

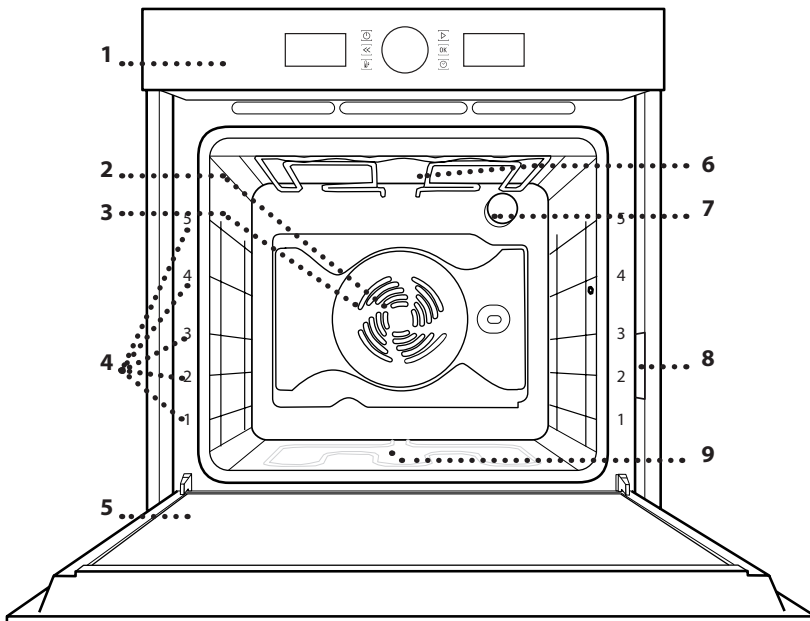


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



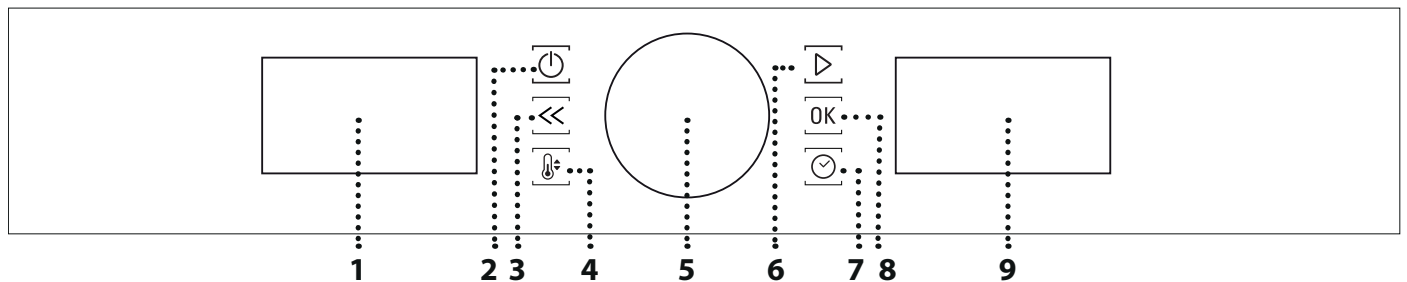
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. EIN/AUS

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

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

5. DREHKNOPF

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

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

7. ZEIT

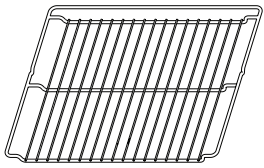
Für die Einstellung oder Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

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

9. RECHTES DISPLAY

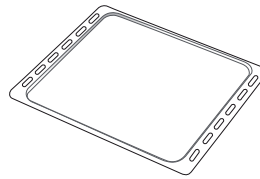
ROST



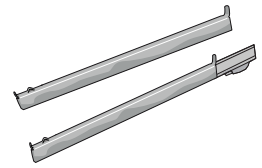
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



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

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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

. **Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen.** Dann die Führungen anheben und die unteren Bauteile vorsichtig aus ihren Sitzen entfernen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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

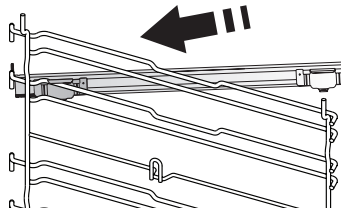
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

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

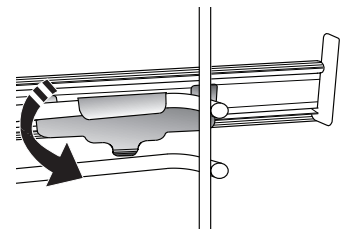
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter

befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.



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

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



	OBER- & UNTERHITZE Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
	GRILL Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Wasser zufügen.
	HEIßLUFT Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
	UMLUFT Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefültem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

A	AUTOMATIKFUNKTIONEN
	AUFLAUF Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.
	FLEISCH Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.
	MAXI GAREN Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
	BROT Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.
	PIZZA Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.
	BACKWAREN / TORTEN Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.

	SONDERFUNKTIONEN
	SCHNELLES VORHEIZEN Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.
	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 500 ml Wasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.
	ECO HEIßLUFT* Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.
	WARMHALTEN Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
	AUFGEHEN LASSEN Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
	AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE Zum Beseitigen von Kochresten mit einem extra-hohen Temperaturprogramm. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

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

ERSTER GEBRAUCH

1. ZEIT EINSTELLEN

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



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



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

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

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

2. EINSTELLUNGEN

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

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



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



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

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

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

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



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



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

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

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

TEMPERATUR / GRILLSTUFE



Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den *-Knopf* drehen, um den Wert zu ändern, anschließend zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen für alle verstellbaren Werte zu ändern.

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



Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert wurde kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von oder direkt durch Drehen des *-Knopfes* geändert werden.

DAUER



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

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie zum Bestätigen und Aktivieren der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

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

GARENDE EINSTELLEN STARTVORWAHL

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das eingestellte Ende der Funktion an während das Symbol blinkt.



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

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



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

Während der Wartezeit kann mit dem *Knopf* das programmierte Garzeitende geändert werden.

Zur Änderung der Temperatur und Garzeit oder drücken: Die Taste drücken, um das Ende zu bestätigen.

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

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Werte mit den gewünschten Einstellungen übereinstimmen, drücken, um die Funktion zu aktivieren.

drücken und gedrückt halten, um die aktive Funktion jederzeit zu stoppen.

4. VORHEIZEN

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



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



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

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die eingestellte Garzeit beinhaltet nicht das Vorheizen. Die gewünschte Ofentemperatur kann stets durch den *-Knopf* geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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

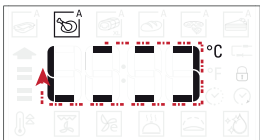


Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den *-Knopf* zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und drücken.

.AUTOMATIK FUNKTIONEN

WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen. Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



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

. SONDERFUNKTIONEN

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Pyrolyse - Funktion aktiviert wird.

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen aufrufen und den Knopf drehen, um aus dem Menü auszuwählen. Dann zur Bestätigung der Auswahl drücken.

drücken, um den Reinigungszyklus sofort zu starten oder den Knopf drehen, um das Kurzprogramm auszuwählen (ECO).

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

Bei Beginn des Reinigungszyklus, wird die Tür automatisch gesperrt.

Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

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

. TASTENSPERRE

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



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch während dem Garen aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und gedrückt Halten von ausgeschaltet werden.

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Heißluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

FLEISCH

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

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

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit 200 ml Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion wählen und die Backformen auf verschiedene Ebenen stellen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

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

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

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

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

















































































PIZZA

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

AUFGEHEN LASSEN

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

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		—	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4  1 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4  1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Beignets		—	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4  1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Baiser		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140-160 ***	5  3  1 
Pizza (dünn, dick, Focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5  3  1 
Brotlaib 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Brötchen		—	180 - 220	30 - 50	2 
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4  1 
Tiefkühlpizza		—	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4  1 
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	45 - 60	2 
		Ja	180-190	45 - 60	4  1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Blätterteigtörtchen / salziges Blätterteiggebäck		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4  1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Lasagne / Soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Nudelaufauf / Cannelloni		—	190-200	25 - 45	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		—	190-200	60 - 90	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		—	170	110-150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Puter / Gans 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	180-200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 60	2
Getoastetes Brot		—	3 (hoch)	3-6	5
Fischfilets / Scheiben		—	2 (mittel)	20-30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		—	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		—	2 (mittel)	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		—	2 (mittel)	60-90 **	3
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35-55 **	3
Gemüsegratin		—	3 (hoch)	10-25	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50-100 ***	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5) / Lasagne (Einschubebene 3) / Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gefüllte Bratenstücke		—	200	80-120 ***	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		—	200	50-100 ***	3

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu herunterladen

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.


AUSSENFLÄCHEN

. Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. 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 Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

. Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases  zu erleichtern.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer mit hoher Temperatur beseitigen. Bei diesen Temperaturen verwandeln sich Speiserückstände in Ablagerungen, die einfach mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden können, sobald der Ofen abgekühlt ist
Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: Der Standardzyklus (PYROLYSE) bietet eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Ofens, während der ökonomische Zyklus (ECO) kürzer ist und weniger Energie verbraucht als der Standardzyklus und sich somit für die Verwendung in regelmäßigen Abständen eignet. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.
Bitte beachten: Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

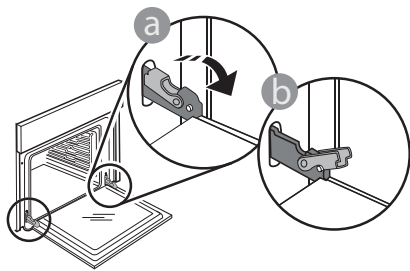
2. Die Lampenabdeckung abschrauben, die Birne austauschen und die Lampenabdeckung wieder anschrauben.

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

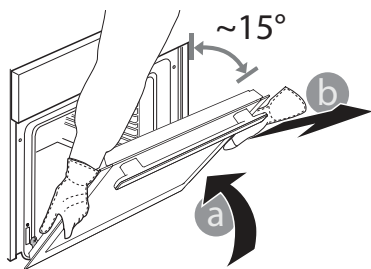
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C.
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



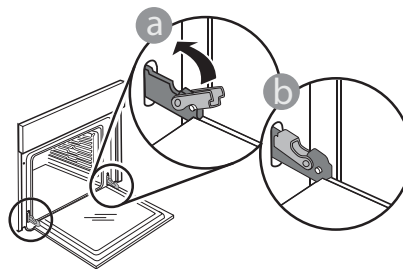
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



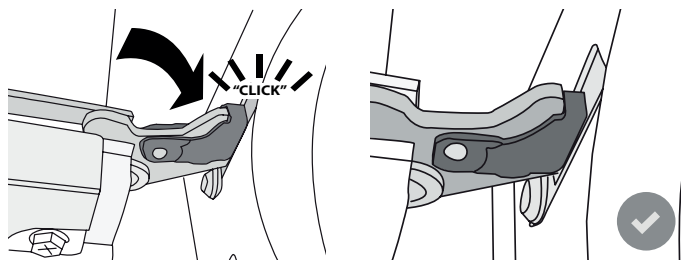
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre

Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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



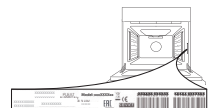
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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



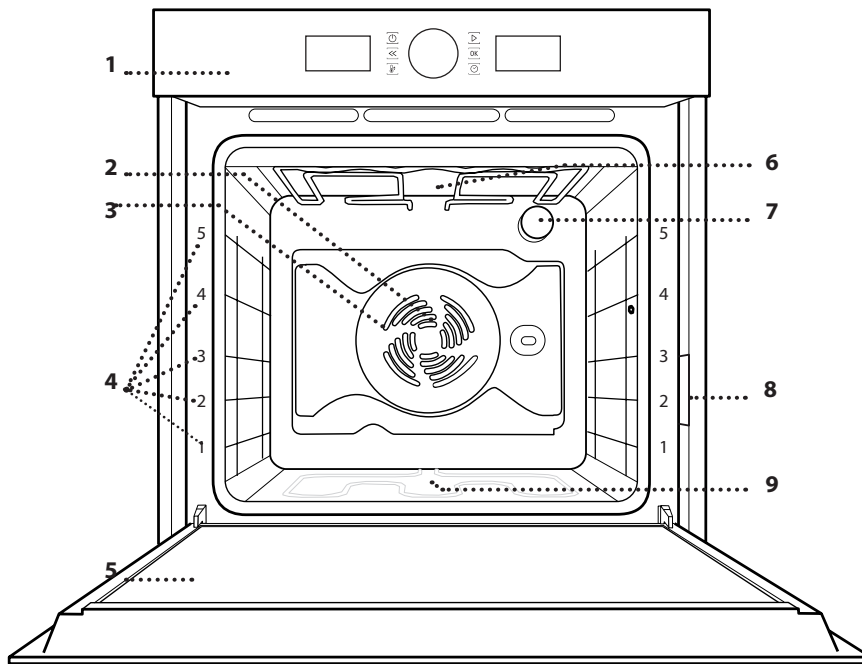

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



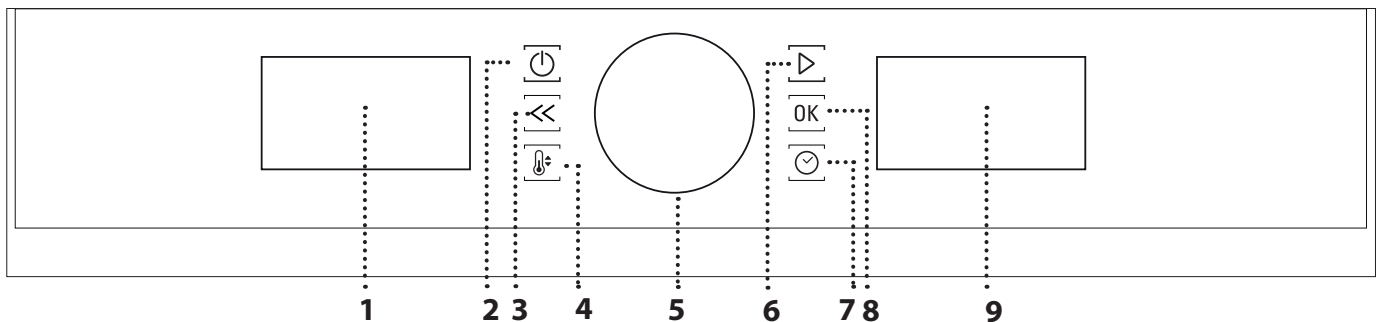
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON/OFF

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

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

5. KNOB

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

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

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

8. CONFIRM

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

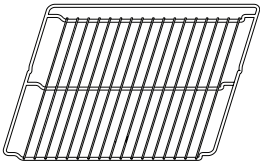
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES

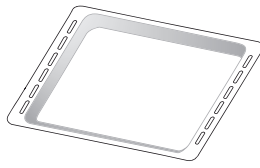


Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

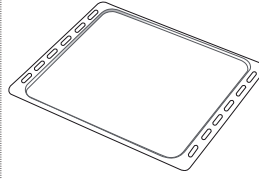
WIRE SHELF



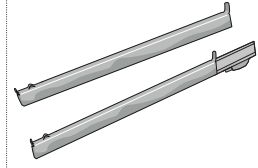
DRIP TRAY *



BAKING TRAY *



SLIDING RUNNERS *



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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• **To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool.** Then, lift the guide and remove the lower components from their seating: the shelf guides can now be removed.

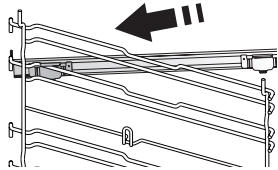
• **To refit the shelf guides,** first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

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

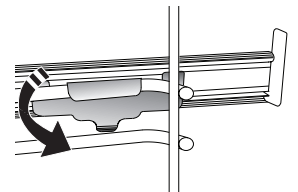
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

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



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

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



FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

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



FORCED AIR

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



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

A

AUTOMATIC FUNCTIONS



CASSEROLE

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



MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.



BREAD

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



PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



PASTRY CAKES

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



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



ECO FORCED AIR*

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



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



RISING

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



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking residues with an extrahigh temperature cycle. Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

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

FIRSY TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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



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

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

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

2. SETTINGS

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

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



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



Turn the selection knob to select the power consumption, then press **OK** to confirm.

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

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

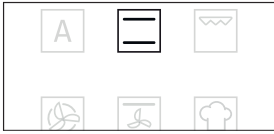
Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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



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



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

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



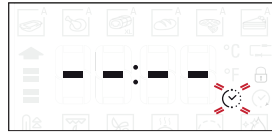
When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue with altering the settings for all values that can be regulated.

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



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

DURATION



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

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and activate the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start. Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the *knob* to change the time, then press to confirm.

SET THE COOKING END TIME

DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where it is possible to change the end time, the display will show the time the function set to finish while the icon flashes.



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

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



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

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

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

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

3. ACTIVATE THE FUNCTION

When the values correspond with the desired settings, press to activate the function.

Press and hold to stop the active function at any time.


4. PREHEATING

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



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




At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing . Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time set does not include preheating. The temperature you want the oven to reach can always be changed using the *knob*.

5. END OF COOKING

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

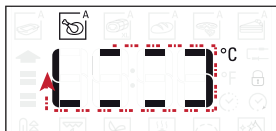


To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. AUTOMATIC FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature. While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



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

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.




Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.


Remove all accessories from the oven before activating the pyro function.



If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

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

Press  to activate the cleaning cycle immediately, or turn the knob to select the short cycle (ECO).


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

At the start of the cleaning cycle, the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

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

. KEY LOCK

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



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated during cooking.

For safety reasons, the oven can be switched off at all times by pressing and holding .

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour.

Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

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

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with 200 ml of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

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

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the "Forced Air" function and position the baking pans on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

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

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

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

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

PIZZA

























































































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

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

RISING

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

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90			
		Yes	160 - 180	30 - 90			
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160 - 200	30 - 85			
		Yes	160 - 200	35 - 90			
Biscuits / tartlets		-	170 - 180	15 - 45			
		Yes	160 - 170	20 - 45			
		Yes	160 - 170	20 - 45***			
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40			
		Yes	180 - 190	35 - 45			
		Yes	180 - 190	35 - 45***			
Meringues		Yes	90	110 - 150			
		Yes	90	130 - 150			
		Yes	90	140 - 160***			
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40			
		Yes	220 - 240	20 - 40			
		Yes	220 - 240	25 - 50***			
Bread loaf 0.5 kg		-	180 - 200	50 - 70			
Rolls		-	180 - 200	30 - 50			
Bread		Yes	180 - 200	30 - 60			
Frozen pizza		-	250	10 - 15			
		Yes	250	10 - 15			
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60			
		Yes	180 - 190	45 - 60			
		Yes	180 - 190	45 - 70***			
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30			
		Yes	180 - 190	20 - 40			
		Yes	180 - 190	20 - 40***			
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65			
Baked pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45			
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90			
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150			
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80			
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150			

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Baked whole fish (fillet, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60			
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180 - 200	50 - 60			
Toasted bread		-	3 (High)	3 - 6			
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20 - 30*			
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30*			
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**			
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**			
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60 - 90**			
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35 - 55 **			
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25			
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***			
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***			
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***			
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 ***			
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 ***			
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***			

* 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.

www.docs.bauknecht.eu Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole	Meat	Maxi Cooking	Bread	Pizza	Pastry cakes
ACCESSORIES	Rack	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml water	Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

Make sure that the appliance 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.

Use protective gloves during all operations. Disconnect the oven from the power supply.

EXTERIOR SURFACES

. Clean 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, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

• . Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

• . The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

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.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after running the Pyro cycle (until the room has finished airing).

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

The oven has two different pyrolytic cleaning functions:

the standard cycle (PYRO) provides thorough cleaning if the oven is heavily soiled, while the economic cycle (ECO) is shorter and consumes less energy than the standard cycle, which makes it suitable for use at regular intervals.

Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover, replace the bulb, and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

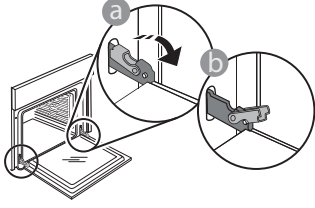
Please note: Only use 20 -40W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

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.

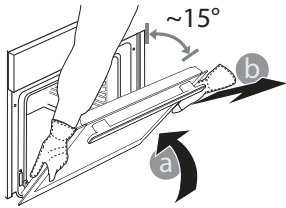
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

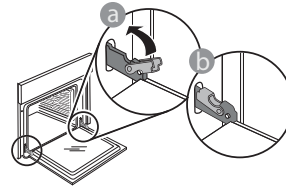


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

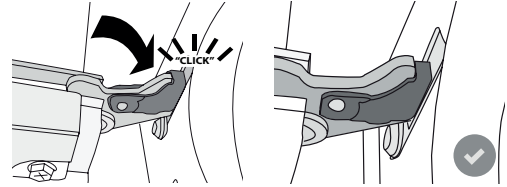


3. To refit the door, move it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

TROUBLESHOOTING



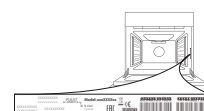
Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Software problem.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".



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

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





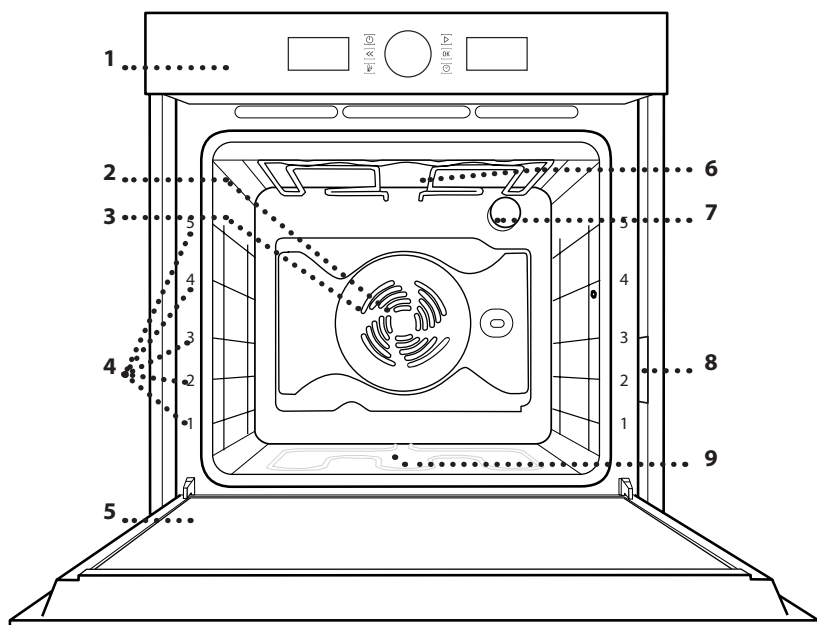
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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



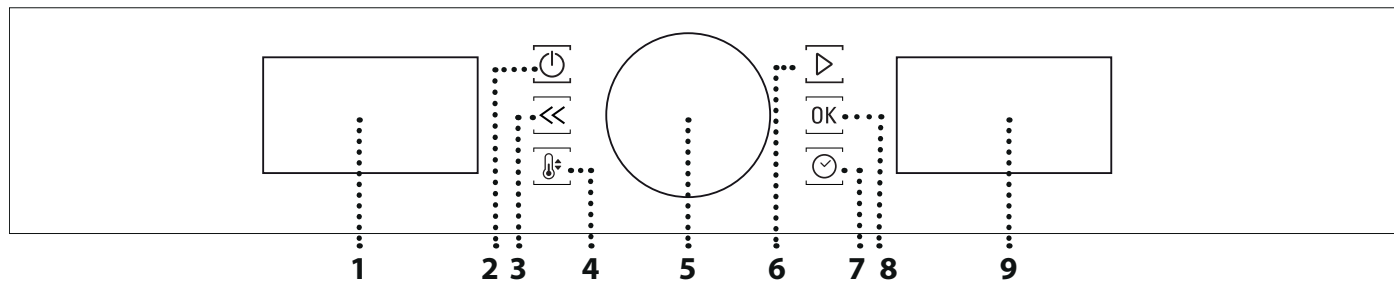
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. **Panneau de commande**
- 2. **Ventilateur**
- 3. **Résistance circulaire**
(non visible)
- 4. **Grilles latérales**
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 5. **Porte**
- 6. **Élément chauffant supérieur/gril**
- 7. **Ampoule**
- 8. **Plaque signalétique**
(ne pas enlever)
- 9. **Résistance inférieure**
(non visible)

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

2. ON/OFF

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

3. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

4. TEMPÉRATURE

Pour régler la température.

5. BOUTON

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

6. DÉBUT

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages.

7. HEURE

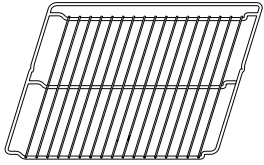
Pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson.

8. CONFIRMER

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

9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

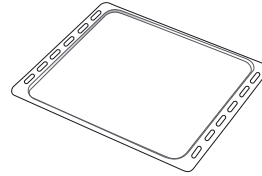
GRILLE MÉTALLIQUE



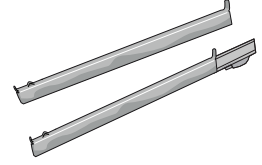
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

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

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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez ensuite les supports et sortez délicatement la partie inférieure de son appui : les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.

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

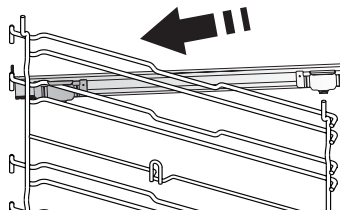
INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

(SELON LE MODÈLE)

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

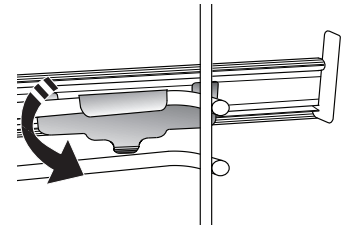
Enlever les supports de grille du four et enlever la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attacher l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.



Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles ne bougent pas. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.

Veuillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.



	CONVECTION NATURELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placer la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	CHALEUR PULSÉE Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.
	CONVECTION FORCÉE Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.

A	FONCTIONS AUTOMATIQUES
	RAGOÛT Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.
	VIANDES Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.
	CUISSON GROSSE PIÈCE La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
	PAIN Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.
	PIZZA Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.
	GÂTEAUX Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Traditionnelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.



TURBO GRIL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôtis, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placer la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

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



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVAGE DE LA PÂTE

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



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les résidus de cuisson avec un cycle à très haute température. Il est possible de sélectionner entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

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

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLER L'HEURE

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



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



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

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

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

2. RÉGLAGES

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

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



Tourner le bouton pour sélectionner l'unité de mesure, appuyer ensuite sur **OK** pour confirmer.



Tourner le bouton de sélection pour sélectionner la consommation énergétique, appuyer ensuite sur **OK** pour confirmer.

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

3. CHAUFFER LE FOUR

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



Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

Suivre les directives pour régler correctement la fonction.


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

UTILISATION QUOTIDIENNE


1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyer sur  pour allumer le four. Tourner le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionner une fonction et appuyer sur .



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




Tourner le bouton pour afficher les sous-fonctions disponibles sur l'écran de droite. Sélectionner une fonction et appuyer sur  pour confirmer.

2. RÉGLER UNE FONCTION

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

TEMPÉRATURE / NIVEAU DE LA GRILLE






Lorsque le voyant °C/°F clignote à l'écran, tourner le *bouton* pour changer la valeur, appuyer ensuite sur  pour confirmer et modifier les réglages pour toutes les valeurs qui peuvent être paramétrées. Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.





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


DURÉE



Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utiliser le *bouton* de réglage pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyer ensuite sur  pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyer sur  pour confirmer et lancer la fonction. Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : Tourner le *bouton* pour changer le temps, appuyer ensuite sur  pour confirmer.

RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON DÉPART DIFFÈRE

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. Lorsque vous pouvez changer le temps de fin de cuisson, l'écran affiche l'heure prévue de la fin de la cuisson pour la fonction, et le voyant  clignote.






Au besoin, tourner le *bouton* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyer ensuite sur  pour confirmer et lancer la fonction.

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





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

Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton* pour modifier le temps de fin du programme. Appuyer sur  ou  pour changer la température ou le temps de cuisson : appuyer sur  pour confirmer lorsque vous avez terminé.

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

3. ACTIVER LA FONCTION

Lorsque les valeurs désirées sont affichées, appuyer sur  pour lancer la fonction.

Appuyer fermement sur  pour interrompre la fonction en tout temps.

4. PRÉCHAUFFAGE

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



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



À ce moment, ouvrir la porte, placer les aliments dans le four, refermer la porte et lancer la cuisson en appuyant sur \square .

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas le temps de préchauffage.

La température que le four doit atteindre peut être changé en tout temps en tournant le *bouton*.

5. FIN DE CUISSON

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

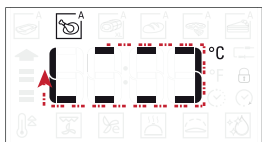


Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le *bouton* pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur \square .

. FONCTIONS AUTOMATIQUES

RÉTABLISSEMENT DE LA TEMPÉRATURE

Si la température à l'intérieur du four diminue lors du cycle de cuisson à cause de l'ouverture de la porte, une fonction spéciale s'active automatiquement pour rétablir la température initiale. Pendant que la température se rétablit, l'écran affiche l'image d'un «serpent» jusqu'au rétablissement de la température réglée.



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

. FONCTIONS SPÉCIALES

NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

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

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

Retirez tous les accessoires du four avant d'activer la fonction Pyro.

Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Utilisez la fonction Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Accéder les fonctions spéciales \square et tourner le bouton pour sélectionner \square à partir du menu. Appuyer ensuite sur \square pour confirmer la sélection.

Appuyer sur \square pour immédiatement lancer le cycle de nettoyage ou tourner le bouton pour sélectionner le cycle court (ÉCO).

Appuyer sur \square pour immédiatement lancer le cycle de nettoyage ou appuyer sur \square pour régler le temps de fin de nettoyage/départ différé.

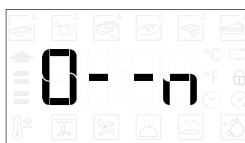
Au début du cycle de nettoyage, la porte se verrouille automatiquement.

La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

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

. VERROUILLAGE DES TOUCHES

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



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Le Verrouillage peut aussi être activé durant la cuisson.

Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en appuyant fermement sur \square .

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

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

VIANDES

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

- Si vous souhaitez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais demandent un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur les côtés, abaissez la grille pour éloigner la nourriture du grill. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson. Au moment d'ouvrir la porte, faites attention à la vapeur chaude qui s'échappe. Nous vous conseillons de placer une lèchefrite avec 200 ml d'eau directement en dessous de la grille sur laquelle la viande est placée pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

DESSERTS

Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction traditionnelle.

Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et toujours les placer sur la grille métallique disponible. Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, sélectionnez la fonction « Chaleur pulsée » et placez les plaques de cuisson sur les différents niveaux pour favoriser la circulation de l'air.

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

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

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

Pour les desserts avec une garniture moelleuse (comme les gâteaux au fromage ou les tartes aux fruits) utilisez la fonction « Convection forcée ». Si le fond de la tarte est trop humide, descendez la plaque et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant de la garnir.

PIZZA

















































































Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante.





















Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

LEVAGE DE LA PÂTE

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

TABLEAU DE CUISSON


RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER.	TEMPÉRATURE (° C)	TEMPS DE CUISSON (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		—	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35-90	4 1  
Biscuits / tartelettes		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20-45	4 1  
		Oui	160 - 170	20-45 ***	5 3 1   
Chouquettes		—	180-200	30-40	3 
		Oui	180-190	35 - 45	4 1  
		Oui	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4 1  
		Oui	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Mince, épaisse, focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Oui	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Oui	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pain 0.5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Petits pains		—	180 - 220	30 - 50	2 
Pain		Oui	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza surgelée		—	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	4 1  
Quiches et tartes salés (tarte aux légumes, quiche)		Oui	180-190	45 - 60	2 
		Oui	180-190	45 - 60	4 1  
		Oui	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Vol-au-vent / biscuits à pâte feuilletée		Oui	190-200	20 - 30	3 
		Oui	180-190	20 - 40	4 1  
		Oui	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne / soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Pâtes au four / cannellonis		—	190-200	25 - 45	3 



















RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUF-FER.	TEMPÉRATURE (° C)	TEMPS DE CUISSON (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		—	190-200	60 - 90	3
Rôti de porc avec grattons 2 kg		—	170	110-150	2
Poulet / lapin / canard 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Dinde / oie 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Poisson au four (danne, entier)		Oui	180-200	40 - 60	3
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180-200	50 - 60	2
Pain grillé		—	3 (élevée)	3-6	5
Filets / tranches de poisson		—	2 (moyenne)	20-30 *	4 3
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		—	2 - 3 (moyenne-élevée)	15 - 30 *	5 4
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		—	2 (moyenne)	55 - 70 **	2 1
Rosbif saignant 1 kg		—	2 (moyenne)	35 - 50 **	3
Gigot d'agneau / jarret		—	2 (moyenne)	60-90 **	3
Pom. terre rôties		—	2 (moyenne)	35-55 **	3
Gratin de légumes		—	3 (élevée)	10 - 25	3
Lasagnes & viande		Oui	200	50-100 ***	4 1
Viande et pommes de terre		Oui	200	45-100 ***	4 1
Poisson et légumes		Oui	180	30 - 50 ***	4 1
Repas complet : tarte aux fruits (niveau 5)/ lasagne (niveau 3)/viande (niveau 1)		Oui	190	40-120 ***	5 3 1
Rôtis farcis		—	200	80-120 ***	3
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		—	200	50-100 ***	3

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés en tout temps, selon vos préférences personnelles.

 Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.bauknecht.eu pour obtenir le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

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

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Débranchez le four.

SURFACES EXTÉRIEURES

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

. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.


SURFACES INTÉRIEURES

Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute

teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

S'il y a des tâches tenaces dans le four, nous vous conseillons d'utiliser la fonction de nettoyage automatique pour de meilleurs résultats.

. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

. La porte peut facilement être enlevée et remplacée pour faciliter le nettoyage de la vitre .

ACCESSOIRES

Faites tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle, utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYER LE COMPARTIMENT DE CUISSON AVEC LE CYCLE PYRO

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

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

Cette fonction vous permet d'éliminer les résidus de cuisson en utilisant une température élevée. À cette température, les résidus d'aliments se transforment en dépôts qui peuvent facilement être essuyés avec une éponge humide une fois que le four est refroidi. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.

Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse.

Ce four comprend deux fonctions de nettoyage à pyrolyse différentes : le cycle standard (Nettoyage PYRO) permet un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale. Le cycle économique (ÉCO) est plus court et consomme moins d'énergie que le cycle standard, ce qui permet une utilisation régulière. Utilisez la fonction Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson. Veuillez noter : La porte du four ne peut pas être ouverte durant le nettoyage à pyrolyse. Elle reste verrouillée jusqu'à ce que la température atteigne un niveau acceptable. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

REMPLENER L'AMPOULE

1. Débrancher le four de l'alimentation électrique.

2. Dévisser le couvercle de l'ampoule, remplacer l'ampoule, et revisser le couvercle.

3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veuillez noter : Utiliser uniquement des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300 °C.

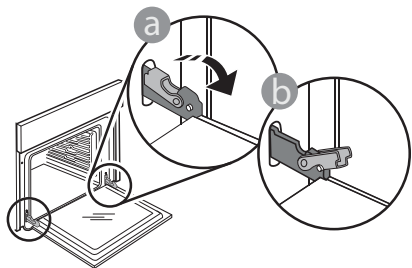
L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

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

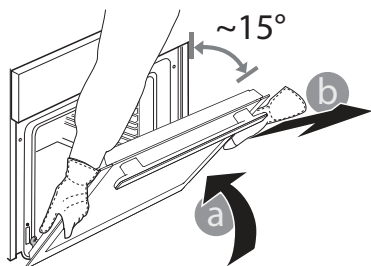
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

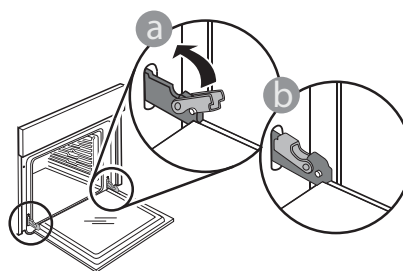


2. Fermer le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

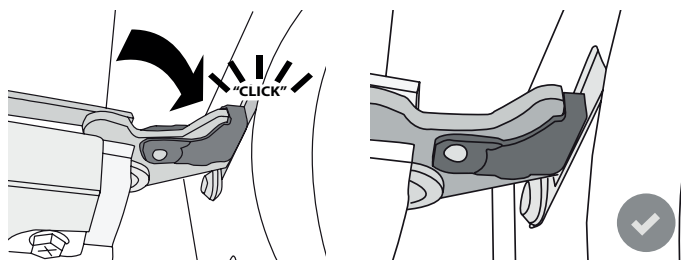


3. Réinstaller la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



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



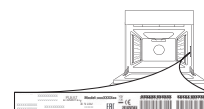
5. Essayer de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
La porte ne s'ouvre pas.	Défaillance du verrou de la porte. Cycle de nettoyage en cours.	Éteignez et rallumez le four pour voir si le problème est résolu. Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.



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

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

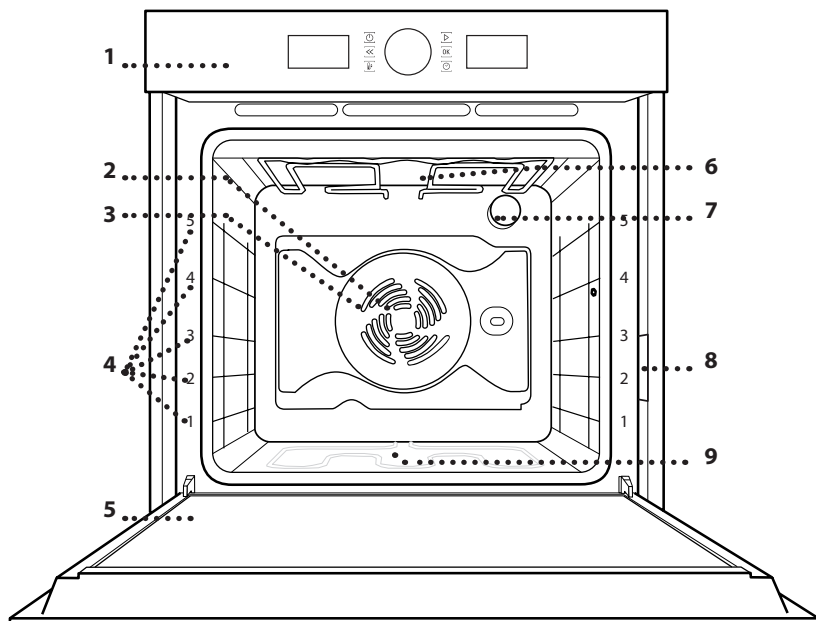


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

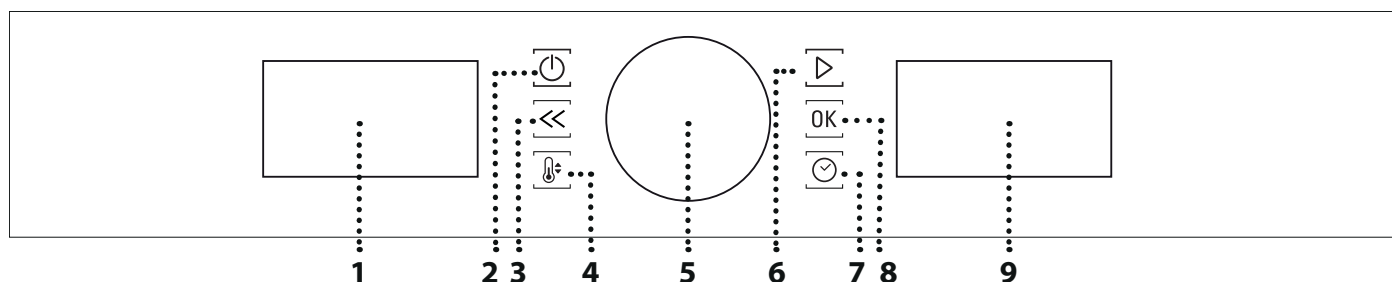
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING

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

HET BEDIENINGSPANEEL**1. LINKER DISPLAY****2. AAN/UIT**

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

3. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

4. TEMPERATUUR

Om de temperatuur in te stellen.

5. KNOP

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

6. START

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

7. TIJD

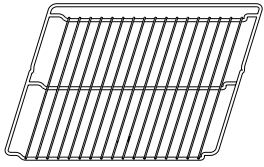
Voor het instellen of wijzigen van de tijd en het aanpassen van de bereidingstijd.

8. BEVESTIG

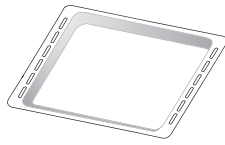
Voor het bevestigen van een item dat u hebt geselecteerd of van de instellingen van een functie.

9. RECHTER DISPLAY

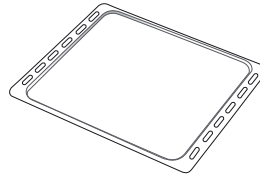
ROOSTER



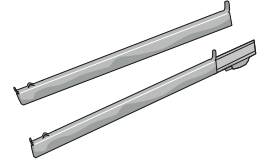
OPVANGBAK



BAKPLAAT



SCHUIFRAILS



Het aantal en type. Bij de Whirlpool Consumentenservice kunt u apart andere accessoires aanschaffen.

PLAATSEN VAN HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES

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

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

. Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til dan de geleiders op en verwijder de onderste delen voorzichtig uit hun zitting: de roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

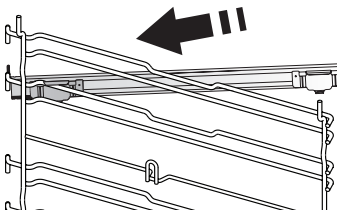
. Om de geleiders opnieuw te plaatsen moeten ze eerst terug in hun bovenste zitting worden geplaatst. Houd ze rechtop, schuif ze in de ovenruimte en laat ze dan in de juiste positie in de onderste zitting zakken. Monteer de bevestigingsschroeven weer.

DE SCHUIFRAILS AANBRENGEN

* (INDIEN AANWEZIG)

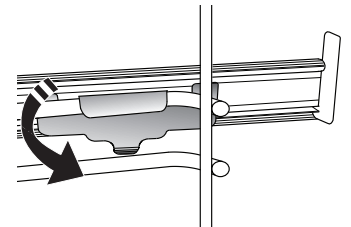
Let op: De schuifrails kunnen reeds op de roostergeleiders zijn gemonteerd: om ze te verwijderen trekt u ze naar buiten door eerst het klemmetje aan de onderkant los te maken. Verwijder de roostergeleiders uit de oven en verwijder het beschermende plastic van de schuifrails.

Bevestig de bovenste klem van de rail naar de roostergeleider en schuif deze zo ver mogelijk. Duw de andere klem naar beneden op zijn plaats.



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

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



	CONVENTIONEEL Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
	GRILL Voor het grillen van karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml water toe.
	HETE LUCHT Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op verschillende steunhoogtes (maximaal drie) die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.
	CONVECTIEBAKKEN Voor de bereiding van vlees, bakken van taarten met vullingen of roosteren van gevulde groenten op één steunhoogte. Deze functie maakt gebruik van zachte ventilatie met tussenpozen, waardoor het voedsel niet te veel uitdroogt.

A	AUTOMATISCHE FUNCTIES
	STOOFSCHOTELS Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor pastagerechten geselecteerd.
	VLEES Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor vlees geselecteerd. Met deze functie wordt met tussenpozen de ventilator ingeschakeld op lage snelheid, om te voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt.
	MAXI COOKING De functie selecteert automatisch de beste bereidingswijze en -temperatuur voor de bereiding van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Aanbevolen wordt om het vlees tijdens de bereiding om te keren om een gelijkmatige bruining aan beide kanten te verkrijgen. Het verdient de voorkeur het vlees zo nu en dan vochtig te maken om het niet te erg te laten uitdrogen.
	BROOD Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten brood geselecteerd.
	PIZZA Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten pizza geselecteerd.
	GEBAK EN TAARTEN Met deze functie wordt automatisch de beste temperatuur en bereidingsmethode voor alle soorten taart geselecteerd.

	SPECIALE FUNCTIES
	SNEL VOORVERWARMEN Om de oven snel voor te verwarmen. Na de voorverwarming zal de oven automatisch de "Conventionele"-functie selecteren. Wacht tot het einde van de voorverwarming alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.
	TURBO GRILL Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml water toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.
	ECO HETELUCHT* Gevulde braadstukken en stukken vlees op één steunhoogte bereiden. Door zachte, intermitterende luchtcirculatie wordt voorkomen dat het voedsel teveel uitdroogt. Wanneer deze functie in gebruik is zal het ECO licht tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar het kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op de OK-toets. Voor het gebruik van de ECO-cyclus en daardoor een optimaler stroomverbruik, mag de oven niet eerder worden geopend dan dat het voedsel volledig bereid is.
	WARMHOUDEN Voor het warm en krokant houden van zojuist bereide gerechten.
	RIJZEN Voor het optimaal laten rijzen van zoet of hartig deeg. Om de kwaliteit van het rijzen niet in gevaar te brengen, de functie niet inschakelen als de oven nog heet is na een bereidingscyclus.
	. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO Voor het verwijderen van kookresten met een extra hoge temperatuurcyclus. U kunt kiezen tussen twee zelfreinigende cyclussen: een volledige cyclus (PYRO) en een kortere cyclus (ECO). Het is raadzaam om de snellere cyclus op regelmatige tijdstippen te gebruiken en de volledige cyclus alleen als de oven erg vuil is.

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

EERSTE GEBRUIK

1. DE TIJD REGELEN

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



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



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

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

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

2. INSTELLINGEN

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

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



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



Draai aan de selectieknop om het vermogen te selecteren, druk daarna op **OK** om te bevestigen.

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

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen.


Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 200 °C gedurende ongeveer één uur, ideaal met behulp van een functie met luchtcirculatie (bijvoorbeeld "Hete lucht" of "Convectiebakken").


Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE


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

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



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



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

2. DE FUNCTIE INSTELLEN

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

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

TEMPERATUUR/GRILLNIVEAU



Wanneer het °C/°F pictogram knippert op het display draai dan aan de *knop* om de waarde te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen en ga verder met het wijzigen van de instellingen van de andere waarden die kunnen worden geregeld.


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




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

DUUR




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


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

Let op: U kunt de bereidingstijd die al tijdens de bereiding is ingesteld, door op  te drukken: Draai aan de *knop* om de tijd te veranderen, druk daarna op  om te bevestigen.

DE EINDTIJD VAN DE BEREIDING INSTELLEN UITGESTELDE START

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



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

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





Let op: Wanneer er een uitgestelde bereidingsstarttijd wordt geprogrammeerd wordt de voorverwarmingsfase van de oven uitgeschakeld. De oven zal de gewenste temperatuur geleidelijk bereiken, wat betekent dat de bereidingstijden iets langer zijn dan in de bereidingstabel staat vermeld. Tijdens de wachttijd kunt u *de instelknop* gebruiken om de geprogrammeerde eindtijd te wijzigen.

Druk op  of  om de instellingen van de temperatuur en van de bereidingstijd te veranderen: druk op  om te bevestigen wanneer het klaar is.

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

3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Als de waarden overeenkomen met de gewenste instellingen, druk dan op  om de functie activeren. Houd  ingedrukt om de actieve functie op enig moment te stoppen.

4. VOORVERWARMEN

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



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



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

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijk resultaat van de bereiding. Wanneer de deur tijdens de voorverwarmingsfase wordt geopend zal het onderbreken worden onderbroken. In de bereidingstijd is de voorverwarmingstijd niet inbegrepen. U kunt de gewenste temperatuur van de oven te allen tijde veranderen met de *knop*.

5. EINDE BEREIDINGSTIJD

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

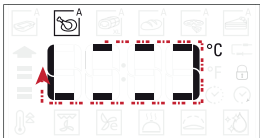


Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de *knop* om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op \square .

. AUTOMATISCHE FUNCTIES

HERSTEL TEMPERATUUR

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



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

. SPECIALE FUNCTIES

. AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus (totdat de ruimte klaar is met luchten).

Verwijder alle hulpstukken uit de oven voordat u de pyro-reinigingsfunctie activeert.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Ga naar de speciale functies \square en draai de knop om \square te selecteren in het menu. Druk dan op \square om de selectie te bevestigen.

Druk op \square om de reinigingscyclus direct te bevestigen, of draai aan de knop om de korte cyclus (ECO) te selecteren.

Druk op \square om de reinigingscyclus direct te starten, of druk op \square om de eindtijd/startuitstel in te stellen.

Bij het starten van de reinigingscyclus wordt de deur automatisch vergrendeld.

Tijdens de pyrolyse reiniging kan de oven deur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

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

. VERGRENDELING

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



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: De vergrendeling kan ook worden geactiveerd tijdens het bereiden.

Om veiligheidsredenen kan de oven te allen tijde worden uitgeschakeld door \square ingedrukt te houden.

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmtijd (indien nodig). De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u verschillende gerechten (zoals vis en groenten) gelijktijdig op verschillende steunhoogtes bereiden. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

VLEES

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

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

Geadviseerd wordt om een druippan met een 200 ml kraanwater direct onder het rooster waarop u het voedsel hebt gelegd te plaatsen, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

DESSERT

Bak fijn gebak met de statische functie op één steunhoogte.

Gebruik taartvormen van donker metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere steunhoogtes selecteert u de functie "Hete Lucht" en zet u de taartvormen op verschillende steunhoogtes, zodat de lucht goed kan circuleren.

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

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

Als het gebak "opzwellt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.

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

















































































PIZZA

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

RIJZEN

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer een derde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20 - 25 °C). De rijstijd voor een pizza is ongeveer één uur voor 1 kg deeg.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 1  
Gevulde taart (cheesecake, strudel, vruchtentaart)		—	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 1  
Koekjes / taartjes		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 1  
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Soesjes		—	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 1  
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Meringues		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 1  
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (Dun, dik, focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Heel brood 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Broodjes		—	180 - 220	30 - 50	2 
Brood		Ja	180-200	30 - 60	4 1  
Diepvriespizza's		—	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 1  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	180-190	45 - 60	2 
		Ja	180-190	45 - 60	4 1  
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 1  
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasagne / soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Pasta uit de oven / Cannelloni		—	190-200	25 - 45	3 

RECEPT	FUNCTIE	VOORVER- WARMEN	TEMPERATUUR (°C)	BEREIDINGSTIJD (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		—	190-200	60 - 90	3
Gebraden varkensvlees met korst 2 kg		—	170	110-150	2
Kip / konijn / eend 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Kalkoen / gans 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Gebakken vis (filet, heel)		Ja	180-200	40 - 60	3
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	180-200	50 - 60	2
Geroosterd brood		—	3 (hoog)	3-6	5
Visfilets / moten		—	2 (gemiddeld)	20-30 *	4 3
Worstjes / kebab / spareribs / hamburgers		—	2-3 (gemiddeld-hoog)	15 - 30 *	5 4
Gegrilde kip 1 1,3 kg		—	2 (gemiddeld)	55 - 70 **	2 1
Rosbief rood 1 kg		—	2 (gemiddeld)	35 - 50 **	3
Lamsbout / schenkel		—	2 (gemiddeld)	60-90 **	3
Geb. aardappelen		—	2 (gemiddeld)	35-55 **	3
Gegratin. groenten		—	3 (hoog)	10-25	3
Lasagne en Vlees		Ja	200	50-100 ***	4 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45-100 ***	4 1
Vis en groente		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Complete maaltijd: vruchtentaart (niveau 5) / lasagne (niveau 3) / vlees (niveau 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 1
Gevulde braadstukken		—	200	80-120 ***	3
Gesneden vlees (konijn, kip, lam)		—	200	50-100 ***	3

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

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

[www.Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1

HANDMATIGE FUNCTIES	Conventioneel 	Grill 	Turbo Grill 	Hete lucht 	Convectiebakken 	Eco HeteLucht
------------------------	-------------------	-----------	-----------------	----------------	---------------------	-------------------

AUTOMATISCHE FUNCTIES	Stoofschotels 	Vlees 	Maxi Cooking 	Brood 	Pizza 	Gebak en taarten
--------------------------	-------------------	-----------	------------------	-----------	-----------	----------------------

ACCESSOIRES	Rooster 	Bakplaat of taartvorm op het rooster 	Opvangbak / Dessertschaal / Bakplaat op rooster 	Opvangbak 	Opvangbak met 500 ml water 	Bakplaat
-------------	-------------	--	---	---------------	--------------------------------	--------------

Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Gebruik beschermende handschoenen tijdens alle handelingen.

Koppel de oven los van de netvoeding.

EXTERNE OPPERVLAKKEN

. Reinig de oppervlakken met een vochtige doek. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.


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

INTERNE OPPERVLAKKEN

. Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden

van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons. Als hardnekkig vuil zich op de interne oppervlakken bevindt, is het raadzaam de functie automatische reiniging uit te voeren voor optimale reinigingresultaten.

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

. De deur kan makkelijk verwijderd en teruggeplaatst worden om de ruit te reinigen  [www](http://www.bauknecht.eu).

ACCESSOIRES

Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn. Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

DE OVEN MET DE PYROCYCLUS REINIGEN

Raak de oven niet aan tijdens de Pyrocyclus.

Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van de pyro-reinigingscyclus (totdat de oven klaar is met ventileren).

Met deze functie kunt u door het koken veroorzaakte spatten verwijderen door een hoge temperatuur te gebruiken. Bij deze temperatuur veranderen de voedselresten in afzetting die gemakkelijk kan worden afgenomen met een vochtige spons als de oven afgekoeld is.

Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

Voor de beste reiniging verwijdert u grote resten in de holte en reinigt u het glas van de deur aan de binnenkant alvorens de Pyro-functie te gebruiken.

De oven heeft twee verschillende functies voor pyrolyse-reiniging: de standaardcyclus (PYRO-REINIGEN) biedt een grondige reiniging als de oven sterk vervuild is, de economische cyclus (ECO) is korter en verbruikt minder energie dan de standaard cyclus, waardoor het geschikt is voor gebruik op regelmatige tijdstippen. De Pyro-functie alleen uitvoeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

Let op: Tijdens de pyrolyse reiniging kan de ovendeur niet worden geopend. Deze blijft vergrendeld totdat de temperatuur weer op een acceptabel niveau is. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

1. Koppel de oven los van de netvoeding.

2. Schroef de kap van de lamp los, vervang het lampje en schroef de kap van de lamp weer vast.

3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen halogeenvlampen van 20-40 W / 230 V, type G9, T300°C.

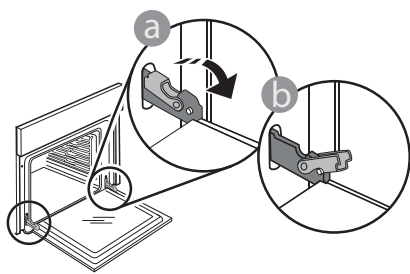
De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009).

De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

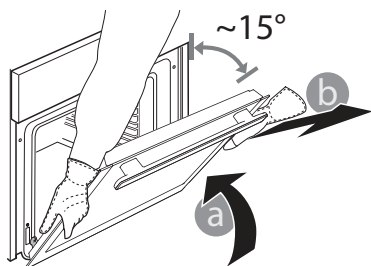
- Raak de halogeenvlampen niet met blote handen aan omdat vingerafdrukken ze kunnen beschadigen. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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



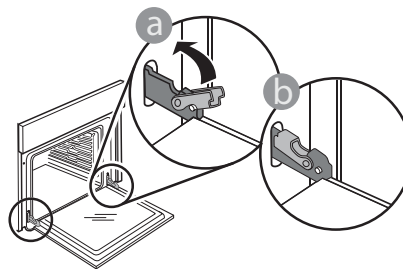
2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



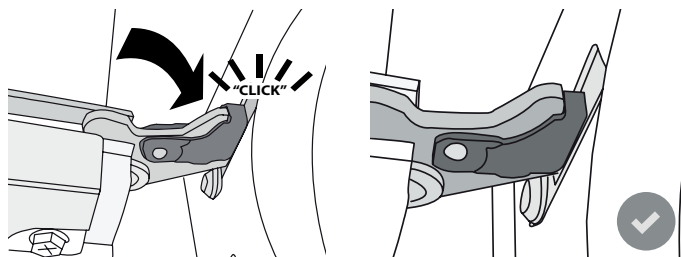
3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren

uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



Zachtjes drukken, om te controleren of de vergrendelingen in de juiste positie staan.



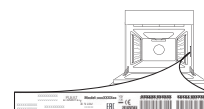
5. Probeer de deur te sluiten en controleer of deze in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen: Als het niet goed werkt kan de deur beschadigd raken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
De deur is geblokkeerd.	Storing aan het deurslot. Reinigingscyclus bezig.	Zet de oven aan en weer uit, om te controleren of het probleem is opgelost. Wacht totdat de functie voltooid is en de oven is afgekoeld.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Softwareprobleem.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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





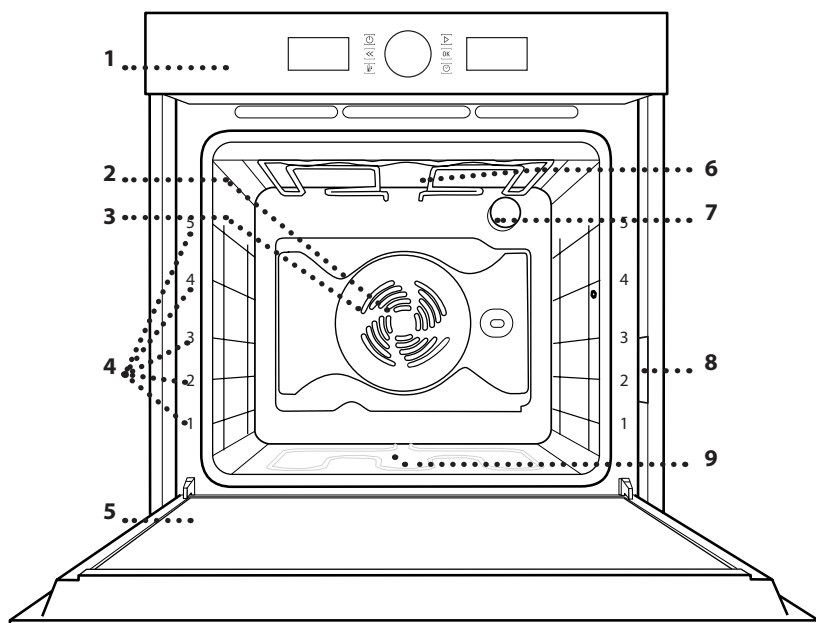
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



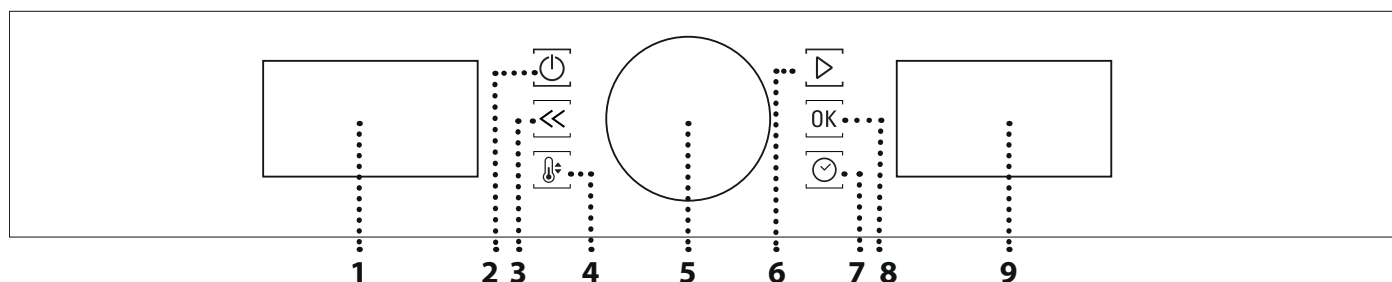
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO DI CONTROLLO



1. DISPLAY SINISTRO

2. ON / OFF

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

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

4. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

5. MANOPOLA

Per selezionare voci di menu, modificare e regolare i valori di una funzione.

6. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

7. TEMPO

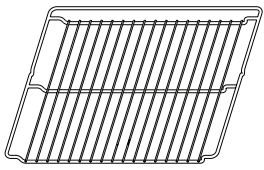
Per impostare o modificare l'orologio e regolare la durata di cottura.

8. CONFERMA

Per confermare una selezione o i valori di una funzione.

9. DISPLAY DESTRO

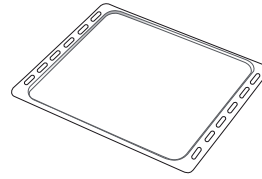
GRIGLIA



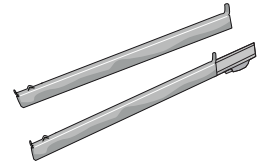
LECCARDA



PIASTRA DOLCI



GUIDE SCORREVOLI



Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per rimuovere le griglie, rimuovere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

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

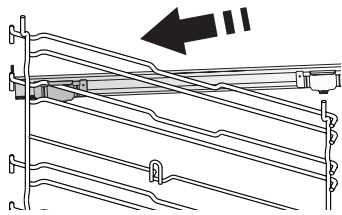
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

(SE PRESENTI)

Nota: Le guide scorrevoli possono essere già montate sulle griglie: per rimuoverle, tirare verso l'esterno, rilasciando prima la clip inferiore.

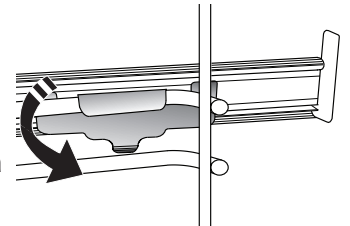
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

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



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

Nota: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.



	STATICO Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
	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 500 ml di acqua.
	TERMOVENTILATO Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
	VENTILATO Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.

A FUNZIONI AUTOMATICHE

	PRIMI PIATTI Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.
	CARNE Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.
	MAXI COOKING Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.
	PANE Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.
	PIZZA Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.
	TORTE E DOLCI Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.

FUNZIONI SPECIALI

	PRERISCALDAMENTO RAPIDO Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "STATICO". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.
	TURBO GRILL Per arrostitire 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 500 ml di acqua. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.
	ECO TERMOVENTILATO* Per cuocere arrostiti ripieni e carne in pezzi su un solo ripiano prevenendo l'eccessiva disidratazione delle pietanze grazie a una ventilazione discontinua e delicata. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
	MANTENERE IN CALDO Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
	LIEVITAZIONE Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
	PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

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

PRIMO USO

1. REGOLARE L'ORA

Alla prima accensione del forno è necessario impostare l'orologio.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere **OK** per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere **OK** per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto **⏸** per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto **⏸** per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere **OK** per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere **OK** per confermare.

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

3. RISCALDARE IL FORNO



Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200 °C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.


Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO


1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola per visualizzare e selezionare sul display sinistro una tra le funzioni principali disponibili, quindi premere .



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere  per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare e selezionare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere  per confermare.


2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile regolarne i valori.


Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL





Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare. Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).




Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo  o ruotando direttamente la *manopola*.

DURATA




Quando l'icona  lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare.


È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere  per confermare e avviare la funzione. In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare la durata impostata: ruotare la *manopola* per modificarla, quindi premere  per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA AVVIO RITARDATO

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine. Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona  lampeggia.






Se necessario, ruotare la *manopola* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva la fase di preriscaldamento del forno. La temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.


Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola* per regolare l'ora di fine programmata.

Premere  o  per modificare i valori impostati rispettivamente di temperatura e durata della cottura: una volta modificati, premere  per confermare.

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Ogni volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere  per avviare la funzione.

Tenere premuto  per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura premendo \triangleright .

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola*.

5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.

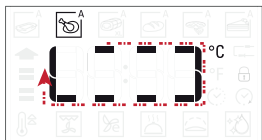


Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la *manopola* per impostare una nuova durata, quindi premere \triangleright .

. FUNZIONI AUTOMATICHE

RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale. Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale, la durata viene aumentata in misura del tempo di apertura della porta.

. FUNZIONI SPECIALI

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione di pirolisi estrarre tutti gli accessori dal forno.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali \square e ruotare la manopola per selezionare \square da menu. Quindi premere OK per confermare.

Premere \triangleright per avviare subito il ciclo di pulizia oppure ruotare la manopola per selezionare il ciclo breve (ECO). Premere \triangleright per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere OK per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato. All'inizio del ciclo di pulizia la porta verrà bloccata automaticamente.

Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

Nota: La durata e la temperatura del ciclo di pulizia non possono essere impostate.

. BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto \llcorner per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento tenendo premuto OFF .

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA DI CIBI DIVERSI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (per esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

CARNI

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

- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura, facendo attenzione al vapore che fuoriesce durante l'apertura della porta.

Si consiglia di posizionare una leccarda con 200 ml di acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

DOLCI

Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

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

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

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

I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

PIZZA



















































































Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione con tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25 °C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Si	160 - 180	30 - 90	4 1  
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		—	160 - 200	30 - 85	3 
		Si	160 - 200	35 - 90	4 1  
Biscotti/Tortine		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Si	160 - 170	20 - 45	4 1  
		Si	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1   
Bignè		—	180 - 200	30 - 40	3 
		Si	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Si	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1   
Meringhe		Si	90	110 - 150	3 
		Si	90	130 - 150	4 1  
		Si	90	140 - 160 ***	5 3 1   
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Si	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Si	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1   
Pane in cassetta 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Panini		—	180 - 220	30 - 50	2 
Pane		Si	180 - 200	30 - 60	4 1  
Pizze surgelate		—	250	10 - 15	2 
		Si	250	10 - 20	4 1  
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Si	180 - 190	45 - 60	2 
		Si	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Si	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1   
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	3 
		Si	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Si	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1   
Lasagna / Sformati		—	190 - 200	40 - 65	3 
Pasta al forno / Cannelloni		—	190 - 200	25 - 45	3 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		—	190 - 200	60 - 90	3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		—	170	110 - 150	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Tacchino / Oca 3 kg		—	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		—	3 (Alto)	3 - 6	5
Filetti / tranci di pesce		—	2 (Medio)	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		—	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	2 (Medio)	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		—	2 (Medio)	35 - 50 **	3
Cosciotto di agnello / Stinchi		—	2 (Medio)	60 - 90 **	3
Patate arrosto		—	2 (Medio)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate		—	3 (Alto)	10 - 25	3
Lasagna & Carne		Sì	200	50 - 100 ***	4 1
Carne & Patate		Sì	200	45 - 100 ***	4 1
Pesce & Verdure		Sì	180	30 - 50 ***	4 1
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120 ***	5 3 1
Arrosti ripieni		—	200	80 - 120 ***	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		—	200	50 - 100 ***	3

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

Scaricare le Istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.bauknecht.eu per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1

FUNZIONI MANUALI	Statico	Grill	TurboGrill	Termoventilato	Ventilato	EcoTermoventilato

FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte

ACCESSORI	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 500 ml di acqua	Piastra dolci

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.


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

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni.

Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un'elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo una spugna.

È possibile attivare la funzione di pulizia automatica per una pulizia ottimale delle superfici interne in caso di sporco ostinato.

• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare facilmente la porta .

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.

Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.

• Non usare detergenti corrosivi o abrasivi.

Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

ACCESSORI

Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

PULIRE LA CAVITÀ CON LA PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.

Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Questa funzione permette di eliminare gli schizzi di cottura con una temperatura elevata. A questa temperatura i residui di sporco si trasformano in depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato.

Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi.

Il forno permette di attivare due differenti funzioni pirolitiche: il ciclo standard (PIROLISI) garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco, quello economico (ECO) è più breve, consuma meno energia di quello standard e quindi è adatto per essere usato a intervalli regolari.

Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Nota: durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.

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

3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300°C.

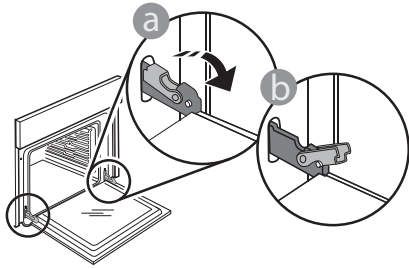
La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).

Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

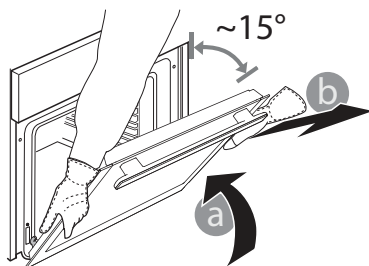
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

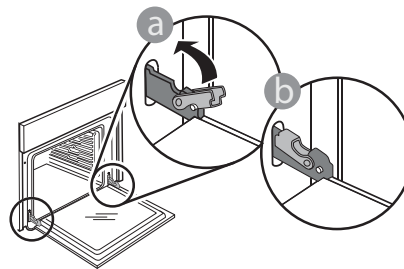


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

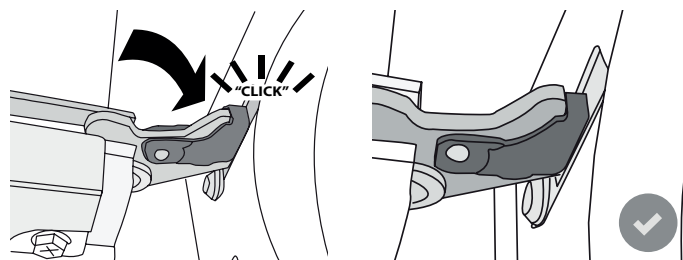


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



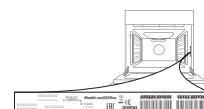
5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".



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

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





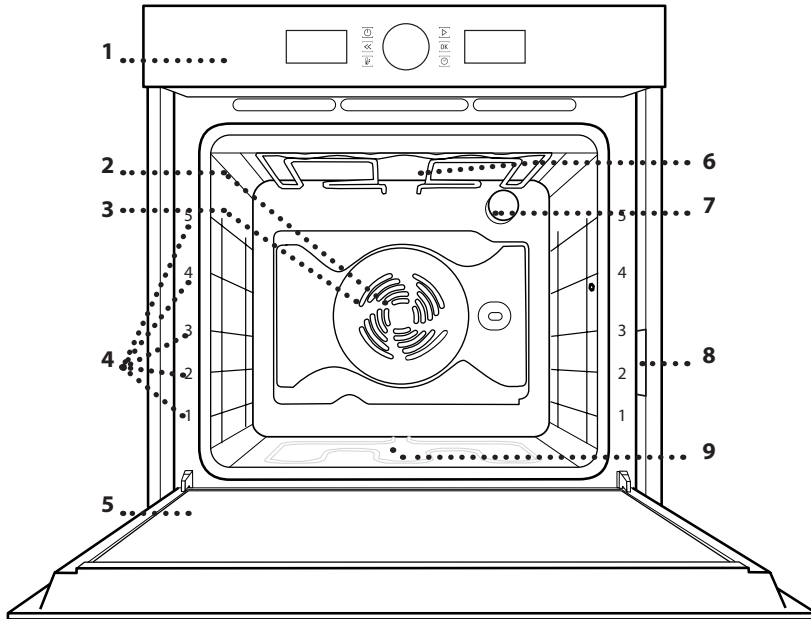
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
BAUKNECHT**

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



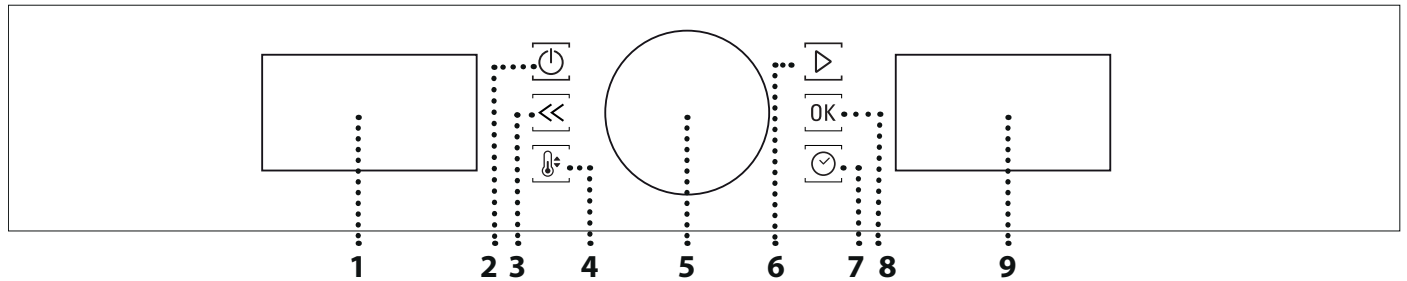
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

2. ON/OFF

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

3. ATRÁS

Sirve para volver al menú anterior.

4. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

5. SELECTOR

Para seleccionar elementos del menú y cambiar o ajustar la configuración de una función.

6. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

7. TIEMPO

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

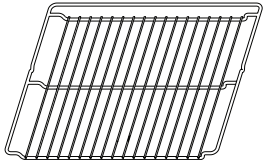
8. CONFIRMAR

Para confirmar un elemento seleccionado o la configuración de una función.

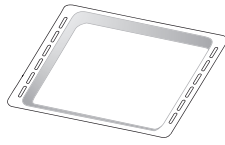
9. PANTALLA DE LA DERECHA



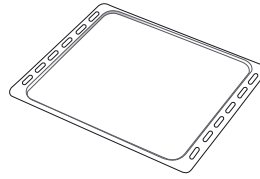
REJILLA



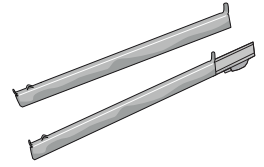
GRASERA



BANDEJA DE HORNEAR



GUÍAS DESLIZANTES



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

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

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

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

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

. Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Luego levante la guía y saque los componentes inferiores de su alojamiento: ahora puede extraer las guías.

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

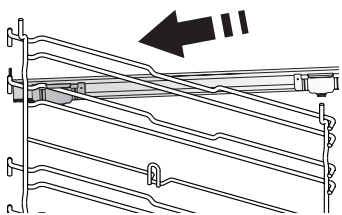
MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

(SI PROCEDE)

Nota: Las guías deslizantes pueden montarse en las guías para estantes: para quitarlas, tire hacia afuera, y se quitará el cierre inferior.

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

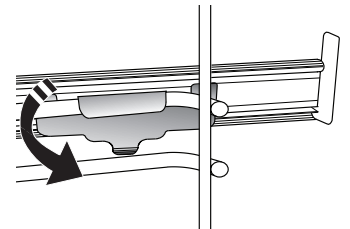
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.



Para fijar la guía en su sitio, empuje firmemente la parte inferior del cierre contra la guía para estantes.

Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.

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





	CONVENCIONAL Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.
	GRILL Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: coloque la graseira en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua.
	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.
	HORNO DE CONVECCIÓN Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.

A FUNCIONES AUTOMÁTICAS

	CAZUELA Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.
	CARNE Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.
	MAXI-COCCIÓN Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a los alimentos durante la cocción para obtener un resultado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.
	PAN Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.
	PIZZA Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.
	TARTAS DULCES Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



FUNCIONES ESPECIALES



PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de cocción: coloque la graseira en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



ECO AIRE FORZADO*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función, la luz ECO permanece apagada durante la cocción pero se puede volver a encender temporalmente pulsando el botón OK. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



FERMENTAR MASAS

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



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

Para eliminar los residuos del cocinado con un ciclo de temperatura muy elevada. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (PYRO) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

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

PRIMER USO

1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer la hora y pulse **OK** para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse **OK** para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado **⏸** durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado **⏸** durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse **OK** para confirmar.



Gire el selector para seleccionar el consumo de energía y pulse **OK** para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.



Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (por ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección").

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.


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

USO DIARIO


1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado  para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse  para confirmar e ir al menú de la función.




Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse  para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN


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

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL








Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse  para confirmar y continuar con la modificación de los ajustes que pueden regularse. También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.




Nota: Una vez se ha activado la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.

DURACIÓN




Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar y activar la función. En este caso, no puede configurar el tiempo final de cocción programando un inicio diferido. Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar el tiempo y después pulse  para confirmar.

AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. Cuando sea posible cambiar el tiempo final, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.






Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar y activar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.





Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede utilizar el selector para ajustar el tiempo final programado. Pulse  o  para cambiar la configuración de temperatura y tiempo de cocción: pulse  para confirmar cuando acabe.

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Cuando los valores se correspondan con los ajustes deseados, pulse  para activar la función. Mantenga pulsado  para detener la función activa en cualquier momento.

4. PRECALENTANDO

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



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando **▶**.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso. El tiempo de cocción establecido no incluye el precalentamiento. La temperatura que desea que alcance el horno siempre se puede cambiar usando el *selector*.

5. FINAL DE COCCIÓN

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

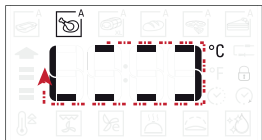


Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el *selector* para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse **▶**.

. FUNCIONES AUTOMÁTICAS

RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original. Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

. FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de Limp. Pirolítica.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales **☰** y gire el selector para seleccionar **☑** del menú. Después pulse **OK** para confirmar la selección.

Pulse **▶** para activar el ciclo de limpieza

inmediatamente o gire el selector para seleccionar el ciclo corto (ECO).

Pulse **▶** para iniciar el ciclo de limpieza inmediatamente o pulse **OK** para ajustar el tiempo final/inicio diferido.

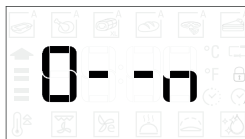
Al inicio del ciclo de limpieza, la puerta se cerrará automáticamente.

La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **⏏** durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El cierre también puede activarse durante la cocción. Por razones de seguridad, el horno puede apagarse en cualquier momento manteniendo pulsado **⏏**.



CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, auméntelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función «Aire forzado» le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

CARNE

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

- Cuando ase carne con la función grill, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente. Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con 200 ml de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

POSTRES

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

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de «Aire forzado» y disponga las bandejas para hornear en distintos estantes para facilitar la circulación del aire caliente.

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

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

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

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

















































































PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

FERMENTAR MASAS

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de leudado de la masa se reduce aproximadamente un tercio respecto al tiempo de leudado a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR.	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas		—	160-180	30-90	2/3 
		Sí	160-180	30-90	4 1  
Bizcocho relleno (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		—	160-200	30-85	3 
		Sí	160-200	35-90	4 1  
Biscuits, tartaletas		—	170-180	15-45	3 
		Sí	160-170	20-45	4 1  
		Sí	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Lionesas		—	180-200	30-40	3 
		Sí	180-190	35-45	4 1  
		Sí	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Merengues		Sí	90	110-150	3 
		Sí	90	130-150	4 1  
		Sí	90	140-160 ***	5 3 1   
Pizza (fina, gruesa, focaccia)		—	220 - 250	20-40	2 
		Sí	220 - 240	20-40	4 1  
		Sí	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Pan de molde 0.5 kg		—	180-220	50-70	2 
Bollos		—	180-220	30-50	2 
Pan		Sí	180-200	30 - 60	4 1  
Pizza congelada		—	250	10 - 15	2 
		Sí	250	10 - 20	4 1  
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	45-60	2 
		Sí	180-190	45-60	4 1  
		Sí	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Volovanes / hojaldres		Sí	190-200	20-30	3 
		Sí	180-190	20-40	4 1  
		Sí	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Lasaña / soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Pasta al horno / canelones		—	190-200	25 - 45	3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR.	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Cordero / ternera / buey / cerdo 1 kg		—	190-200	60 - 90	3
Cerdo asado con torreznos 2 kg		—	170	110-150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Pavo / oca 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Pescado al horno entero (filetes / entero)		Sí	180-200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180-200	50 - 60	2
Pan tostado		—	3 (alto)	3-6	5
Filetes / rodajas de pescado		—	2 (medio)	20-30 *	4 3
Salchichas / pinchos morunos / costillas / hamburguesas		—	2-3 (Medio - Alto)	15 - 30 *	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		—	2 (medio)	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		—	2 (medio)	35 - 50 **	3
Pierna o jarrete de cordero		—	2 (medio)	60-90 **	3
Patatas al horno		—	2 (medio)	35-55 **	3
Verduras gratinadas		—	3 (alto)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50-100 ***	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45-100 ***	4 1
Pescados y verduras		Sí	180	30-50 ***	4 1
Menú completo: tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40-120 ***	5 3 1
Piezas de carne rellenas asadas		—	200	80-120 ***	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		—	200	50-100 ***	3

* 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 en nuestra página web docs.bauknecht.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada para las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1

FUNCIONES MANUALES	Convencional 	Grill 	Turbo Grill 	Aire forzado 	Horno de convección 	Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICAS	Cazuela 	Carne 	Maxi-cocción 	Pan 	Pizza 	Tartas dulces
ACCESORIOS	Rejilla 	Bandeja pastelera o molde sobre rejilla 	Grasera / bandeja pastelera / bandeja de hornear sobre rejilla 	Bandeja de goteo 	Grasera con 500 ml de agua 	Bandeja pastelera

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



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

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

No utilice aparatos de limpieza 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 durante todas las operaciones.

Desconecte el horno de la red eléctrica.

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 causados 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.

Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.

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

. La puerta se puede montar y desmontar para facilitar la limpieza del cristal .

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.

LIMPIEZA DEL COMPARTIMENTO DE COCCIÓN CON EL CICLO DE LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

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

Esta función permite eliminar las salpicaduras de cocción aplicando una temperatura elevada. A esta temperatura, los restos de comida se convierten en ceniza que puede limpiarse fácilmente con una esponja húmeda cuando el horno se haya enfriado.

Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica..

El horno dispone de dos funciones de limpieza pirolítica diferentes: el ciclo estándar (Limp. Pirolítica) realiza una limpieza profunda si el horno está muy sucio, mientras que el ciclo económico (Limp. Piro Express) es más corto y consume menos energía que el ciclo estándar y puede utilizarse de forma periódica.

Active la función Limp. Pirolítica solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Nota: La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso. Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

CAMBIO DE LA BOMBILLA

1 Desconecte el horno de la red eléctrica.

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

3 Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T 300 °C.

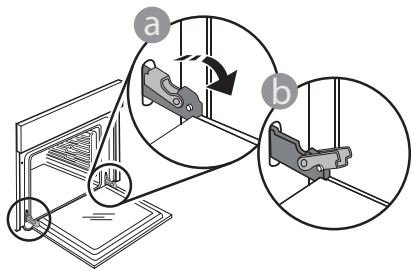
La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009).

Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

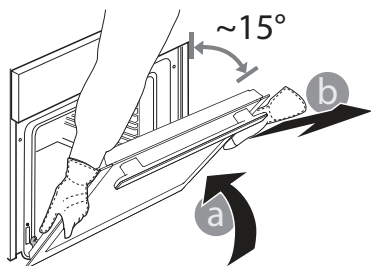
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



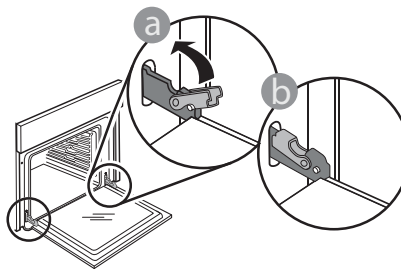
2 Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



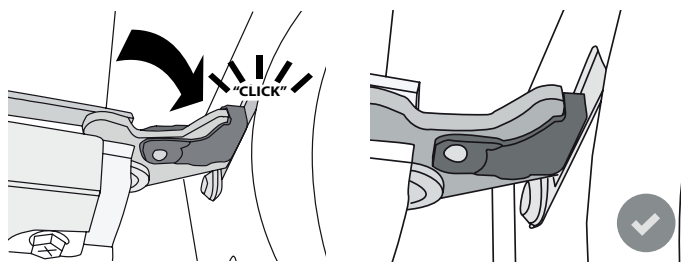
3 Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con

sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

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



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



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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



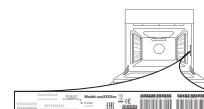
Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.bauknecht.eu para más información

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.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».



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

- Visitando nuestra página web docs.bauknecht.eu
- Usando el código QR
- 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.





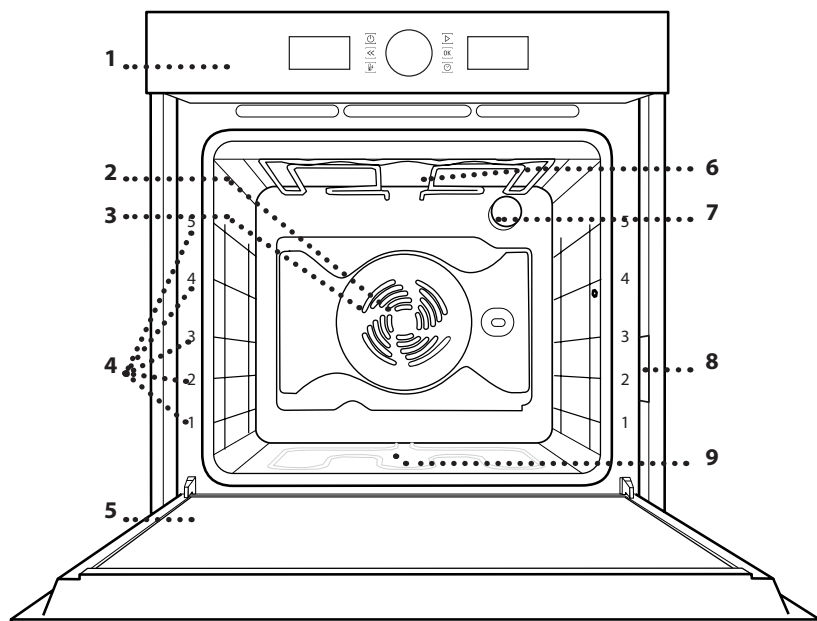
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ ВАУКНЕХТ**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на сайте www.bauknecht.eu/register



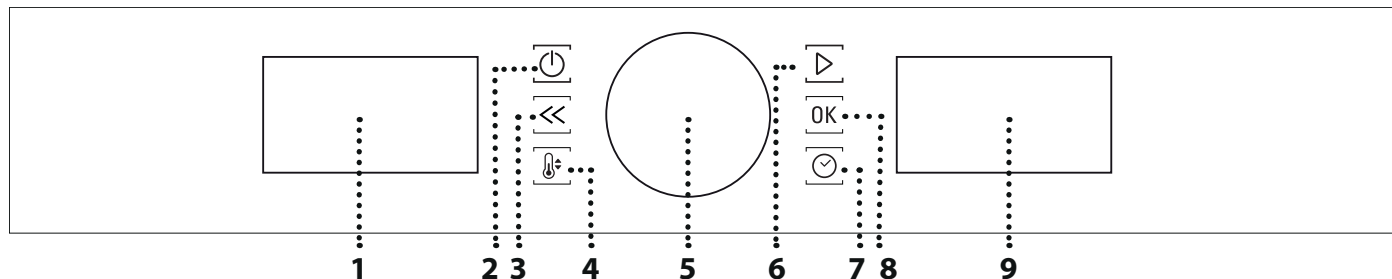
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. Боковые решетки (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Верхний нагревательный элемент / гриль
7. Лампа
8. Паспортная табличка (не снимать)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

2. ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение и выключение духовки, остановка приготовления в любой момент времени.

3. НАЗАД

Возврат к предыдущему пункту меню.

4. ТЕМПЕРАТУРА

Установка температуры.

5. РУЧКА

Выбор пунктов меню, изменение настроек режима.

6. ЗАПУСК

Запуск режимов, подтверждение настроек.

7. ВРЕМЯ

Установка и изменение времени, установка длительности приготовления.

8. ПОДТВЕРДИТЬ

Подтверждение выбранного пункта меню или выполненной настройки режима.

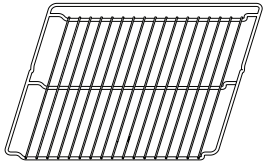
9. ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

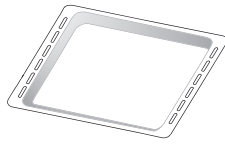


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.bauknecht.eu

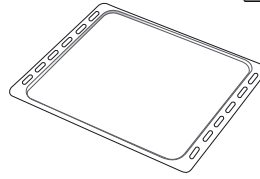
РЕШЕТКА



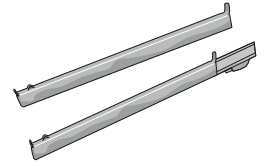
ПРОТИВЕНЬ



ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Затем поднимите держатель и извлеките его нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.

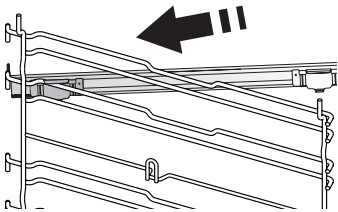
Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место удерживающие винты.

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Примечание: Телескопические направляющие могут быть уже установлены на держатели полок: для снятия направляющих потяните их в направлении наружу, отсоединив нижний зажим.

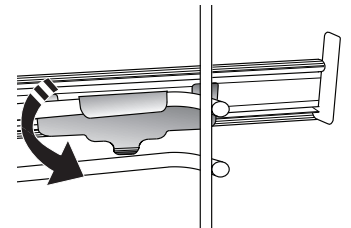
Выньте держатели полок из духовки и снимите пластиковую защиту с телескопических направляющих.

Закрепите верхний зажим направляющей на держателе полок и сдвиньте ее вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение.



Чтобы закрепить держатель, сильно нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя полки. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полки на том же уровне.

Примечание: Телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.



	ОБЫЧНЫЙ Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
	ГРИЛЬ Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл воды.
	КОНВЕКЦИЯ Режим для приготовления блюд при одинаковой температуре сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ Режим для запекания мяса, выпекания пирогов с начинкой и жарки фаршированных овощей только на одном уровне. Для защиты продуктов от пересушивания используется деликатная прерывистая вентиляция.

A	АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ
	ЗАПЕКАНКИ Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления блюд из макарон.
	МЯСО Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления мяса. Прерывистое включение вентилятора на низкой скорости предотвращает пересушивание блюда.
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2.5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.
	ХЛЕБ Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов хлеба.
	ПИЦЦА Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов пиццы.
	СЛАДКИЕ КОНД. ИЗД. Этот режим автоматически выбирает наилучшую температуру и метод для приготовления всех типов тортов.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Быстрый предварительный нагрев духовки. После завершения прогрева духовка автоматически выбирает "Обычный" режим. Дожидаться завершения прогрева перед тем, как помещать продукты в духовку.



ТУРБО-ГРИЛЬ

Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора соков. Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл воды. В этом режиме можно пользоваться вертелом (при наличии).



ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в данном режиме лампа духовки не горит в целях экономии электроэнергии. Ее можно на время включить, нажав кнопку "ОК". При использовании режима "ЭКО", предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.



СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.



ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.



. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO

Устранение остатков пищи с помощью высокотемпературного цикла. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл (PYRO) и укороченный цикл (ECO). Используйте укороченный цикл через регулярные интервалы, а полный цикл — только когда духовка сильно загрязнена.

* Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ

При первом включении духовки необходимо установить время:



На дисплее начнут мигать две цифры часа. Установите значение часа вращением ручки и нажмите **OK**.



Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут вращением ручки и нажмите **OK**.

Примечание: Если в дальнейшем вам потребуется изменить время, нажмите и удерживайте **OK** не менее одной секунды при выключенной духовке, после чего повторите вышеописанные действия.

В случае длительного отключения электричества может потребоваться повторная установка времени.

2. НАСТРОЙКИ

Если необходимо, вы можете изменить заводские настройки для единиц изменения температуры (°C) и номинального потребляемого тока (16 A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте **OK** не менее 5 секунд.



Выберите единицы измерения вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.



Выберите потребляемую мощность вращением ручки и нажмите **OK** для подтверждения выбора.

Примечание: В заводских настройках духовки установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 A). Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 A).

3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

Новая духовка может являться источником запахов, связанных с процессом производства. Это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустую духовку для удаления возможных остаточных запахов.



Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °C в течение примерно одного часа, лучше всего — в режиме с вентиляцией (например, "Конвекция" или "Конвекционное выпекание").

Задайте правильный режим, следуя инструкциям.


Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


1. ВЫБОР РЕЖИМА

При выключенной духовке на дисплее отображается только текущее время. Для включения духовки нажмите и удерживайте . Поворачивайте ручку для просмотра основных режимов на левом дисплее. Выберите режим и нажмите .



Для выбора подрежима (если предусмотрен) выберите основной режим, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти во внутреннее меню режима.



Поворачивайте ручку для просмотра подрежимов на правом дисплее. Выберите подрежим и нажмите .


2. НАСТРОЙКА РЕЖИМА

После того как режим будет выбран, вы сможете изменить его настройки.

На дисплее будут последовательно выводиться настраиваемые параметры.


ТЕМПЕРАТУРА/УРОВЕНЬ ГРИЛЯ



При мигающем значке "°C/°F" измените значение вращением ручки, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор и перейти к настройке других значений.




Одновременно вы можете задать мощность гриля (3 = высокая, 2 = средняя, 1 = низкая).





Примечание: Температуру и мощность гриля можно менять и после ввода в действие режима. Для этого нажмите  или просто поверните *ручку*.


ДЛИТЕЛЬНОСТЬ




Когда значок  на дисплее мигает, установите необходимую длительность приготовления *ручкой* регулировки и подтвердите значение нажатием . Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме: Нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие режим. В этом случае использование функции отложенного старта (с заданием времени окончания приготовления) невозможно.

Примечание: Длительность приготовления можно менять и после запуска режима. Для этого нажмите : Измените длительность вращением *ручки*, а затем нажмите , чтобы подтвердить выбор.

УСТАНОВИТЕ ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КНОПКА ФУНКЦИИ "ОТСРОЧКА ПУСКА"

Для многих режимов после задания длительности приготовления можно установить задержку старта, задав время окончания. Если для режима предусмотрен отложенный старт, на дисплее отобразится время ожидаемого завершения в сопровождении мигающего значка .






Вращая *ручку*, установите желаемое время окончания приготовления и нажмите , чтобы подтвердить значение и ввести в действие выбранный режим.

Поместите продукт в духовку и закройте дверцу: Процесс приготовления стартует автоматически в нужный момент, рассчитанный так, чтобы блюдо оказалось готово к установленному вами времени.





Примечание: Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного прогрева духовки. Поскольку духовка выходит на заданную температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления. В процессе ожидания запуска вы можете изменить требуемое время окончания *ручкой*.

Нажмите  или , чтобы изменить настройки температуры и длительности приготовления. После завершения действия нажмите .

Примечание: Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

3. АПУСК РЕЖИМА

Когда заданные значения будут соответствовать желаемым, нажмите , чтобы ввести в действие режим.

Нажмите и удерживайте , чтобы остановить выполнение режима в любой момент времени.


4. ПРОГРЕВ

Некоторые режимы предусматривают стадию предварительного прогрева духовки. После запуска режима на дисплее возникает сообщение о том, что духовка находится на стадии прогрева.



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее возникает сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.




Откройте дверцу, поместите продукт в духовку, закройте дверцу и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат. Если открыть дверцу на стадии предварительного прогрева, духовка приостановит работу. Длительность приготовления не учитывает предварительный прогрев. Необходимую температуру духовки можно всегда изменить при помощи *ручки*.

5. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

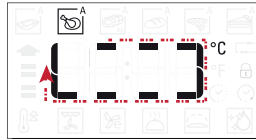


Чтобы продлить приготовление без изменения настроек, поверните *ручку*, установив новое время, и нажмите .

. АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если во время приготовления температура в духовке снизилась из-за открытия дверцы, специальная функция автоматически восстанавливает исходную температуру. В процессе восстановления температуры на дисплее отображается анимированная "змейка". Анимация прекращается после достижения заданной температуры.



Для наилучших результатов длительность приготовления увеличивается на время, в течение которого была открыта дверца.

. СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА – PYRO




Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.


Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).



Перед запуском режима пиролизической очистки выньте из духовки все принадлежности.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки. Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Выберите специальные функции  и поверните ручку для выбора  в меню. Нажмите  для подтверждения выбора.

Нажмите , чтобы запустить цикл очистки, или выберите короткий цикл (ECO) поворотом ручки.


Нажмите , чтобы запустить цикл очистки, или нажмите , чтобы задать время окончания (отложенный старт).

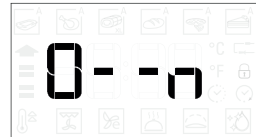
В момент начала цикла очистки дверь автоматически блокируется.

Открытие дверцы духовки во время пиролизической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

Примечание: Параметры длительности и температуры цикла очистки не могут задаваться пользователем.


. БЛОКИРОВКА КНОПОК

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку  не менее 5 секунд.



Для разблокировки кнопок повторите это же действие.

Примечание: Блокировку кнопок можно включать и во время приготовления блюд.

По соображениям безопасности духовку можно выключить в любой момент времени, нажав и удерживая .

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных настроек, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким настройкам. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в ней немного увеличивается.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

Режим "Конвекция" позволяет готовить различные продукты (например, рыбу и овощи) на нескольких уровнях одновременно. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

МЯСО

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из жаропрочного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Не забывайте, что во время данной операции образуется пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления. Будьте осторожны при открывании дверцы: горячий пар. Для сбора соков ставьте непосредственно под решетку, на которой готовится блюдо, поддон, налив в него 200 мл питьевой воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

ДЕСЕРТЫ

Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме.

Пользуйтесь формами для выпечки, сделанными из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При приготовлении на более чем одном уровне выбирайте режим "Конвекция". Размещайте формы на различных решетках, чтобы облегчить циркуляцию горячего воздуха.

Чтобы проверить полную готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.

При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как десерт может неравномерно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления изделие "опадает", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре, уменьшите объем добавляемой жидкости и замешивайте тесто менее интенсивно.

Для приготовления десертов с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "Конвекционное выпекание". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

ПИЦЦА

















































































Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом.

По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, необходимого для подъема при комнатной температуре (20 - 25°C). Время подъема 1 кг теста для пиццы составляет от часа и более.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Да	160 - 180	30 - 90	4 1  
Пирог с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		—	160-200	30 - 85	3 
		Да	160-200	35-90	4 1  
Печенье / небольшие торты		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Да	160-170	20-45	4 1  
		Да	160-170	20-45 ***	5 3 1   
Пирожные из заварного теста		—	180-200	30-40	3 
		Да	180-190	35-45	4 1  
		Да	180-190	35-45 ***	5 3 1   
Безе		Да	90	110-150	3 
		Да	90	130 - 150	4 1  
		Да	90	140-160 ***	5 3 1   
Пицца (тонкая, толстая, фокачча)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Да	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Да	220 - 240	25-50 ***	5 3 1   
Батон хлеба 0.5 кг		—	180 - 220	50 - 70	2 
Булочки		—	180 - 220	30 - 50	2 
Хлеб		Да	180-200	30 - 60	4 1  
Замороженная пицца		—	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20	4 1  
Пироги (овощной пирог, киш)		Да	180-190	45 - 60	2 
		Да	180-190	45 - 60	4 1  
		Да	180-190	45-70 ***	5 3 1   
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	190-200	20-30	3 
		Да	180-190	20-40	4 1  
		Да	180-190	20-40 ***	5 3 1   
Лазанья/суфле		—	190-200	40 - 65	3 
Макаронная запеканка / каннелони		—	190-200	25 - 45	3 

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		—	190-200	60 - 90	3
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		—	170	110-150	2
Курица / кролик / утка 1 кг		—	200 - 230	50 - 80	3
Индейка / гусь 3 кг		—	190-200	90 - 150	2
Рыба, запеченная целиком (филе, целиком)		Да	180-200	40 - 60	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	180-200	50 - 60	2
Хлебные тосты		—	3 (высокая)	3-6	5
Рыба филе/стейки		—	2 (средняя)	20-30 *	4 3
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		—	2 - 3 (средняя - высокая)	15-30 *	5 4
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		—	2 (средняя)	55 - 70 **	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		—	2 (средняя)	35 - 50 **	3
Ножка ягненка/рулька		—	2 (средняя)	60-90 **	3
Печеный картофель		—	2 (средняя)	35-55 **	3
Овощной гратен		—	3 (высокая)	10-25	3
Лазанья и мясо		Да	200	50-100 ***	4 1
Мясо и картофель		Да	200	45-100 ***	4 1
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ***	4 1
Полный обед: Фруктовый пирог (уровень 5)/лазанья (уровень 3)/мясо (уровень 1)		Да	190	40-120 ***	5 3 1
Фаршированное мясо		—	200	80-120 ***	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		—	200	50-100 ***	3

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1 содержится в руководстве "Использование и уход", доступном на docs.bauknecht.eu

РУЧНЫЕ РЕЖИМЫ	Обычный 	Гриль 	Турбо-гриль 	Конвекция 	Конвекционное выпекание 	Принуд. под. возд. Эко
---------------	-------------	-----------	-----------------	---------------	-----------------------------	----------------------------

АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ	Запеканки 	Мясо 	Большие порции 	Хлеб 	Пицца 	Сладкая выпечка
-----------------------	---------------	----------	--------------------	----------	-----------	---------------------

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка 	Вставной противень или форма для выпечки на решетке 	Поддон / Противень / Форма на решетке 	Поддон 	Поддон с 500 мл воды 	Вставной противень
----------------	-------------	---	---	------------	--------------------------	------------------------

Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте прибору остыть.

Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Используйте защитные перчатки.

Отключите духовку от электросети.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

. Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.

. Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.


ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного

охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

Если на внутренних поверхностях есть въевшееся загрязнение, для оптимальных результатов рекомендуется запустить функцию автоматической очистки.

. Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

. Чтобы облегчить очистку стекла, дверцу можно легко снять и установить на место .

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЦИКЛА ПИРОЛИЗА

Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролиза.

Держите детей и животных вдали от духовки во время и после цикла пиролиза (пока помещение не будет проветрено).

Эта функция позволяет удалить капли жира, образующиеся при высокой температуре. При такой температуре остатки пищи превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной губкой, когда духовка остынет.

Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки.

Для более качественной очистки удалите остатки пищи внутри камеры и очистите внутреннее стекло дверцы перед запуском пиролизической очистки.

В духовке предусмотрено два различных режима пиролизической очистки: стандартный цикл (PYRO) обеспечивает тщательную очистку сильно загрязненной духовки, а экономичный цикл (ECO) является более коротким и потребляет меньше энергии, чем стандартный цикл, что позволяет использовать его через регулярные интервалы времени.

Используйте режим "Pyro", только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи.

Примечание: Открытие дверцы духовки во время пиролизической очистки невозможно. Дверца остается заблокированной, пока температура не снизится до приемлемого уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовку от электросети.

2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.

3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В тип G9, T300°C.

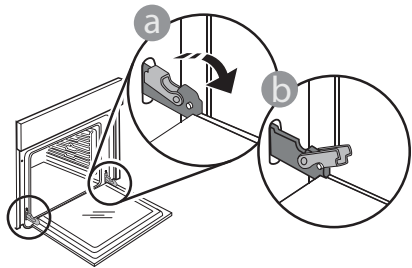
Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009).

Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

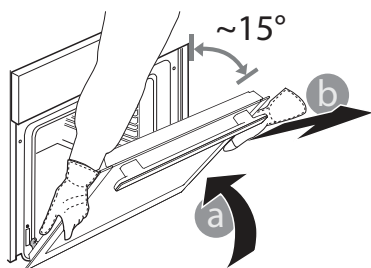
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

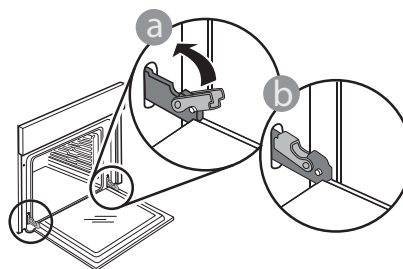


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

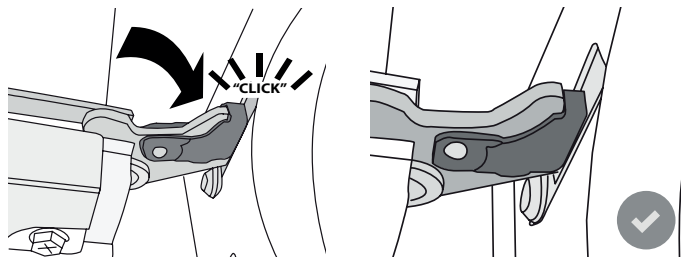


3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.bauknecht.eu

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.
Дверца не открывается.	Замок неисправен. Выполняется цикл самоочистки.	Выключите и снова включите духовку и проверьте, прекратились ли неполадки. Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число или буква.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш сайт docs.bauknecht.eu
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш сервисный центр** (номер телефона указан в гарантийном талоне).
При обращении в наш сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.

