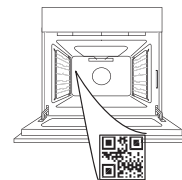




**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

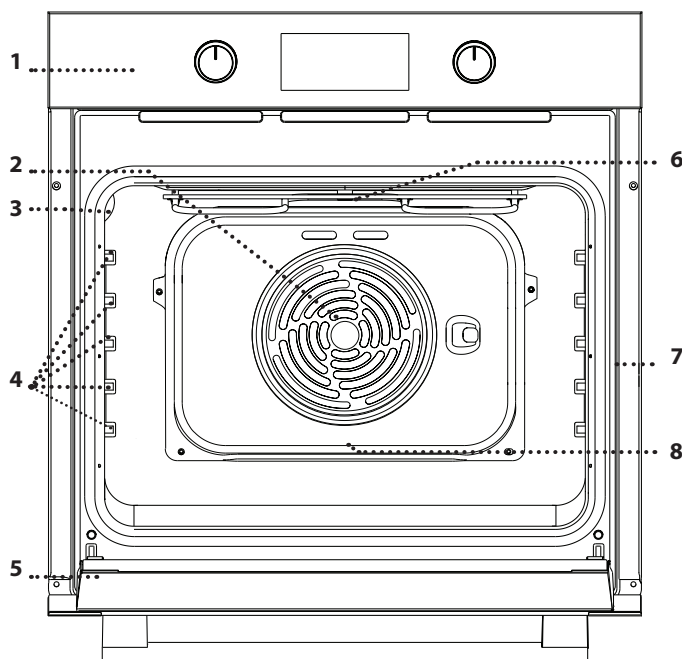
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.register10.eu](http://www.register10.eu) an

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



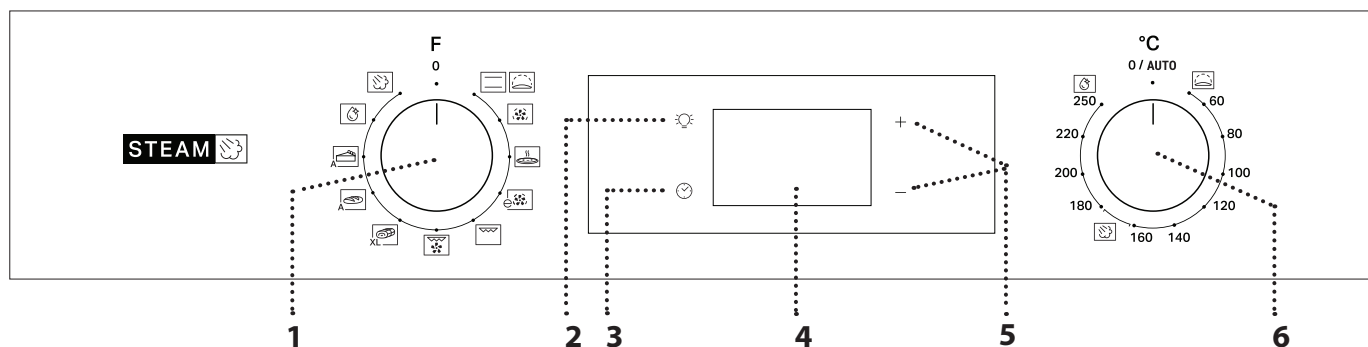
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)
8. **STEAM** Aussparung für Trinkwasser

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. LAMPEN

Bei eingeschaltetem Ofen  
 drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.  
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

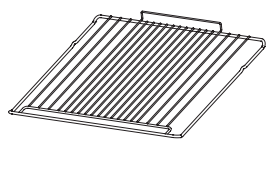
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

**6. THERMOSTATREGLER**  
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

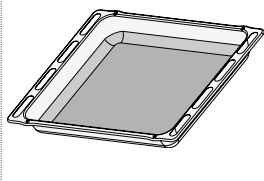
# ZUBEHÖR

## ROST



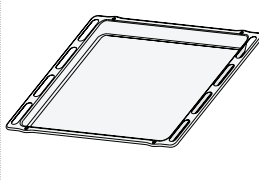
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



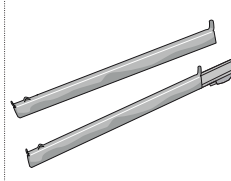
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammlen von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



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

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

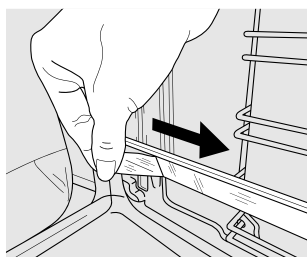
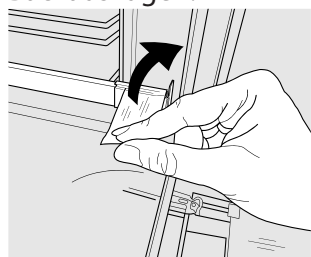
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

## BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



## ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

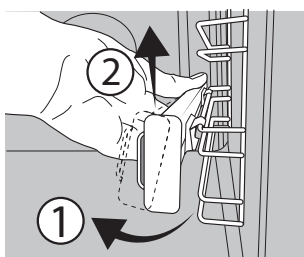
Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs, um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

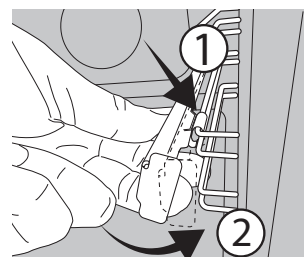
Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die untern Haken einrasten (2).

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

• Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.



[c]



[d]

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

1. Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

2. Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: ☹️ drücken, bis das Symbol ☺️ erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit + oder - die Stunde einstellen und ☺️ zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken.

Mit + oder - die Minuten einstellen und ☺️ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol ☹️ blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

### 2. 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 auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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



# FUNKTIONEN



## OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



## AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



## 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.



## PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



## ECO HEISSLUFT\*

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



## GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten 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 200 ml Trinkwasser zufügen.



## GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem

Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



## BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.



## GEBÄCK AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf 0 / AUTO bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.



## SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



## DAMPFGAREN+

Mit der Dampfgaren+ Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Zum Aktivieren der Dampfgaren+ Funktion muss der Thermostatregler in die Position des  Symbols gedreht werden.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

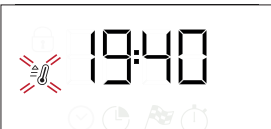
Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

### MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den Auswahlknopf drehen oder die Temperatur durch Drehen des Thermostatreglers anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf 0 / AUTO steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

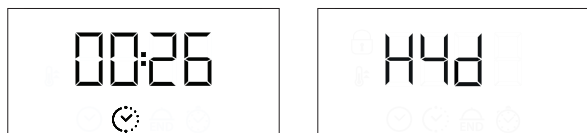
## AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den Thermostatregler auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

## SMART CLEAN

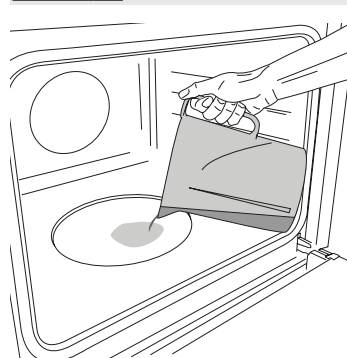
Für die Aktivierung der Reinigungsfunktion „Smart Clean“, 100 - 120 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen, anschließend den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen. Die Funktion wird automatisch

aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit "HYD".



Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.  
Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

STEAM



Zum Starten der Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des Auswahlknopfs im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den Thermostatregler auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen (wie durch das Symbol vorgeschlagen). Die Funktion startet und das Display zeigt

die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs, den Auswahlknopf auf 0 stellen. Beim Dampfgaren die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

### 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiv ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgefahren werden kann.

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

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf 0 steht.

### 4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

#### DAUER

 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein

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

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Gardauer eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



Zum Einstellen der Abschaltzeit + oder - verwenden und  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abubrechen, den Auswahlknopf auf 0 / AUTO drehen, um den Ofen auszuschalten. Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

### ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den Auswahlknopf drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

### 5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.  solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Um den Timer abubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

### HINWEISE

- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen niemals über den Boden des Geräteinnenraumes. Die Emailbeschichtung könnte verkratzen.
- Platzieren Sie kein schweres Gewicht auf der Tür und halten Sie sich nicht an der Tür fest.

# GARTABELLE

| REZEPT                                                | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE |
|-------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------------|-------------|--------------------------------|
| Hefekuchen                                            |          | Ja        | 170             | 30 - 50     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 30 - 50     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 40 - 60     |                                |
| Gefüllter Kuchen<br>(Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen) |          | Ja        | 160-200         | 35 - 90     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 160 - 200       | 40 - 90     |                                |
| Plätzchen (Kekse), Törtchen                           |          | Ja        | 160             | 25 - 35     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 160             | 25 - 35     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 150             | 35 - 45     |                                |
| Beignets                                              |          | Ja        | 180 - 210       | 30 - 40     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 200       | 35 - 45     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 200       | 35 - 45     |                                |
| Meringen                                              |          | Ja        | 90              | 150 - 200   |                                |
|                                                       |          | Ja        | 90              | 140 - 200   |                                |
|                                                       |          | Ja        | 90              | 140 - 200   |                                |
| Pizza / Fladenbrot                                    |          | Ja        | 190 - 250       | 15 - 50     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 190 - 250       | 20 - 50     |                                |
| Tiefkühlpizza                                         |          | Ja        | 250             | 10 - 20     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 230 - 250       | 10 - 25     |                                |
| Salzige Kuchen<br>(Gemüsetorte, Quiche)               |          | Ja        | 180 - 200       | 40 - 55     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 200       | 45 - 60     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 200       | 45 - 60     |                                |
| Blätterteigtörtchen/salziges<br>Blätterteiggebäck     |          | Ja        | 190 - 200       | 20 - 30     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 190       | 20 - 40     |                                |
|                                                       |          | Ja        | 180 - 190       | 20 - 40     |                                |
| Lasagne/überbackene Pasta/<br>Cannelloni /Aufläufe    |          | Ja        | 190 - 200       | 45 - 65     |                                |
| Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg                           |          | Ja        | 190 - 200       | 80 - 110    |                                |
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg                        |          | Ja        | 180-190         | 110-150     |                                |
| Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg                          |          | Ja        | 200 - 230       | 50 - 100    |                                |
| Truthahn / Gans 3 kg                                  |          | -         | 190 - 200       | 100 - 160   |                                |
| Fisch gebacken/in Folie<br>(Filets, ganz)             |          | Ja        | 170 - 190       | 30 - 45     |                                |
| Gefülltes Gemüse<br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)   |          | Ja        | 180 - 200       | 50 - 70     |                                |
| Getoastetes Brot                                      |          | 5'        | 250             | 2 - 6       |                                |
| Fischfilets/Scheiben                                  |          | -         | 230 - 250       | 15 - 30 *   |                                |

| REZEPT                                                                                                                | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min)  | EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger                                                                         |          | -         | 250             | 15 - 30 *    | 5  4                           |
| Brathähnchen 1-1,3 kg                                                                                                 |          | Ja        | 200 - 220       | 55 - 70 **   | 2  1                           |
| Roastbeef englisch 1 kg                                                                                               |          | Ja        | 200 - 210       | 35 - 50 **   | 3                              |
| Lammkeule, Haxe                                                                                                       |          | Ja        | 200 - 210       | 60 - 90 **   | 3                              |
| Bratkartoffeln                                                                                                        |          | Ja        | 200 - 210       | 35 - 55      | 2                              |
| Gemüsegratin                                                                                                          |          | -         | 200 - 210       | 25 - 55      | 3                              |
| Fleisch und Kartoffeln                                                                                                |          | Ja        | 190 - 200       | 45 - 100 *** | 4  1                           |
| Fisch und Gemüse                                                                                                      |          | Ja        | 180             | 30 - 50 ***  | 4  2                           |
| Lasagne und Fleisch                                                                                                   |          | Ja        | 200             | 50 - 100 *** | 4  1                           |
| <b>Komplette Mahlzeit:</b><br>Obsttorte (Einschubelele 5)/<br>Lasagne (Einschubelele 3)/<br>Fleisch (Einschubelele 1) |          | Ja        | 180-190         | 40 - 120 *** | 5  3  1                        |
| Braten/gefüllte Bratenstücke                                                                                          |          | -         | 170 - 180       | 100 - 150    | 3                              |

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

| ZUBEHÖR |      |                   |                                               |                        |                                          |
|---------|------|-------------------|-----------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|
|         | Rost | Backform auf Rost | Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost | Fettpfanne / Backblech | Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser |

| FUNKTIONEN |              |           |       |              |       |             |               |
|------------|--------------|-----------|-------|--------------|-------|-------------|---------------|
|            | O/Unterhitze | Heissluft | Pizza | Maxi Cooking | Grill | Turbo Grill | Eco Heissluft |

## GARTABELLE DAMPFGAREN+

| LEBENSMITTEL | REZEPT               | MENGE          | ZEIT (min.) | ZUBEHÖRTEILE | STAND | WASSER |
|--------------|----------------------|----------------|-------------|--------------|-------|--------|
| BROT         | Brötchen             | 80-100 g       | 30 - 45     |              | 2     | 200 ml |
|              | Weißbrot in Backform | 300-500 g      | 40 - 60     |              |       |        |
|              | Brot                 | 500 g - 2 kg   | 50 - 100    |              |       |        |
|              | Gebäckstangen        | 200 - 300 g    | 30 - 45     |              |       |        |
| FLEISCH      | Braten               | 1 kg           | 60 - 110    |              |       |        |
|              | Rippchen             | 500 g - 1,5 kg | 50 - 75     |              |       |        |
|              | Geflügel             | 1 - 1,5 kg     | 55 - 80     |              |       |        |
|              | Hähnchen/Pute        | 3 kg           | 100 - 140   |              |       |        |
| FISCH        | Filet-Steak          | 0,5 - 2 cm     | 15 - 25     |              |       |        |
|              | Filet-Steak          | 2 - 4 cm       | 20 - 35     |              |       |        |
|              | Ganzer Fisch         | 300 - 600 g    | 20 - 30     |              |       |        |
|              | Ganzer Fisch         | 600 - 1200 g   | 25 - 45     |              |       |        |
| GEMÜSE       | Gedämpfte Kartoffeln | 0,5 - 1,5 kg   | 45 - 60     |              |       |        |
|              | Gefüllte Paprika     | 1 - 2 kg       | 35 - 55     |              |       |        |
|              | Gedämpfte Brokkoli   | 0,3 - 1 kg     | 30 - 50     |              |       |        |
|              | Gedämpfte Zucchini   | 0,5 - 1,5 kg   | 30 - 50     |              |       |        |
| BACKWAREN    | Plätzchen            | ein Blech      | 25 - 35     |              |       |        |
|              | Muffins              | 30 - 60 g      | 25 - 45     |              |       |        |
|              | Biskuitkuchen        | 500 - 700 g    | 30 - 50     |              |       |        |
|              | Tart, Törtchen       | eine Form      | 35 - 55     |              |       |        |



# REINIGUNG UND PFLEGE

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

**Keine Dampfreiniger verwenden.**

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

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

## AUSSENFLÄCHEN

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

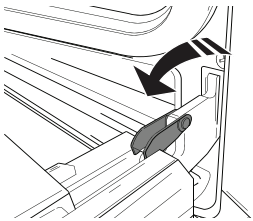
Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

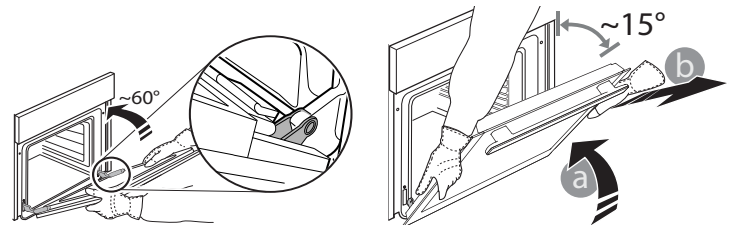
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



**2. Die Tür so weit wie möglich schließen.**  
Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.  
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).  
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.

**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.

## 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: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

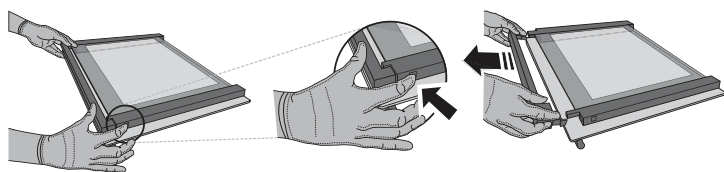
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.  
- Glühlampen 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.

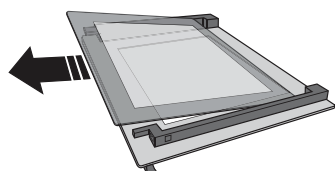


## REINIGEN DER GLASSCHEIBEN DER TÜR

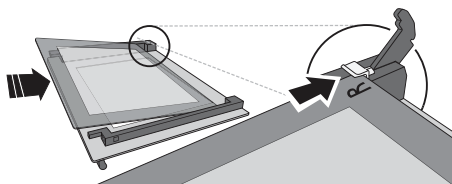
**1.** Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



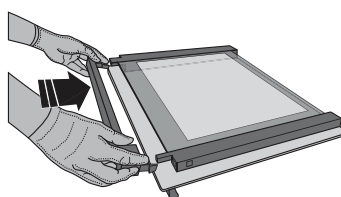
**2.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



**3.** Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „R“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



**4.** Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



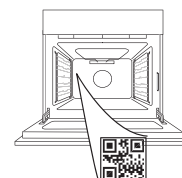
## LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem                                                                                  | Mögliche Ursache                                   | Abhilfemaßnahme                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Ofen funktioniert nicht.                                                             | Stromausfall.<br>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 oder einem Buchstaben an.             | Störung.                                           | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.                                                                                             |
| Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht. | Temperatur zu hoch.                                | Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.                                                                                              |
| Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.                      | Andere Sprache eingestellt.                        | Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.                                                                                                                                      |

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

### Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

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



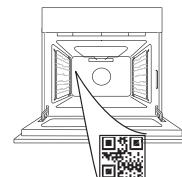

**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

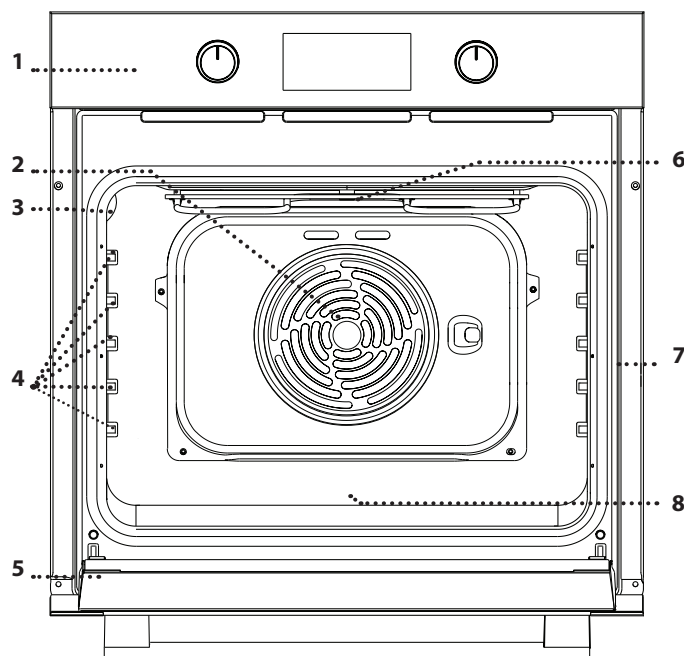


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

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

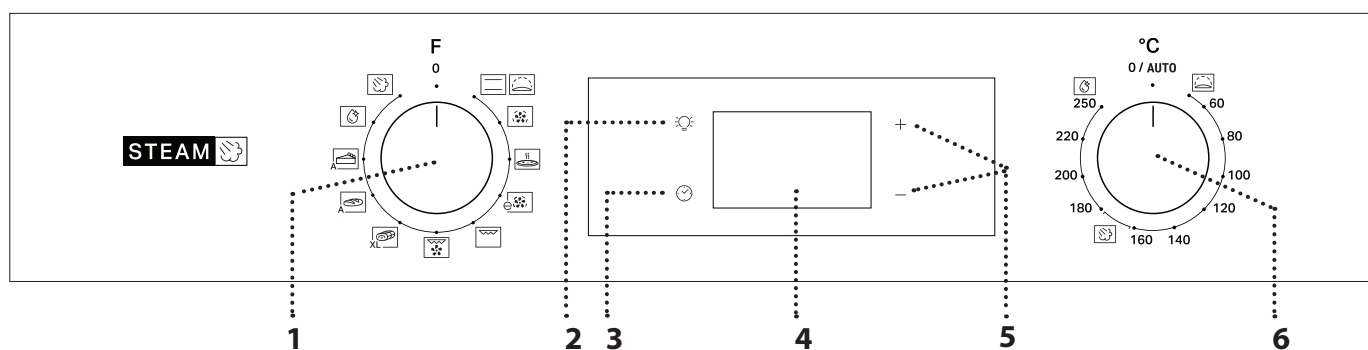


## PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan and circular heating element (not visible)
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Top heating element/grill
7. Identification plate (do not remove)
8. **STEAM** embossing for drinking water

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. SELECTION KNOB

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

### 2. LIGHT

With the oven switched on, press to turn the oven compartment lamp on or off.

### 3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

### 4. DISPLAY

### 5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

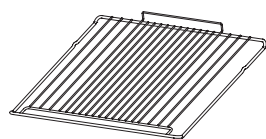
### 6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

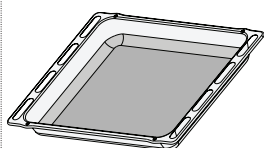
# ACCESSORIES

## WIRE SHELF



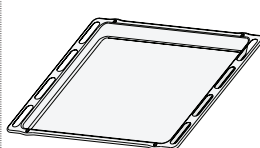
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

## DRIP TRAY \*



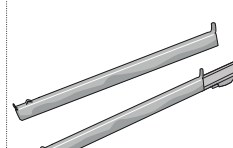
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

## BAKING TRAY \*



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

## SLIDING RUNNERS \*



To facilitate inserting or removing accessories.

\* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

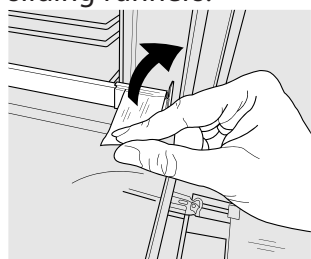
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

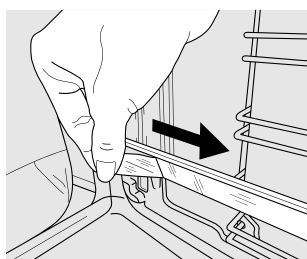
• Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

## SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



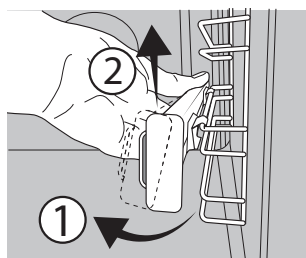
[b]

### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

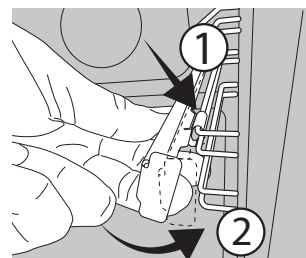
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

### REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

### REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.

## FIRST TIME USE

### 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press until the and the two digits for the hour start flashing on the display.



Use + or - to set the hour and press to confirm. The two digits for the minutes will start flashing.

Use + or - to set the minutes and press to confirm.

Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. 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 250 °C for about one hour.

The oven must be empty during this time.

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

## FUNCTIONS



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



### RISING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to the icon to activate this function.



### 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.



### PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.



### ECO FORCED AIR \*

For cooking roasts and stuffed roasting joints on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking but can be switched on again by pressing .



### GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a DRIP TRAY to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



### MAXI COOKING

XL For cooking large joints of meat (above 2.5kg). We recommend turning the meat over during

cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.



### BREAD AUTO

A This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.



### PASTRY AUTO

A This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold. Thermostat knob needs to remain in 0 / AUTO position as the temperature is set automatically by the function.



### 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. To activate the "Smart Clean" cleaning function pour 100-120ml of drinking water into the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. Activate the function when the oven is cold. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



### STEAM+

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function automatically manages the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; the cooking times of the main dishes are shown in the relative cooking table. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring 200 ml of drinking water into the bottom of the cavity. To activate Steam+ function, the thermostat knob needs to be turned in to position of  icon.

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

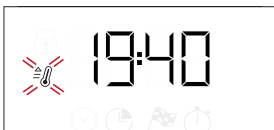
To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



### 2. ACTIVATE A FUNCTION

#### MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.



Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob. The function will not start if the thermostat knob will be on 0 / AUTO position.

You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

#### RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to Rising position (40 deg) and put function knob in Conventional position; Insert the food inside to oven after preheat signal. Cover the dough with wet cloth or put a pan of water on the bottom of the cavity to create a humid environment.

#### SMART CLEAN

To activate the "Smart Clean" cleaning function, pour 100 - 120 ml of drinking water into the bottom of the oven, then turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will activate automatically: the display shows the time remaining to the end; alternating with "HYD".

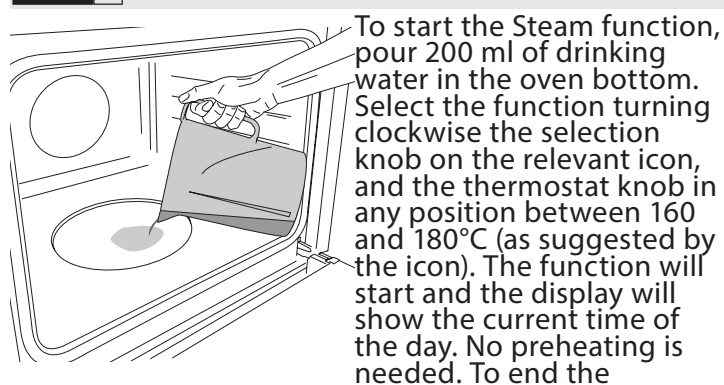


Please note: The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.



Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 35 minutes.

STEAM 



cooking, turn the selection knob on 0 position. During Steam cooking do not open the door and never top up the water.

Please note: To set a specific duration, according to the related cooking table, follow the instruction in the "Programming Cooking" paragraph.

### 3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase is active.

When the set temperature has been reached, the icon becomes fixed and a new audible signal will sound to indicate that the food can be placed inside and cooking can proceed.

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

After cooking and with the function deactivated, the icon  may continue to remain visible on the display even after the cooling fan has switched off to indicate that there is residual heat in the compartment.

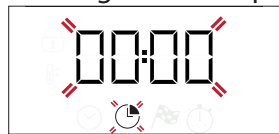
Please note: The time after which the icon switches off varies because it depends on a series of factors such as ambient temperature and function used. In any case, the product should be considered to be off when the pointer on the selection knob is at 0.

### 4. PROGRAMMING COOKING

You will need to select a function before you can start programming cooking.

#### DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the cooking time you require, then press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use - to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

### PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking duration has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use + or - to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the thermostat knob to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically in time calculated based on selected cooking end time.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the selection knob 0 / AUTO.

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

#### END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.



Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.

Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.

### 5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.



Use + or - to set the time you require and press  to confirm.

An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Please note: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use - to reset the time to "00:00".

#### 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.

# COOKING TABLE

| RECIPE                                                   | FUNCTION                                                                            | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leavened cakes                                           |    | Yes     | 170              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 160              | 30 - 50        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 160              | 40 - 60        |                                                                                                                                                                                |
| Filled cake<br>(cheese cake, strudel, fruit pie)         |    | Yes     | 160 - 200        | 35 - 90        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 160 - 200        | 40 - 90        |                                                                                             |
| Biscuits / tartlets                                      |    | Yes     | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 160              | 25 - 35        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 150              | 35 - 45        |                                                                                             |
| Choux buns                                               |    | Yes     | 180 - 210        | 30 - 40        |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        |                                                                                             |
|                                                          |    | Yes     | 180 - 200        | 35 - 45        |          |
| Meringues                                                |    | Yes     | 90               | 150 - 200      |                                                                                                                                                                                |
|                                                          |    | Yes     | 90               | 140 - 200      |                                                                                             |
|                                                          |    | Yes     | 90               | 140 - 200      |          |
| Pizza / Focaccia                                         |   | Yes     | 190 - 250        | 15 - 50        |                                                                                                                                                                               |
|                                                          |  | Yes     | 190 - 250        | 20 - 50        |                                                                                         |
| Frozen pizza                                             |  | Yes     | 250              | 10 - 20        |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Yes     | 230-250          | 10 - 25        |                                                                                         |
| Salty cakes<br>(vegetable pie, quiche)                   |  | Yes     | 180 - 200        | 40 - 55        |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        |                                                                                         |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 200        | 45 - 60        |    |
| Vols-au-vents / puff pastry<br>crackers                  |  | Yes     | 190 - 200        | 20 - 30        |                                                                                                                                                                              |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        |                                                                                         |
|                                                          |  | Yes     | 180 - 190        | 20 - 40        |    |
| Lasagne / baked pasta /<br>canneloni / flans             |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 65        |                                                                                                                                                                              |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg                           |  | Yes     | 190 - 200        | 80 - 110       |                                                                                                                                                                              |
| Roast pork with crackling 2 kg                           |  | Yes     | 180 - 190        | 110 - 150      |                                                                                                                                                                              |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg                             |  | Yes     | 200 - 230        | 50 - 100       |                                                                                                                                                                              |
| Turkey / goose 3 kg                                      |  | -       | 190 - 200        | 100 - 160      |                                                                                                                                                                              |
| Baked fish / en papillote<br>(fillets, whole)            |  | Yes     | 170 - 190        | 30 - 45        |                                                                                                                                                                              |
| Stuffed vegetables<br>(tomatoes, courgettes, aubergines) |  | Yes     | 180 - 200        | 50 - 70        |                                                                                                                                                                              |
| Toasted bread                                            |  | 5'      | 250              | 2 - 6          |                                                                                                                                                                              |
| Fish fillets / slices                                    |  | -       | 230 - 250        | 15 - 30 *      |                                                                                         |

| RECIPE                                                                             | FUNCTION                                                                          | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers                                        |  | -       | 250              | 15 - 30 *      | 5  4                                                                                        |
| Roast chicken 1-1,3 kg                                                             |  | Yes     | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2  1                                                                                        |
| Roast beef rare 1 kg                                                               |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3                                                                                                                                                                              |
| Leg of lamb / knuckle                                                              |  | Yes     | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3                                                                                                                                                                              |
| Roast potatoes                                                                     |  | Yes     | 200 - 210        | 35 - 55        | 2                                                                                                                                                                              |
| Vegetable gratin                                                                   |  | -       | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                                                                                                                                                                              |
| Meat and potatoes                                                                  |  | Yes     | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4  1                                                                                        |
| Fish and vegetables                                                                |  | Yes     | 180              | 30 - 50 ***    | 4  2                                                                                        |
| Lasagne and meat                                                                   |  | Yes     | 200              | 50 - 100 ***   | 4  1                                                                                        |
| <b>Complete meal:</b><br>fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) |  | Yes     | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5  3  1  |
| Roast meat / stuffed roasting joints                                               |  | -       | 170 - 180        | 100 - 150      | 3                                                                                                                                                                              |

\* Turn food halfway through cooking

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

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

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

|             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  |                                                                                       |                                                                                       |
|             | Wire shelf                                                                          | Baking dish on the wire shelf                                                       | Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf                              | Drip tray / Baking tray                                                               | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water                                          |                                                                                       |                                                                                       |
| FUNCTIONS   |  |  |  |    |  |  |  |
|             | Conventional                                                                        | Forced air                                                                          | Pizza                                                                               | Maxi cooking                                                                          | Grill                                                                                 | Turbo grill                                                                           | Eco forced air                                                                        |

## COOKING TABLE STEAM+

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

# 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.

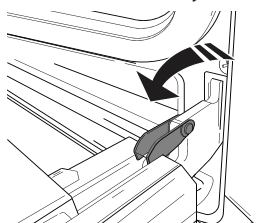
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

## 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.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

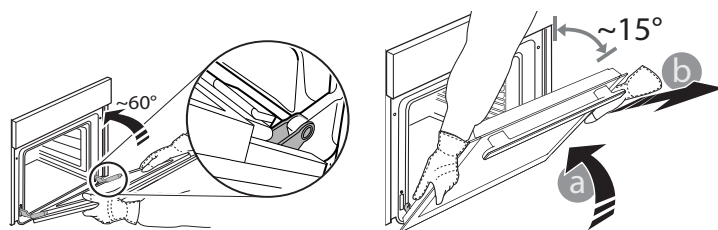
**1. To remove the door,** open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



**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 (a) at the same time until it is released from its seating (b).

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.

**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.

## 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.**

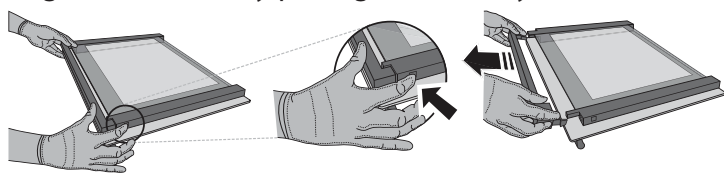
Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

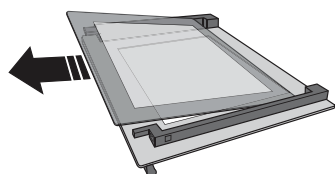


## CLEANING OF THE DOOR GLASSES

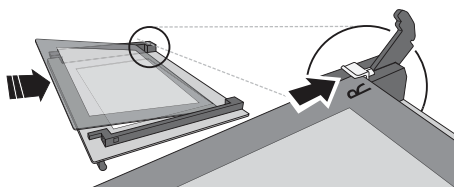
**1.** After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



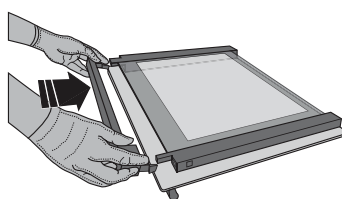
**2.** Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



**3.** Refit the intermediate pane (marked with "R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



**4.** Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



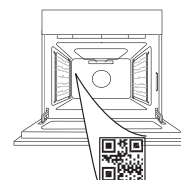
## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                            | Possible cause                              | Solution                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven is not working.                                                           | Power cut.<br>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 or letter.                   | Oven failure.                               | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".                                                                        |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high.                       | Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.                                                                                     |
| The display shows unclear text and appears to be broken.                           | Another language set.                       | Contact your nearest Client After-sales Service Center.                                                                                                                      |

\* Available only on certain models

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website **[docs.bauknecht.eu](https://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.

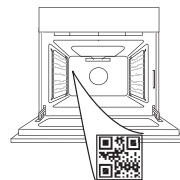




**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

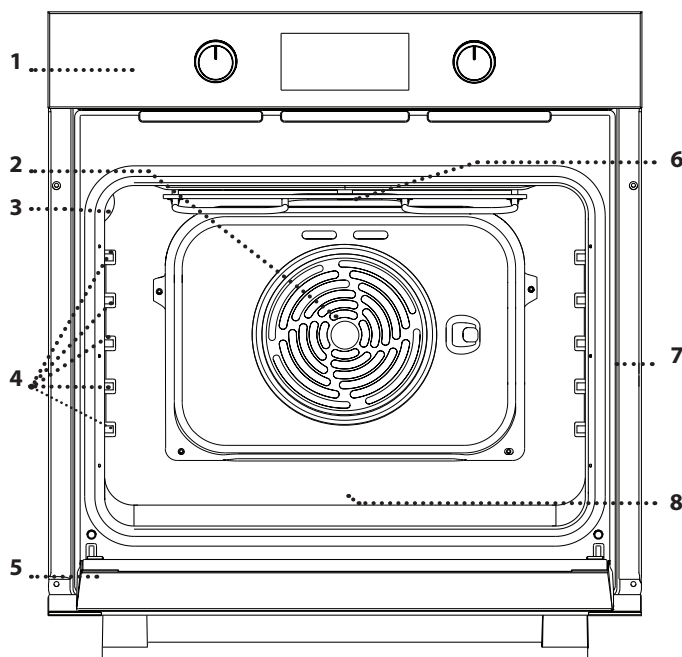
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto  
su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**SCANSIONARE IL CODICE QR  
SUL PROPRIO APPARECCHIO  
PER OTTENERE MAGGIORI  
INFORMAZIONI**



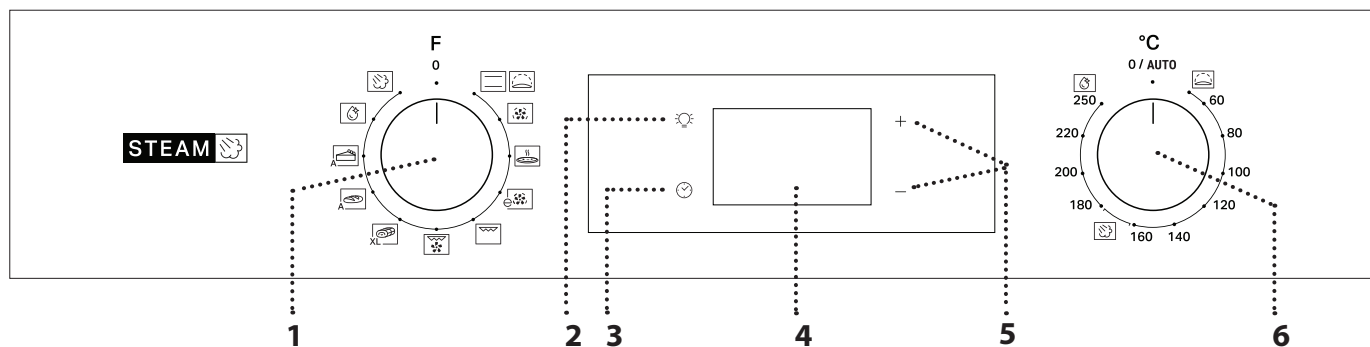
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente  
le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
3. Luce
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Cavità **STEAM** per l'acqua potabile

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

### 2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

### 3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

### 4. DISPLAY

### 5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

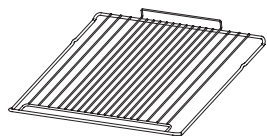
### 6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

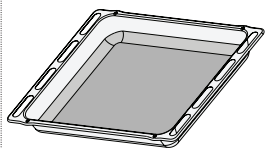
# ACCESSORI

## GRIGLIA



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

## LECCARDA\*



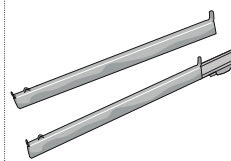
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA\*



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

## INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

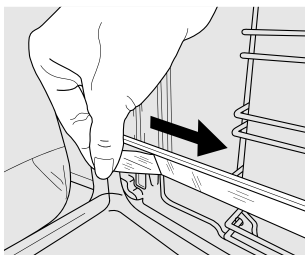
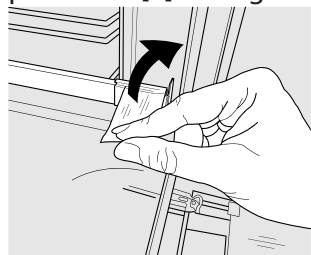
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

• Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

## GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

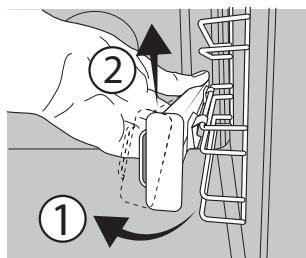


### RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

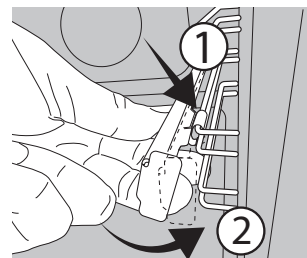
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

### RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



[c]



[d]

## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.

2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

Utilizzare + o - per impostare l'ora e premere per confermare.

Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

### 2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora.

Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

## FUNZIONI



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



### LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



### TERMOVENTILATO

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



### PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



### ECO TERMOVENTILATO\*

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo



### GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### TURBO GRILL

Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



### MAXI COOKING

XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre

di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



### PANE AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / AUTO, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.



### DOLCI AUTO

A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione 0 / AUTO, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.



### SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Attivare la funzione a forno freddo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



### STEAM+

La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

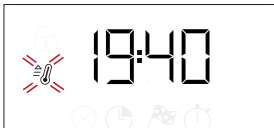
Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.



### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione

ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato si trova sulla posizione 0 / AUTO.

Sarà possibile impostare durata, ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e timer.

#### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione di lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione statica; Inserire gli alimenti nel forno dopo il segnale di preriscaldamento. Coprire l'impasto con un panno bagnato o mettere una pentola d'acqua sul fondo della cavità per creare un ambiente umido.

#### SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 - 120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola termostato* in corrispondenza dell'icona . La funzione si attiva automaticamente: il display visualizza il tempo rimanente al termine; alternato con "HYD".

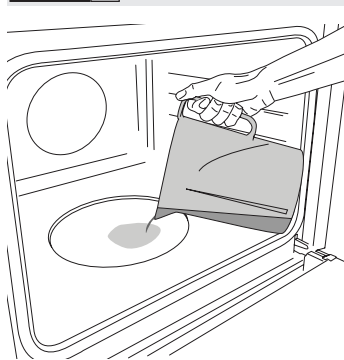




Nota bene: la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 35 minuti.

STEAM



Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno.

Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e il lampeggio dell'icona sul display segnalano che è attiva la fase di preriscaldamento.

Al raggiungimento della temperatura impostata, l'icona smette di lampeggiare e viene emesso un nuovo segnale acustico per indicare che è possibile introdurre gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

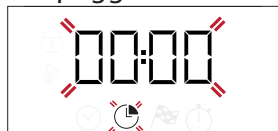
Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".

### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

#### DURATA

Premere tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona e "00:00".



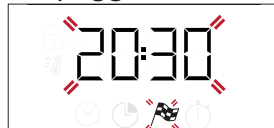
Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata, quindi premere per confermare.

Avviare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: Per annullare la durata impostata, premere tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare - per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere fino a che sul display non lampeggiano l'icona e l'ora corrente.



Utilizzare + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Nota: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione **0 / AUTO**.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.

Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

### 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura ma permette di utilizzare il display come contaminuti, sia durante una funzione attiva che quando il forno è spento.

Continuare a premere fino a quando l'icona e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare + o - per impostare la durata desiderata e premere per confermare.

Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: Per annullare il timer, tenere premuto fino a quando l'icona inizia a lampeggiare, quindi utilizzare - per riportare l'ora a "00:00".

### 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 posizionare oggetti pesanti sulla porta e non aggrapparsi alla porta.



# TABELLA DI COTTURA

| RICETTA                                                  | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|----------------------------------------------------------|----------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Torte lievitate                                          |          | Sì               | 170              | 30 - 50      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 160              | 30 - 50      | 2                   |
|                                                          |          | Sì               | 160              | 40 - 60      | 4                   |
| Torte ripiene<br>(cheese cake, strudel, torta di frutta) |          | Sì               | 160 - 200        | 35 - 90      | 2                   |
|                                                          |          | Sì               | 160 - 200        | 40 - 90      | 4 2                 |
| Biscotti / Tortine                                       |          | Sì               | 160              | 25 - 35      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 160              | 25 - 35      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 150              | 35 - 45      | 4 2                 |
| Bignè                                                    |          | Sì               | 180 - 210        | 30 - 40      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 200        | 35 - 45      | 4 2                 |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 200        | 35 - 45      | 5 3 1               |
| Meringhe                                                 |          | Sì               | 90               | 150 - 200    | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 90               | 140 - 200    | 4 2                 |
|                                                          |          | Sì               | 90               | 140 - 200    | 5 3 1               |
| Pizza / Focaccia                                         |          | Sì               | 190 - 250        | 15 - 50      | 1 / 2               |
|                                                          |          | Sì               | 190 - 250        | 20 - 50      | 4 2                 |
| Pizza surgelata                                          |          | Sì               | 250              | 10 - 20      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 230-250          | 10 - 25      | 4 2                 |
| Torte salate<br>(torta di verdura, quiche)               |          | Sì               | 180 - 200        | 40 - 55      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 200        | 45 - 60      | 4 2                 |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 200        | 45 - 60      | 5 3 1               |
| Voulevant / Salatini di pasta sfoglia                    |          | Sì               | 190 - 200        | 20 - 30      | 3                   |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 190        | 20 - 40      | 4 2                 |
|                                                          |          | Sì               | 180 - 190        | 20 - 40      | 5 3 1               |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati         |          | Sì               | 190 - 200        | 45 - 65      | 2                   |
| Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg                       |          | Sì               | 190 - 200        | 80 - 110     | 3                   |
| Arrosto di maiale con cotenna 2 kg                       |          | Sì               | 180 - 190        | 110 - 150    | 3                   |
| Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg                           |          | Sì               | 200 - 230        | 50 - 100     | 2                   |
| Tacchino / Oca 3 kg                                      |          | -                | 190 - 200        | 100 - 160    | 2                   |
| Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)          |          | Sì               | 170 - 190        | 30 - 45      | 2                   |
| Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)          |          | Sì               | 180 - 200        | 50 - 70      | 3                   |
| Pane tostato                                             |          | 5'               | 250              | 2 - 6        | 5                   |

| RICETTA                                                                            | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (Min) | LIVELLO E ACCESSORI |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|------------------|--------------|---------------------|
| Filetti / tranci di pesce                                                          |          | -                | 230 - 250        | 15 - 30 *    | 4  3                |
| Salsicce/Spiedini/Costine/<br>Hamburger                                            |          | -                | 250              | 15 - 30 *    | 5  4                |
| Pollo arrosto 1-1,3 kg                                                             |          | Sì               | 200 - 220        | 55 - 70 **   | 2  1                |
| Roast beef al sangue 1 kg                                                          |          | Sì               | 200 - 210        | 35 - 50 **   | 3                   |
| Cosciotto di agnello / Stinchi                                                     |          | Sì               | 200 - 210        | 60 - 90 **   | 3                   |
| Patate arrosto                                                                     |          | Sì               | 200 - 210        | 35 - 55      | 2                   |
| Verdure gratinate                                                                  |          | -                | 200 - 210        | 25 - 55      | 3                   |
| Carne & Patate                                                                     |          | Sì               | 190 - 200        | 45 - 100 *** | 4  1                |
| Pesce & Verdure                                                                    |          | Sì               | 180              | 30 - 50 ***  | 4  2                |
| Lasagna & Carne                                                                    |          | Sì               | 200              | 50 - 100 *** | 4  1                |
| <b>Pasto completo:</b><br>Crostatà (Liv. 5) / Lasagne (Liv. 3) /<br>Carne (Liv. 1) |          | Sì               | 180 - 190        | 40 - 120 *** | 5  3  1             |
| Arrosti / Arrosti ripieni                                                          |          | -                | 170 - 180        | 100 - 150    | 3                   |

\*Ruotare il cibo a metà cottura

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

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

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

|           |                                                                                                |                                                                                                              |                                                                                                                              |                                                                                                            |                                                                                                                               |                                                                                                      |                                                                                                             |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESSORI | <br>Griglia | <br>Recipiente su griglia | <br>Teglia / Leccarda o teglia su griglia | <br>Leccarda / Teglia | <br>Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua |                                                                                                      |                                                                                                             |
| FUNZIONI  | <br>Statico | <br>Ventilato             | <br>Pizza                                 | <br>Maxi cooking        | <br>Grill                                | <br>Turbo Grill | <br>Eco termoventilato |



## TABELLA DI COTTURA STEAM+

| ALIMENTO    | RICETTA            | QUANTITÀ     | tempo (min) | ACCESSORI | LIVELLO | ACQUA  |
|-------------|--------------------|--------------|-------------|-----------|---------|--------|
| PANE        | Pane piccolo       | 80-100 g     | 30 - 45     |           | 2       | 200 ml |
|             | Pane in cassetta   | 300-500 g    | 40 - 60     |           |         |        |
|             | Pane               | 500g-2 kg    | 50 - 100    |           |         |        |
|             | Baguette           | 200-300 g    | 30 - 45     |           |         |        |
| CARNE       | Arrosto            | 1 kg         | 60 - 110    |           |         |        |
|             | Costolette         | 500g-1,5 kg  | 50 - 75     |           |         |        |
|             | Pollo              | 1-1,5 kg     | 55 - 80     |           |         |        |
|             | Pollo/tacchino     | 3 kg         | 100 - 140   |           |         |        |
| PESCE       | Bistecca di manzo  | 0,5-2 cm     | 15 - 25     |           |         |        |
|             | Bistecca di manzo  | 2-4 cm       | 20 - 35     |           |         |        |
|             | Pesce intero       | 300 - 600 g  | 20 - 30     |           |         |        |
|             | Pesce intero       | 600 - 1200 g | 25 - 45     |           |         |        |
| VERDURE     | Patate al vapore   | 0,5-1,5 kg   | 45 - 60     |           |         |        |
|             | Peperoni ripieni   | 1-2 kg       | 35 - 55     |           |         |        |
|             | Broccoli al vapore | 0,3-1 kg     | 30 - 50     |           |         |        |
|             | Zucchine al vapore | 0,5-1,5 kg   | 30 - 50     |           |         |        |
| PASTICCERIA | Biscotti           | un vassoio   | 25 - 35     |           |         |        |
|             | Muffin             | 30-60 g      | 25 - 45     |           |         |        |
|             | Pan di spagna      | 500-700 g    | 30 - 50     |           |         |        |
|             | Crostatà           | un barattolo | 35 - 55     |           |         |        |

# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare apparecchi a vapore.**

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

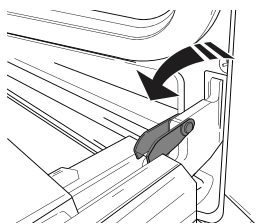
Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Se uno di questi prodotti entra inavvertitamente in contatto con le superfici dell'apparecchio, pulire immediatamente con un panno in microfibra umido.

## SUPERFICI INTERNE

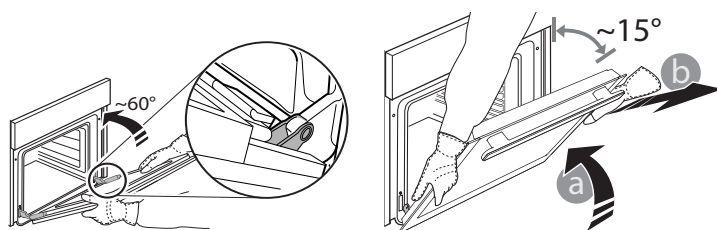
• Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo.

## 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. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b). 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.

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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

**1.** Scollegare il forno dalla rete elettrica.

**2.** Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.

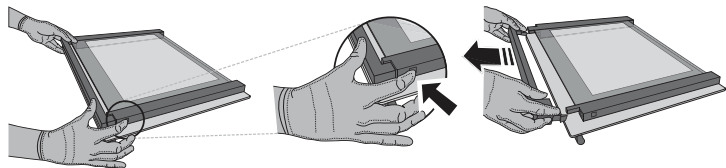
**3.** Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare lampadine alogene da 25 W/230 V tipo G9, T300°C.

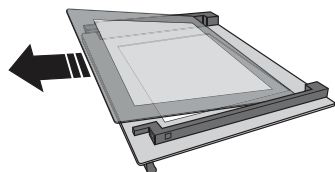
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. - Non maneggiare le lampade a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

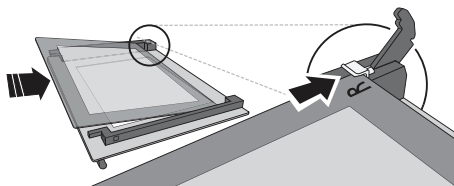
**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



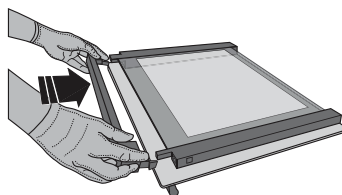
**2.** Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.



**3.** Prima di rimontare il vetro interno è necessario riapplicare il vetro intermedio (contrassegnato con "R"); Per posizionare correttamente i vetri, verificare che la marcatura "R" sia visibile nell'angolo sinistro. Inserire dapprima il lato lungo del vetro contrassegnato con "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione. Ripetere la procedura per entrambi i vetri.



**4.** Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



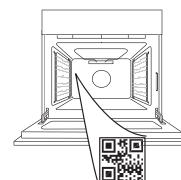
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                                               | Possibile causa                                                                | Soluzione                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno non funziona.                                                                 | Interruzione della corrente elettrica.<br>Disconnessione dalla rete elettrica. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.                   | Il forno è guasto.                                                             | Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".                                                                      |
| Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia. | Temperatura troppo alta.                                                       | Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione.<br>Selezionare una funzione differente.                                                                         |
| Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.                     | Un'altra lingua impostata.                                                     | Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.                                                                                                                         |

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

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

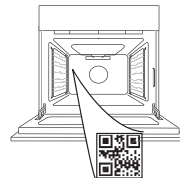




**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT**

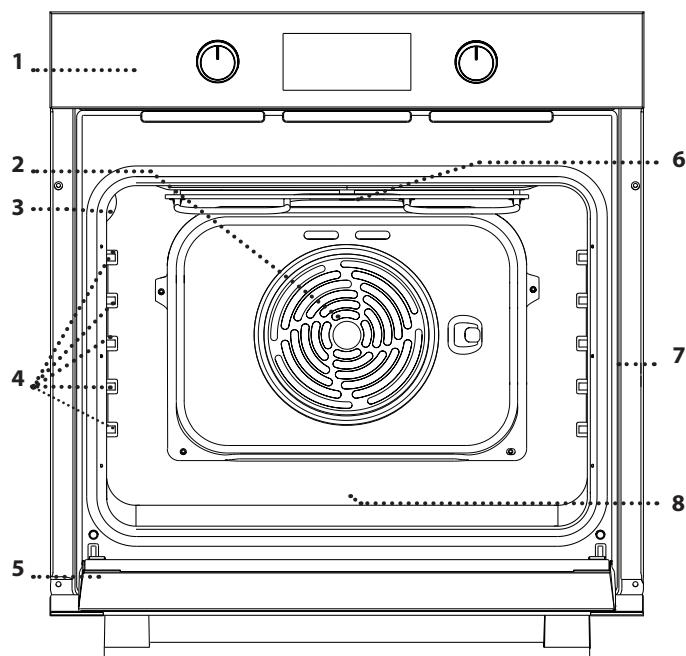
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**



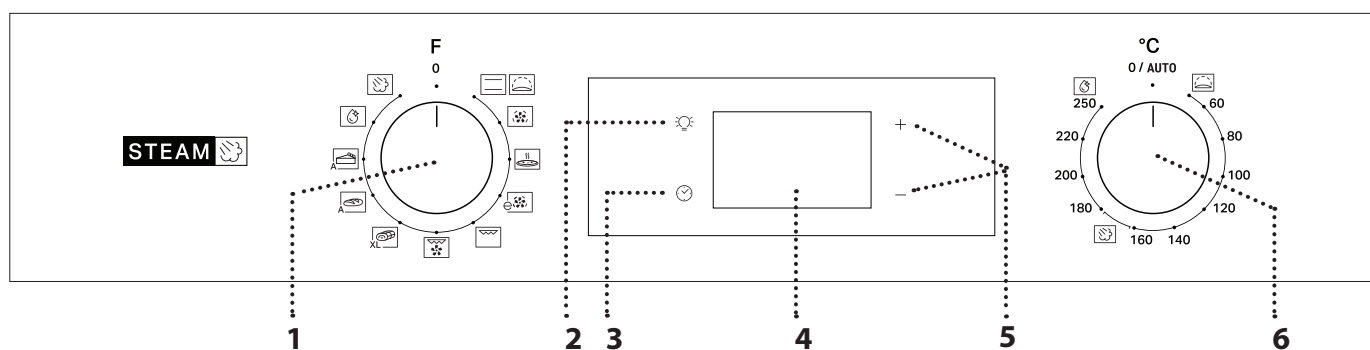
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador y resistencia circular (no visible)
3. Lámpara
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción)
5. Puerta
6. Resistencia superior/grill
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. **STEAM** cavidad para agua potable

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

**1. SELECTOR**

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

**2. LUZ**

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

**3. AJUSTE DE LA HORA**

Para acceder a las configuraciones del tiempo de cocción, inicio diferido y temporizador. Para ver la hora cuando el horno está apagado.

**4. PANTALLA****5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

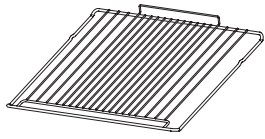
**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

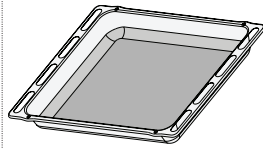
# ACCESORIOS

## REJILLA



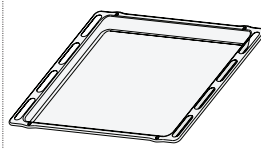
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

## GRASERA \*



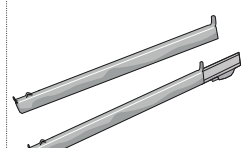
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

## 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.

\* Disponible en determinados modelos solamente  
El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.  
Se pueden comprar otros accesorios por separado a través del Servicio Postventa.

## INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

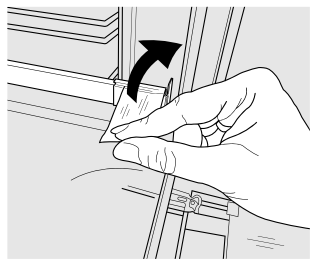
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

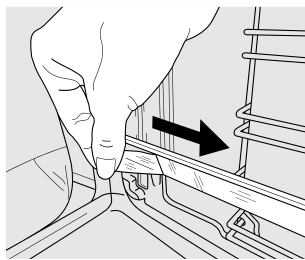
• Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

## GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



[b]

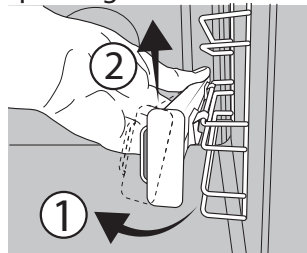
### EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

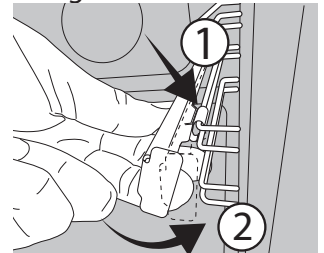
### VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta

que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

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

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

## PRIMER USO

### 1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

### 2. 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 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

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

## FUNCIONES



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



### 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.



### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



### ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



### PARRILLA

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 el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



### 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 200 ml de agua potable.



### MAXI-COCCIÓN

**XL** Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos

rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.



### PAN AUTO

**A** Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción PAN AUTO ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.



### PASTELERÍA AUTO

**A** Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.



### SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el icono. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



### VAPOR +

La función Vapor+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la presencia de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Vapor+, es necesario girar el mando del termostato a la posición del icono .

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

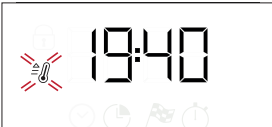
Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.



### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

#### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando

el selector o regulando la temperatura con el selector del termostato. La función no se iniciará si el selector del termostato está en la posición **0 / AUTO**. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

### FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el selector del termostato a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; Introduzca los alimentos en el horno después de la señal de precalentamiento. Cubra la masa con un paño húmedo o ponga un recipiente con agua en el fondo de la cavidad para crear un ambiente húmedo.

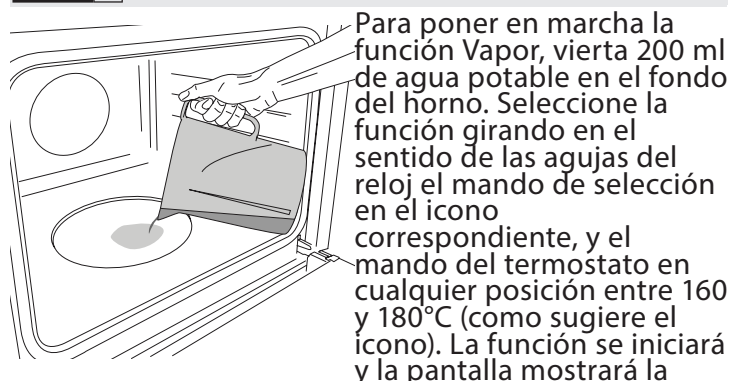
### SMART CLEAN

Para activar la función de limpieza "Smart Clean", vierta 100 - 120 ml de agua potable en el fondo del horno y, a continuación, gire el *mando de selección* y el *mando del termostato* hacia el icono .

La función se activará automáticamente: la pantalla muestra el tiempo restante hasta el final; alternando con "HYD".

Tenga en cuenta: La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza. Nota: Solo se puede programar la hora de finalización de esta función. La duración se programa automáticamente en 35 minutos.

STEAM



Para poner en marcha la función Vapor, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar. Para finalizar la cocción, gire el botón de selección a la posición 0. Durante la cocción al vapor no abra la puerta y no rellene nunca el agua.

Nota: Para programar una duración determinada, según la tabla de cocción correspondiente, siga las instrucciones del apartado «Programación de la cocción».

### 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento está activa. Cuando se alcance la temperatura ajustada, el icono se vuelve fijo y sonará una nueva señal acústica para indicar que es posible introducir los alimentos e iniciar la cocción.

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

Después de la cocción y con la función desactivada, el icono puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

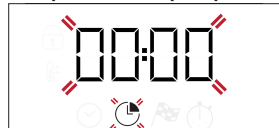
Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en 0.

### 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.

#### DURACIÓN

Mantenga pulsado hasta que el icono y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

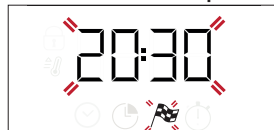
Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a

parpadear en la pantalla y después use - para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.



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

Una vez programada la duración de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar. Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector 0 / AUTO.

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

### FINAL DE COCCIÓN

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



Gire el selector para seleccionar una función diferente o póngalo en 0 para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente «END» y el tiempo restante.

### 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Mantenga pulsado hasta que el icono «00:00» y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para configurar la hora y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Nota: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear y después use - para reconfigurar el tiempo a «00:00».

### 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.



# TABLA DE COCCIÓN

| RECETA                                                        | FUNCIÓN | RÁPIDO | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (Min) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|---------------------------------------------------------------|---------|--------|------------------|----------------|--------------------|
| Tartas esponjosas                                             |         | SÍ     | 170              | 30 - 50        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 160              | 30 - 50        | 2                  |
|                                                               |         | SÍ     | 160              | 40 - 60        | 4                  |
| Bizcocho relleno<br>(Tarta de queso, strudel, tarta de fruta) |         | SÍ     | 160 - 200        | 35 - 90        | 2                  |
|                                                               |         | SÍ     | 160 - 200        | 40 - 90        | 4  2               |
| Biscuits / tartaletas                                         |         | SÍ     | 160              | 25 - 35        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 160              | 25 - 35        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 150              | 35 - 45        | 4  2               |
| Lionesas                                                      |         | SÍ     | 180 - 210        | 30 - 40        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 200        | 35 - 45        | 4  2               |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 200        | 35 - 45        | 5  3  1            |
| Merengues                                                     |         | SÍ     | 90               | 150-200        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 90               | 140 - 200      | 4  2               |
|                                                               |         | SÍ     | 90               | 140 - 200      | 5  3  1            |
| Pizza/Focaccia                                                |         | SÍ     | 190 - 250        | 15 - 50        | 1 / 2              |
|                                                               |         | SÍ     | 190 - 250        | 20 - 50        | 4  2               |
| Pizza congelada                                               |         | SÍ     | 250              | 10 - 20        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 230 - 250        | 10 - 25        | 4  2               |
| Tartas saladas<br>(tarta de verduras, quiche)                 |         | SÍ     | 180 - 200        | 40 - 55        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 200        | 45 - 60        | 4  2               |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 200        | 45 - 60        | 5  3  1            |
| Volovanes/hojaldres                                           |         | SÍ     | 190 - 200        | 20 - 30        | 3                  |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 190        | 20 - 40        | 4  2               |
|                                                               |         | SÍ     | 180 - 190        | 20 - 40        | 5  3  1            |
| Lasaña / pasta al horno /<br>canelones / budines              |         | SÍ     | 190 - 200        | 45 - 65        | 2                  |
| Cordero/ternera / carne de res/<br>cerdo 1 kg                 |         | SÍ     | 190 - 200        | 80-110         | 3                  |
| Cerdo asado con torreznos 2 kg                                |         | SÍ     | 180 - 190        | 110 - 150      | 3                  |
| Pollo/conejo/pato 1 kg                                        |         | SÍ     | 200-230          | 50-100         | 2                  |
| Pavo / oca 3 kg                                               |         | -      | 190 - 200        | 100 - 160      | 2                  |
| Pescado al horno / en papillote<br>(filetes, entero)          |         | SÍ     | 170 - 190        | 30 - 45        | 2                  |
| Hortalizas rellenas<br>(tomates, calabacines, berenjenas)     |         | SÍ     | 180 - 200        | 50 - 70        | 3                  |
| Pan tostado                                                   |         | 5'     | 250              | 2 - 6          | 5                  |
| Filetes/rodajas de pescado                                    |         | -      | 230 - 250        | 15 - 30 *      | 4  3               |



| RECETA                                                                                    | FUNCIÓN | RÁPIDO | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (Min) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|------------------|----------------|--------------------|
| Salchichas/pinchos morunos/<br>costillas/hamburguesas                                     |         | -      | 250              | 15 - 30 *      | 5  4               |
| Pollo asado 1-1,3 kg                                                                      |         | SÍ     | 200-220          | 55 - 70 **     | 2  1               |
| Rosbif poco hecho 1 kg                                                                    |         | SÍ     | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3                  |
| Pierna de cordero / codillo                                                               |         | SÍ     | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3                  |
| Patatas asadas                                                                            |         | SÍ     | 200 - 210        | 35 - 55        | 2                  |
| Verduras gratinadas                                                                       |         | -      | 200 - 210        | 25-55          | 3                  |
| Carnes y patatas                                                                          |         | SÍ     | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4  1               |
| Pescados y verduras                                                                       |         | SÍ     | 180              | 30 - 50 ***    | 4  2               |
| Lasañas y carnes                                                                          |         | SÍ     | 200              | 50 - 100 ***   | 4  1               |
| <b>Menú completo:</b><br>Tarta de fruta (nivel 5) / lasaña<br>(nivel 3) / carne (nivel 1) |         | SÍ     | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5  3  1            |
| Carne asada / carne rellena<br>asada                                                      |         | -      | 170 - 180        | 100 - 150      | 3                  |

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

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

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

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentado: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

|            |                                                                                                     |                                                                                                                              |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                       |                                                                                                                                             |                                                                                                      |                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ACCESORIOS | <br>Rejilla      | <br>Bandeja para hornear sobre<br>rejilla | <br>Bandeja pastelera / Graseira<br>o bandeja para hornear<br>sobre la rejilla | <br>Graseira / bandeja pastelera | <br>Graseira / Bandeja pastelera<br>con 200 ml de agua |                                                                                                      |                                                                                                           |
| FUNCIONES  | <br>Convencional | <br>Aire forzado                          | <br>Pizza                                                                      | <br>MAXI COOKING                   | <br>Grill                                              | <br>Turbo Grill | <br>Eco Aire forzado |

## MESA DE COCINA VAPOR+

| ALIMENTO           | RECETA                | CANTIDAD     | TIEMPO (min) | ACCESORIOS | GRILL | AGUA   |
|--------------------|-----------------------|--------------|--------------|------------|-------|--------|
| PAN                | Panes pequeños        | 80-100 g     | 30 - 45      |            | 2     | 200 ml |
|                    | Barra de pan de molde | 300-500 g    | 40 - 60      |            |       |        |
|                    | Pan                   | 500 g - 2 kg | 50-100       |            |       |        |
|                    | Baguettes             | 200-300 g    | 30 - 45      |            |       |        |
| CARNES             | Asado                 | 1 kg         | 60 - 110     |            |       |        |
|                    | Costillas             | 500g-1,5 kg  | 50 - 75      |            |       |        |
|                    | Aves                  | 1-1,5 kg     | 55 - 80      |            |       |        |
|                    | Pollo/Pavo            | 3 kg         | 100 - 140    |            |       |        |
| PESCADO            | Filete de carne       | 0.5-2 cm     | 15 - 25      |            |       |        |
|                    | Filete de carne       | 2-4 cm       | 20 - 35      |            |       |        |
|                    | Pescado entero        | 300-600 g    | 20 - 30      |            |       |        |
|                    | Pescado entero        | 600-1200 g   | 25 - 45      |            |       |        |
| VERDURAS           | Patatas al vapor      | 0.5-1.5 kg   | 45 - 60      |            |       |        |
|                    | Pimientos rellenos    | 1-2 kg       | 35 - 55      |            |       |        |
|                    | Brócoli al vapor      | 0.3-1 kg     | 30 - 50      |            |       |        |
|                    | Calabacines al vapor  | 0.5-1.5 kg   | 30 - 50      |            |       |        |
| TARTAS DUL-<br>CES | Galletas              | una bandeja  | 25 - 35      |            |       |        |
|                    | Muffin                | 30-60 g      | 25 - 45      |            |       |        |
|                    | Bizcocho              | 500-700 g    | 30 - 50      |            |       |        |
|                    | Tarta                 | un molde     | 35 - 55      |            |       |        |

# 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 de protección.**

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

## SUPERFICIES EXTERIORES

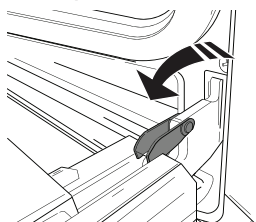
Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato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

## SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas por los residuos de los alimentos.

## 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.



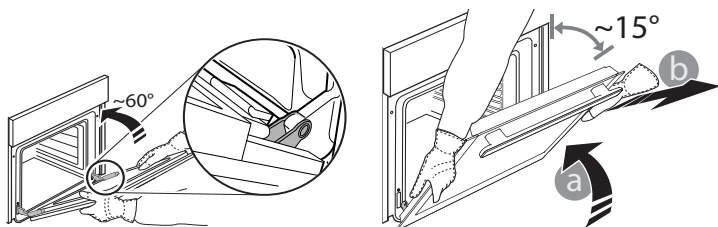
**2. Cierre la puerta** tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b). Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

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.

- La puerta se extrae y se vuelve a montar fácilmente para facilitar la limpieza del cristal
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

## 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.



**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.

**5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control.** Si no lo está, repita los pasos de arriba.

## 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.**

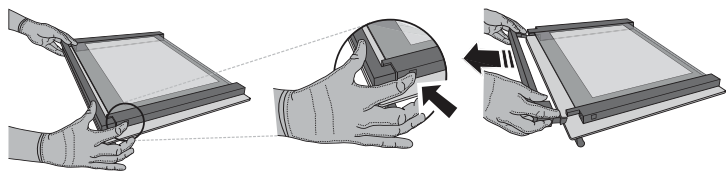
**Nota:** Utilice bombillas halógenas de 25W/230 V tipo G9, T 300 °C.

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

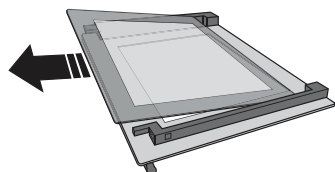
Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. - No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

## LIMPIEZA DE LOS CRISTALES DE LAS PUERTAS

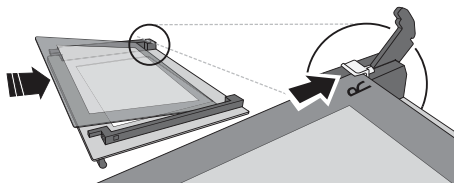
**1.** Después de quitar la puerta y apoyarla sobre una superficie blanda con el tirador hacia abajo, presione simultáneamente los dos clips de sujeción y retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.



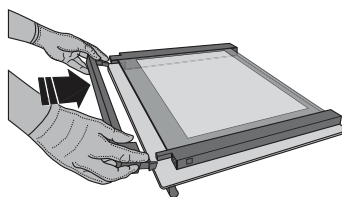
**2.** Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos.



**3.** Recoloque el cristal intermedio (marcado con una «R») antes de volver a montar los cristales interiores: Para colocar las hojas de cristal correctamente, asegúrese de que la marca «R» se vea en la esquina de la izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelo hasta su posición. Repita este procedimiento en ambas hojas de cristal.



**4.** Vuelva a colocar la parte superior: un clic le indicará que se ha colocado correctamente. Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



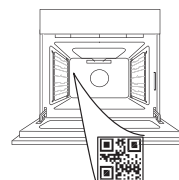
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                                     | Posible causa                                            | Solución                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no funciona.                                                        | Corte de suministro.<br>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 o letra.          | Fallo del horno.                                         | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».                                                                                |
| La pantalla muestra el mensaje «Hot» y la función seleccionada no se inicia. | Temperatura demasiado alta.                              | Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.                                                                                                                |
| La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.                 | Otro idioma configurado.                                 | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.                                                                                                                                       |

\* Disponible en determinados modelos solamente

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

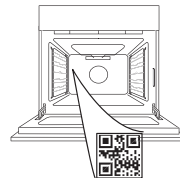
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visitando nuestra página web **docs.bauknecht.eu**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar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



**OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO BAUKNECHT**

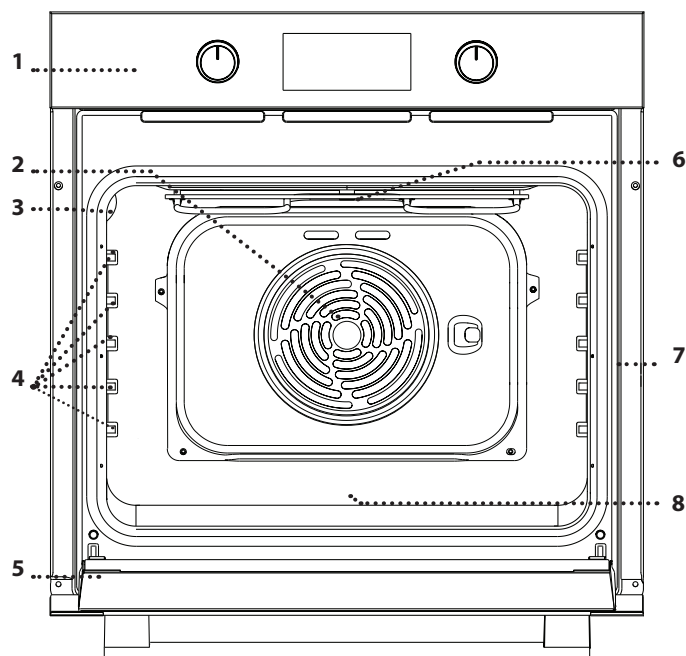
Para receber uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

**PARA OBTER MAIS INFORMAÇÕES,  
LEIA O CÓDIGO QR NO SEU  
APARELHO**



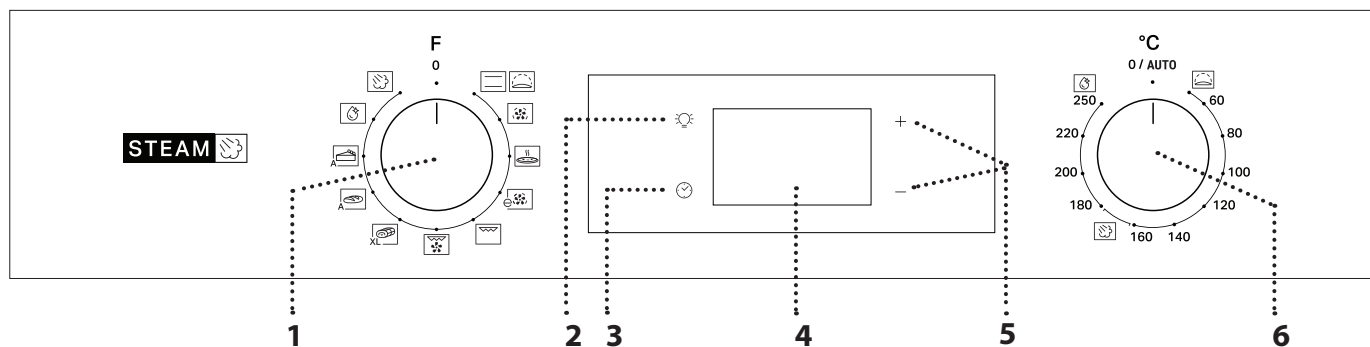
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Lâmpada
4. Guias de nível (o nível está indicado na parede do compartimento de cozedura)
5. Porta
6. Resistência superior /grill
7. Placa de identificação (não remover)
8. **STEAM** reentrância para água potável

## DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

**1. BOTÃO SELETOR**

Para ligar o forno selecionando uma função.

Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

**2. ILUMINAÇÃO**

Com o forno ligado, prima para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

**3. ACERTAR A HORA**

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

**4. VISOR****5. BOTÕES DE AJUSTE**

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

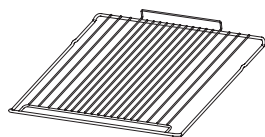
**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

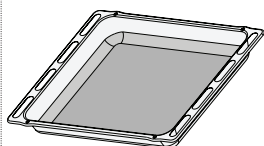
# ACESSÓRIOS

## GRELHA METÁLICA



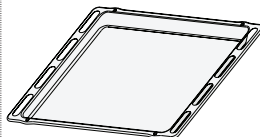
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos.

## TABULEIRO COLETOR \*



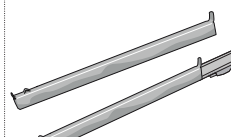
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, foccacia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

## 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.

\* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

## COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

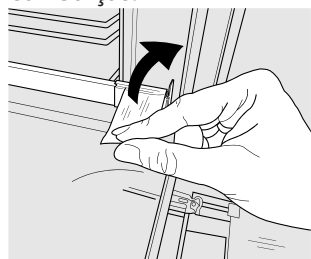
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro. Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto

possível.

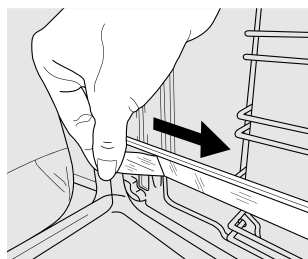
• Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

## CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



[a]



[b]

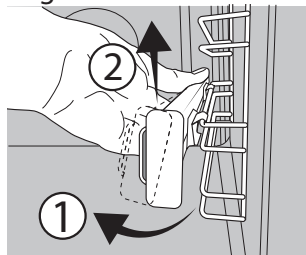
### REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

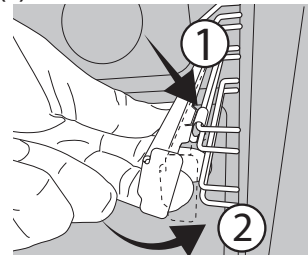
### REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam

engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

### REMOVER E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### 1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima ☹ até que o ícone ☺ e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima ☹ para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para acertar a hora e prima ☹ para confirmar.

Nota: Quando o ícone ☺ está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

### 2. 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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente.

Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.



# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



## LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.



## 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.



## PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.



## AR FORÇADO ECO\*

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo . ☼



## 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 200 ml de água potável.



## 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 abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.



## MAXI COZEDURA

XL Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente

dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.



## BREAD AUTO (PÃO AUTO)

A Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição 0 / AUTO, uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.



## PASTRY AUTO (PASTELARIA AUTO)

A Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição 0 / AUTO, uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.



## SMART CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone ☼. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.



## STEAM +

A função Steam+ permite obter excelentes desempenhos graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais são apresentados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após adicionar 200 ml de água potável na parte inferior da cavidade. Para ativar a função Steam+, é necessário rodar o botão do termóstato para a posição do ícone ☼.

\* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

# UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

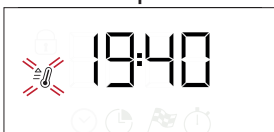
Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.



## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida.



Lembre-se: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o botão seletor ou regular a temperatura rodando o botão do termóstato. A função só é iniciada se o botão do termóstato estiver na posição 0 / AUTO.

Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

### FERMENTAR

Para iniciar a função "Levedura", rode o botão do termóstato para a posição de Levedura (40°) e coloque o botão da função na posição Convencional; Coloque os alimentos no interior do forno após o sinal de preaquecimento ser emitido. Cubra a massa com um pano húmido ou coloque um recipiente com água na parte inferior da cavidade, de modo a criar um ambiente húmido.

### SMART CLEAN

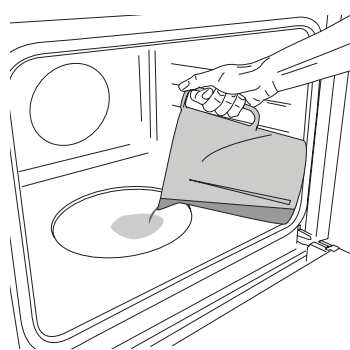
Para ativar a função de limpeza "Smart Clean", deite 100 - 120 ml de água potável no fundo da câmara de cozedura e, em seguida, rode o *botão de seleção* e o *botão do termóstato* para o ícone ☼. A função é ativada automaticamente: o visor indica o tempo que falta para o fim; alternando com "HYD".



Nota: A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

Nota: É possível programar o tempo de fim desta função. A duração está predefinida automaticamente para 35 minutos.

STEAM



Para iniciar a função Steam (Vapor), coloque 200 ml de água potável na parte inferior do forno. Selecione a função rodando o botão seletor no sentido dos ponteiros do relógio até ao ícone relevante e o botão do termostato em qualquer posição entre 160 °C e 180 °C (como sugerido pelo ícone). A função será iniciada e o visor mostrará a hora atual. Não requer preaquecimento.

Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição 0. Nunca abra a porta ou coloque água em excesso até ao topo durante a cozedura a vapor.

Nota: Para definir uma duração específica, de acordo com a tabela de cozedura correspondente, siga as instruções do parágrafo "Programação da cozedura".

### 3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento está ativada.

Uma vez alcançada a temperatura definida, o ícone fica fixo no visor e é emitido um novo sinal sonoro, indicando que os alimentos podem ser introduzidos no interior do aparelho e que a cozedura pode ser iniciada.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes da fase de preaquecimento estar concluída poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

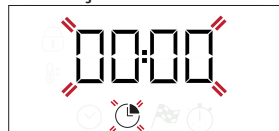
Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontra em 0.

### 4. PROGRAMAR A COZEDURA

É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

#### DURAÇÃO

Mantenha o botão premido até que o ícone e a indicação "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o botão do termostato para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar no visor e, em seguida, prima - para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

### PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima até que o ícone e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar. Ative a função rodando o botão do termostato para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até se iniciar automaticamente no tempo calculado com base no tempo de fim de cozedura selecionado.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor 0 / AUTO.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

#### FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída.



Rode o botão seletor para selecionar uma outra função ou para 0 desligar o forno.

Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.

### 5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Continue a premir até que e "00:00" e "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para definir o tempo pretendido e prima para confirmar.

Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Nota: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão até que o ícone comece a piscar e, em seguida, prima - para repor o tempo para "00:00".

#### 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.

# TABELA DE COZEDURA

| RECEITA                                                           | FUNÇÃO                                                                              | PRÉ-AQUE-<br>CIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos com levedura                                                |    | Sim                  | 170              | 30 - 50        |  3                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 160              | 30 - 50        |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 160              | 40 - 60        |  4                                                                                                                                                                                   |
| Bolo recheado<br>(cheesecake, strudel, tarte de frutas)           |    | Sim                  | 160 - 200        | 35 - 90        |  2                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 160 - 200        | 40 - 90        |  4  2                                                                                             |
| Biscoitos/queques                                                 |    | Sim                  | 160              | 25 - 35        |  3                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 160              | 25 - 35        |  3                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 150              | 35 - 45        |  4  2                                                                                             |
| Massa "choux"                                                     |    | Sim                  | 180 - 210        | 30 - 40        |  3                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 180 - 200        | 35 - 45        |  4  2                                                                                             |
|                                                                   |    | Sim                  | 180 - 200        | 35 - 45        |  5  3  1       |
| Merengues                                                         |    | Sim                  | 90               | 150 - 200      |  3                                                                                                                                                                                   |
|                                                                   |    | Sim                  | 90               | 140 - 200      |  4  2                                                                                             |
|                                                                   |   | Sim                  | 90               | 140 - 200      |  5  3  1    |
| Pizza/Focaccia                                                    |  | Sim                  | 190 - 250        | 15 - 50        |  1 / 2                                                                                                                                                                             |
|                                                                   |  | Sim                  | 190 - 250        | 20 - 50        |  4  2                                                                                         |
| Pizza congelada                                                   |  | Sim                  | 250              | 10 - 20        |  3                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   |  | Sim                  | 230-250          | 10 - 25        |  4  2                                                                                         |
| Bolos salgados<br>(tarte de legumes, quiche)                      |  | Sim                  | 180 - 200        | 40 - 55        |  3                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   |  | Sim                  | 180 - 200        | 45 - 60        |  4  2                                                                                         |
|                                                                   |  | Sim                  | 180 - 200        | 45 - 60        |  5  3  1 |
| Vol-au-vents/salgadinhos de massa folhada                         |  | Sim                  | 190 - 200        | 20 - 30        |  3                                                                                                                                                                                 |
|                                                                   |  | Sim                  | 180 - 190        | 20 - 40        |  4  2                                                                                         |
|                                                                   |  | Sim                  | 180 - 190        | 20 - 40        |  5  3  1 |
| Lasanha/massa no forno/<br>canelones/flans                        |  | Sim                  | 190 - 200        | 45 - 65        |  2                                                                                                                                                                                 |
| Borrego/vitela/ vaca/porco 1 kg                                   |  | Sim                  | 190 - 200        | 80 - 110       |  3                                                                                                                                                                                 |
| Lombo assado estaladiço 2 kg                                      |  | Sim                  | 180 - 190        | 110 - 150      |  3                                                                                                                                                                                 |
| Frango / coelho / pato 1 kg                                       |  | Sim                  | 200 - 230        | 50 - 100       |  2                                                                                                                                                                                 |
| Peru / ganso 3 kg                                                 |  | -                    | 190 - 200        | 100 - 160      |  2                                                                                                                                                                                 |
| Peixe no forno / en papillote (em<br>papelote) (filetes, inteiro) |  | Sim                  | 170 - 190        | 30 - 45        |  2                                                                                                                                                                                 |
| Legumes recheados<br>(tomates, curgetes, beringelas)              |  | Sim                  | 180 - 200        | 50 - 70        |  3                                                                                                                                                                                 |
| Pão tostado                                                       |  | 5'                   | 250              | 2 - 6          |  5                                                                                                                                                                                 |
| Filetes/postas de peixe                                           |  | -                    | 230 - 250        | 15 - 30 *      |  4  3                                                                                         |

| RECEITA                                                                                      | FUNÇÃO | PRÉ-AQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURAÇÃO (Min.) | NÍVEL E ACESSÓRIOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|------------------|----------------|--------------------|
| Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres                                            |        | -               | 250              | 15 - 30 *      | 5 4                |
| Frango assado 1 - 1,3 kg                                                                     |        | Sim             | 200 - 220        | 55 - 70 **     | 2 1                |
| Rosbife mal passado 1 kg                                                                     |        | Sim             | 200 - 210        | 35 - 50 **     | 3                  |
| Perna de borrego/pernis                                                                      |        | Sim             | 200 - 210        | 60 - 90 **     | 3                  |
| Batatas assadas                                                                              |        | Sim             | 200 - 210        | 35 - 55        | 2                  |
| Gratinado de legumes                                                                         |        | -               | 200 - 210        | 25 - 55        | 3                  |
| Carne e batatas                                                                              |        | Sim             | 190 - 200        | 45 - 100 ***   | 4 1                |
| Peixe e legumes                                                                              |        | Sim             | 180              | 30 - 50 ***    | 4 2                |
| Lasanha e carne                                                                              |        | Sim             | 200              | 50 - 100 ***   | 4 1                |
| <b>Refeição completa:</b><br>Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1) |        | Sim             | 180 - 190        | 40 - 120 ***   | 5 3 1              |
| Carne assada/carne assada recheada                                                           |        | -               | 170 - 180        | 100 - 150      | 3                  |

\* Vire o alimento a meio da cozedura

\*\* Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

\*\*\* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozedura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

|            |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| ACESSÓRIOS |  |  |  |  |  |                                                                                       |                                                                                       |
|            | Grelha metálica                                                                     | Forma para assar na grelha                                                          | Tabuleiro para assar /<br>tabuleiro coletor ou forma<br>para assar na grelha        | Tabuleiro coletor / tabuleiro<br>para assar                                           | Tabuleiro coletor/tabuleiro<br>para assar com 200 ml de<br>água                       |                                                                                       |                                                                                       |
| FUNÇÕES    |  |  |  |    |  |  |  |
|            | Convencional                                                                        | Ar forçado                                                                          | Pizza                                                                               | Maxi cooking                                                                          | Grelhar                                                                               | Turbo grill                                                                           | Eco Ar forçado                                                                        |



## MESA DE COZEDURA VAPOR+

| ALIMENTO | RECEITA                   | QUANTIDADE   | TEMPO (min) | ACESSÓRIOS | NÍVEL | ÁGUA       |
|----------|---------------------------|--------------|-------------|------------|-------|------------|
|          | Pães pequenos             | 80-100 g     | 30 - 45     |            | 2     | <br>200 ml |
|          | Pão de forma              | 300-500 g    | 40 - 60     |            |       |            |
|          | Pão                       | 500g -2 kg   | 50 - 100    |            |       |            |
|          | Baguetes                  | 200-300 g    | 30 - 45     |            |       |            |
|          | Assado                    | 1 kg         | 60 - 110    |            |       |            |
|          | Costeletas                | 500g-1,5 kg  | 50 - 75     |            |       |            |
|          | Frango                    | 1-1,5 kg     | 55 - 80     |            |       |            |
|          | Frango/Peru               | 3 kg         | 100 - 140   |            |       |            |
|          | Bife de filete            | 0,5-2 cm     | 15 - 25     |            |       |            |
|          | Bife de filete            | 2-4 cm       | 20 - 35     |            |       |            |
|          | Peixe inteiro             | 300 - 600 g  | 20 - 30     |            |       |            |
|          | Peixe inteiro             | 600 -1200 g  | 25 - 45     |            |       |            |
|          | Batatas cozidas a vapor   | 0,5-1,5 kg   | 45 - 60     |            |       |            |
|          | Pimentos recheados        | 1-2 kg       | 35 - 55     |            |       |            |
|          | Brócolos cozidos a vapor  | 0,3-1 kg     | 30 - 50     |            |       |            |
|          | Abobrinha cozida no vapor | 0,5-1,5 kg   | 30 - 50     |            |       |            |
|          | Cookies                   | um tabuleiro | 25 - 35     |            |       |            |
|          | Muffin                    | 30-60 g      | 25 - 45     |            |       |            |
|          | Pão-de-ló                 | 500-700 g    | 30 - 50     |            |       |            |
|          | Torta                     | uma lata     | 35 - 55     |            |       |            |



# 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.

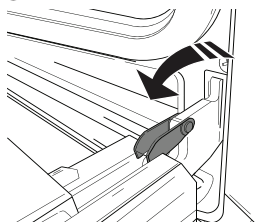
Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

## 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.

## REMOVER E REPOR A PORTA

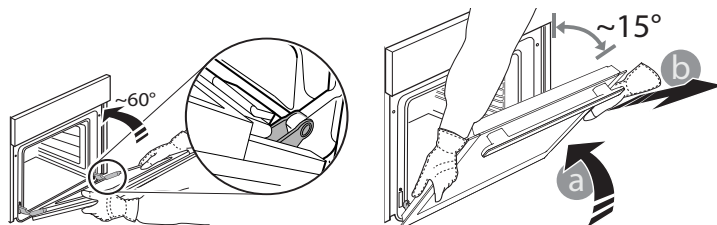
**1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.**



**2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.**

Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).

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 baixe totalmente.**

**5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.**

## 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 25 W/230 V tipo G9, T300 °C.

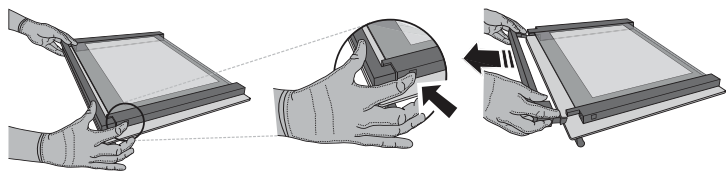
A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. - Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

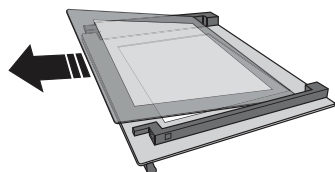


## LIMPEZA DO VIDRO DA PORTA

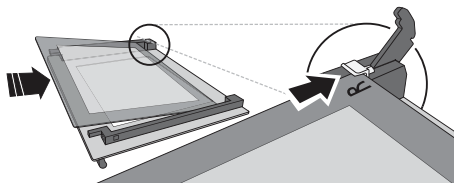
**1.** Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



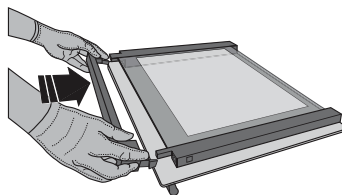
**2.** Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.



**3.** Instale novamente o painel (com a marca "R") antes de instalar o painel interior: Para posicionar os painéis de vidro corretamente, certifique-se de que é possível visualizar a marca "R" no canto esquerdo. Insira primeiro a parte mais longa do vidro com a indicação "R" nos suportes e, em seguida, baixe-a até à posição correta. Repita este procedimento para ambos os painéis de vidro.



**4.** Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.



## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                                           | Causa possível                                     | Solução                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não está a funcionar.                                                      | Corte de energia.<br>Desativação da rede elétrica. | Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica.<br>Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. |
| O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.                  | Falha do forno.                                    | Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".                                                                             |
| O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada. | Temperatura demasiado alta.                        | Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função.<br>Selecione uma outra função.                                                                                                   |
| O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.                      | Definir outro idioma.                              | Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.                                                                                                                |

\* Disponível apenas em determinados modelos

**As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:**

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website **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.

