

GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.bauknecht.eu/register

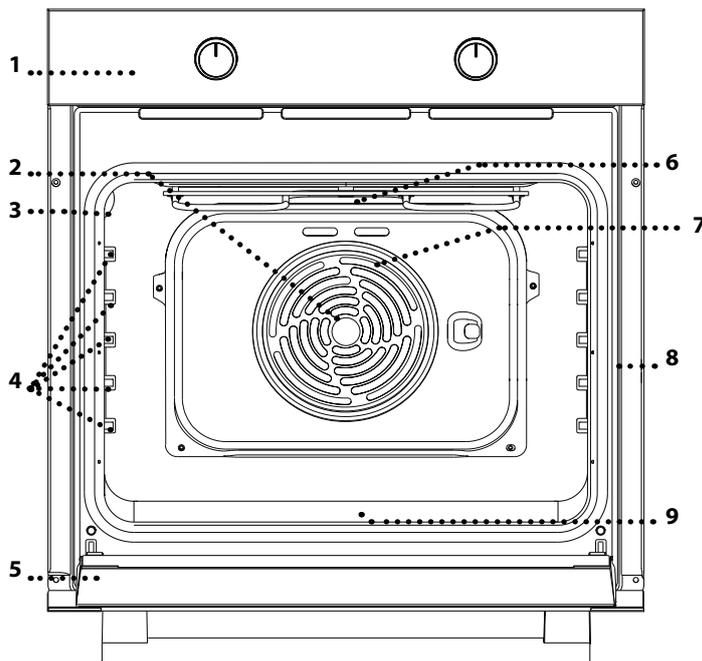


Puede descargar las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



Antes de utilizar por primera vez el aparato, lea detenidamente la Guía de higiene y seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

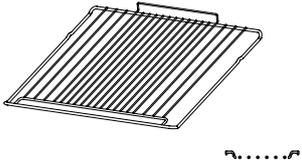
2. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las función seleccionada.

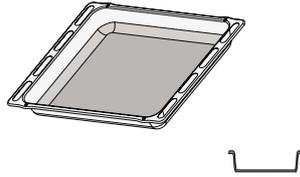
3. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

Se enciende durante el proceso de calentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

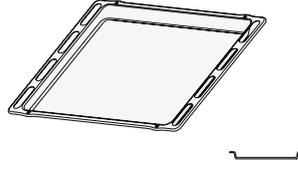
REJILLA



GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.
Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio de Asistencia.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA 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, deslícela horizontalmente por la guía hasta el tope.

. Los demás accesorios, como bandeja pastelera se introducen horizontalmente deslizándolos por las guías.
. Las guías para rejillas se pueden quitar para facilitar la limpieza del horno: tire de ellas para sacarlas de su alojamiento.

FUNCIONES

0 OFF
Sirve para apagar el horno.

LUZ
Para encender la luz del compartimento.

CONVENCIONAL
Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

HORNO DE CONVECCIÓN
Para hornear tartas con relleno líquido en un solo estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea.

GRILL
Para asar 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 cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

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

DESCONGELANDO
Para descongelar alimentos más rápidamente.

CALENTAMIENTO INFERIOR
Útil para gratinar la base del plato. Esta función también se puede utilizar para cocinar lentamente, para terminar la cocción de platos jugosos y hacer concentrados de salsa.

AIRE FORZADO
Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en diferentes estantes (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

PAN
Para hornear distintos tipos y formatos de pan. Se recomienda utilizar el 2.º estante.

PRIMER USO

. 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 aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Aire forzado». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0 y .

3. PRECALENTADO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Utilice el selector del temporizador seleccionar el tiempo que desee: una señal acústica le avisará cuando la cuenta atrás haya finalizado.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Biscochos		Sí	150 - 170	30 - 90	2
		Sí	160 - 180	30 - 90	4 1
Pasteles rellenos (tarta de queso, strudel, tarta de fruta)		Sí	160 - 200	35 - 90	2
		Sí	160 - 200	40 - 90	4 2
Galletas, tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2/3
		Sí	150 - 170	20 - 45	4 2
		Sí	150 - 170	20 - 45	5 3 1
Lionesas		Sí	180-200	40-60	2
		Sí	170 - 190	35-50	4 2
Merengues		Sí	90	150-200	2
		Sí	90	140 - 200	4 2
		Sí	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / pan		Sí	220-250	10-25	1/2
		Sí	200-240	20 - 45	4 2
Pan pequeño 80 g		Sí	180 - 200	30 - 45	2
Barra de pan 500 kg		Sí	180	50-70	1/2
Pan		Sí	180 - 200	30-80	4 2
Pizza congelada		Sí	250	10 - 20	2
		Sí	230-250	10-25	4 2
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		Sí	180 - 200	30 - 45	2
		Sí	180-200	35-50	4 2
		Sí	180 - 200	35-50	5 3 1
Volovantes/tartas de hojaldre		Sí	190-200	20 - 30	2
		Sí	180-190	20 - 40	4 2
		Sí	180-190	20 - 40	5 3 1

ACCESORIOS						
	Rejilla	Fuente para horno o molde sobre rejilla	Bandeja de goteo / bandeja de hornear/ bandeja de horno sobre rejilla	Bandeja de goteo	Grasera con 200 ml de agua	Bandeja pastelera

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Lasaña/pasta al horno/canelones/budines		Sí	190-200	45 - 65	2
Cordero/ternera/ buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	2
Cerdo asado con chicharrones 2 kg		Sí	180-190	110 - 150	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	180 - 200	150 - 200	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (Lomos, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 70	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Filetes/rodajas de pescado		5'	250	15 - 30 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		-	200	60 - 90 **	3
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3
Verduras al gratín		-	200-220	25-55	3
Carnes y patatas		Sí	190-200	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4 1
Lasaña y carne		Sí	200	50-100 ***	4 2
Menú completo Tarta de fruta (Nivel 5) / Lasaña (Nivel 3) / Carne (Nivel 1)		Sí	180-190	40 -120 ***	5 3 1

* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

** Gire el alimento cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción (si es necesario).

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

Descargue la Guía de uso y cuidado de docs.bauknecht.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

FUNCIONES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección	Pan

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción se inician cuando se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro.

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

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.bauknecht.eu para más información

No utilice aparatos de limpieza al vapor.

Utilice guantes de protección durante todas las operaciones.

Lleve a cabo las operaciones necesarias con el horno frío.

Desconecte el aparato de la red eléctrica.

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

SUPERFICIES EXTERIORES

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

SUPERFICIES INTERIORES

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

agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

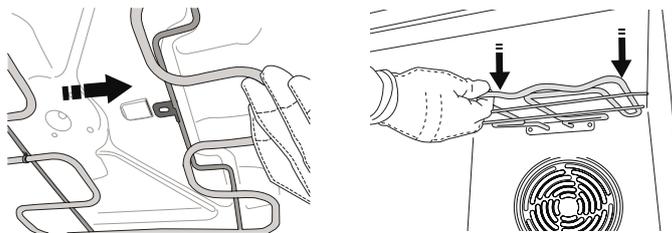
- La puerta se extrae fácilmente para facilitar la limpieza del cristal.
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- La resistencia superior del grill se puede bajar para limpiar el panel superior del horno.

ACCESORIOS

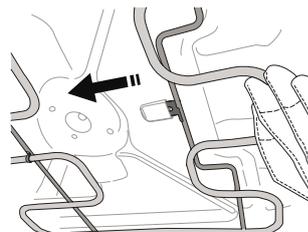
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

BAJAR LA RESISTENCIA SUPERIOR

1. Extraiga la resistencia de su alojamiento y después bájela.

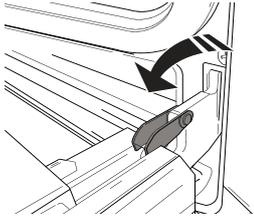


2. Para volver a colocar la resistencia en su posición, levántela y tire con cuidado hacia usted para asegurarse de que el soporte de la lengüeta esté en su alojamiento.

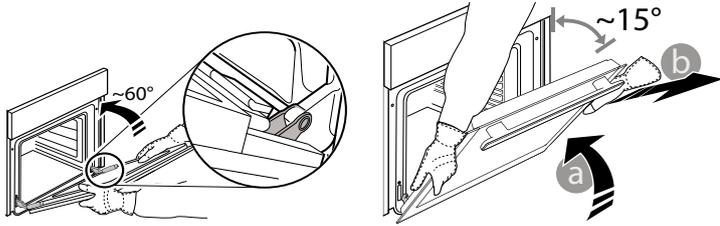


EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



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

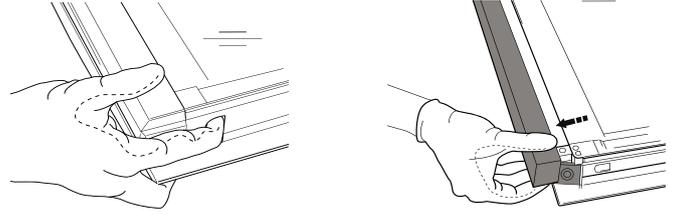
3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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

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

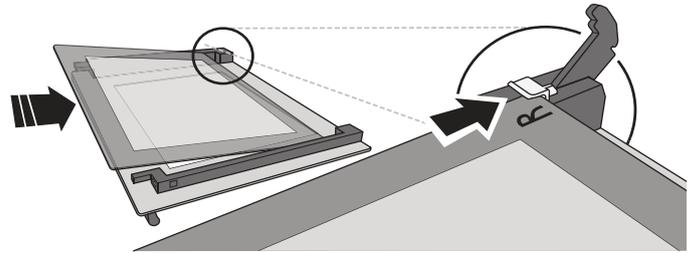
CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

1. Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted.



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

3. Para volver a colocar el cristal interno correctamente, asegúrese de que la letra «R» se vea en la esquina izquierda. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición.



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.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema

DATOS TÉCNICOS

 La ficha del producto con los datos de energía de este aparato se puede descargar en el sitio web docs.bauknecht.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

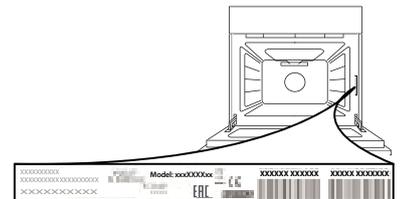
>  Descargue la Guía de uso y cuidado en nuestro sitio web docs.bauknecht.eu (puede utilizar este código QR), especificando el código comercial del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

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



400010906327

Impreso en Italia

