3 kg		-	2 (medel)	55 - 70 ***	2 1
Lammlägg / Lägg		-	2 (medel)	60 - 90 ***	3
Ugnsstekt potatis		-	2 (medel)	35 - 55 ***	3
Grönsaksgratäng		-	3 (Hög)	10 - 25	3
Kakor	4 COOK Kakor	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Pajer	4 COOK Pajer	Ja	170	50 - 70	5 3 2 1
Runda pizzor	4 COOK Pizza	Ja	210	40 - 60	5 3 2 1
Komplett måltid: Fruktpaj (nivå 5) / lasagne (nivå 3) / kött (nivå 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplett måltid: Frukttårtor (nivå 5) / grillade grönsaker (nivå 4) / lasagne (nivå 2) / köttbitar (nivå 1)	4 COOK Meny	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne och kött		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Kött och potatis		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisk och grönsaker		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Fyllda ugnsstekta stekar	ECO	-	200	80 - 120 *	3
Köttbitar (kanin, kyckling, lamm)	ECO	-	200	50 - 100 *	3

* Beräknad tid: Maten kan tas ut från ugnen vid olika tidpunkter beroende på hur du vill ha maten tillagad.

** Vänd maten efter halva tillagningstiden.

*** Vänd maten efter två tredjedelar av tillagningstiden (om nödvändigt).

FUNKTIONER									
	Över/undervärme	Varmluft	Konvektions bakning	Grill	Turbo grill	Maxi Tillagning	Cook 4	EKO-PROGRAM	Pizza

TILLBEHÖR					
	Galler	Ugnsfast form eller kakform på galler	Långpanna/bakplåt eller ugnsfast form på galler	Långpanna/bakplåt	Långpanna med 500 ml vatten

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.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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.

UTVÄNDIGA YTOR

• 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 instickstermometern och köttermometern (om sådana finns) i diskmaskin. Luftfriteraplåten (om sådan finns) kan rengöras i diskmaskin.

BYTE AV LAMPA

1. Koppla bort ugnen från elnätet.

2. Skruva av lampans kåpa, byt ut glödlampan och skruva fast kåpan på lampan igen.

3. Anslut ugnen till elnätet igen.

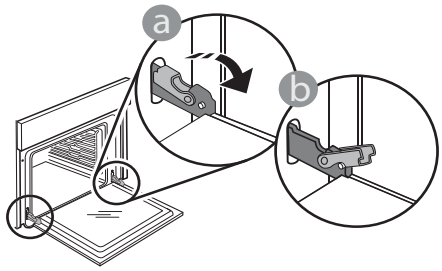
Observera: 40 W/230 ~ V typ G9, T300°C halogenlampor.

Lampan som används i produkten är särskilt utformad för hushållsapparater och lämpar sig inte för allmän rumsbelysning i hemmet. (EG-förordning 244/2009)
Glödlampor kan köpas från vår kundtjänst.

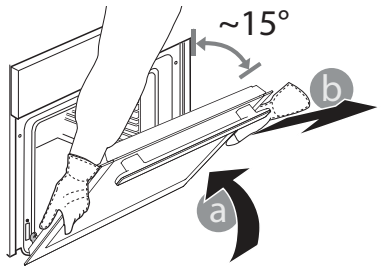
Om du använder halogenlampor ska du inte hantera dem med bara händerna eftersom dina fingeravtryck kan orsaka skador. Använd inte ugnen förrän lampkåpan har satts tillbaka på plats.

TA BORT OCH MONTERA LUCKAN

1. För att ta bort luckan, öppna den helt och sänk spärrarna tills de är i olåst läge.

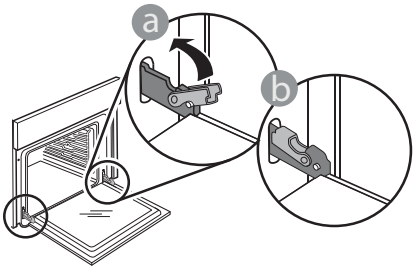


2. Stäng luckan så långt det går.
Ta ett fast tag i luckan med båda händerna – håll inte i handtaget.
Ta helt enkelt av luckan genom att fortsätta stänga den medan du samtidigt drar den uppåt tills den lämnar sitt säte. Lägg ned luckan på sidan på ett mjukt underlag.

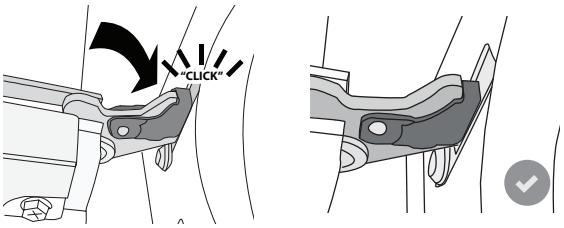


3. Montera tillbaka luckan genom att flytta den mot ugnen, rikta in gångjärnens krokar i höjd med dess fästen och säkra den övre delen i fästet.

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.



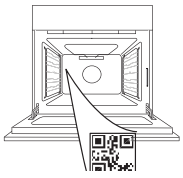
5. Försök att stänga luckan och kontrollera att den är i linje med kontrollpanelen. Upprepa annars de ovannämnda stegen: Luckan kan skadas om den inte fungerar som den ska.

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 kommer efter bokstaven "F".
Ugnen värms inte upp.	När DEMO-läget är aktiverat är alla kommandon aktiva och samtliga menyer tillgängliga, men ugnen värms inte upp. DEMO visas på displayen var 60:e sekund.	Gå till "DEMO" via "INSTÄLLNINGAR" och välj "Av".
Ljuset släcks.	”ECO”-läge är "På".	Använd ECO via INSTÄLLNINGAR och välj Av.
Luckan stängs inte korrekt.	Säkerhetsspärrarna är i fel läge.	Se till att säkerhetsspärrarna är i rätt läge genom att följa anvisningarna för avlägsnande och återställning av dörren i avsnittet "Rengöring och underhåll".
Strömmen bryts i hemmet.	Effektnivå fel.	Kontrollera om ditt hemmanätverk har minst en värdering på mer än 3 kW. Om inte, minska effekten till 13 Ampere. Använd EFFEKT via INSTÄLLNINGAR och välj Låg.
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 apparat
- Besöka 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

400011717871