



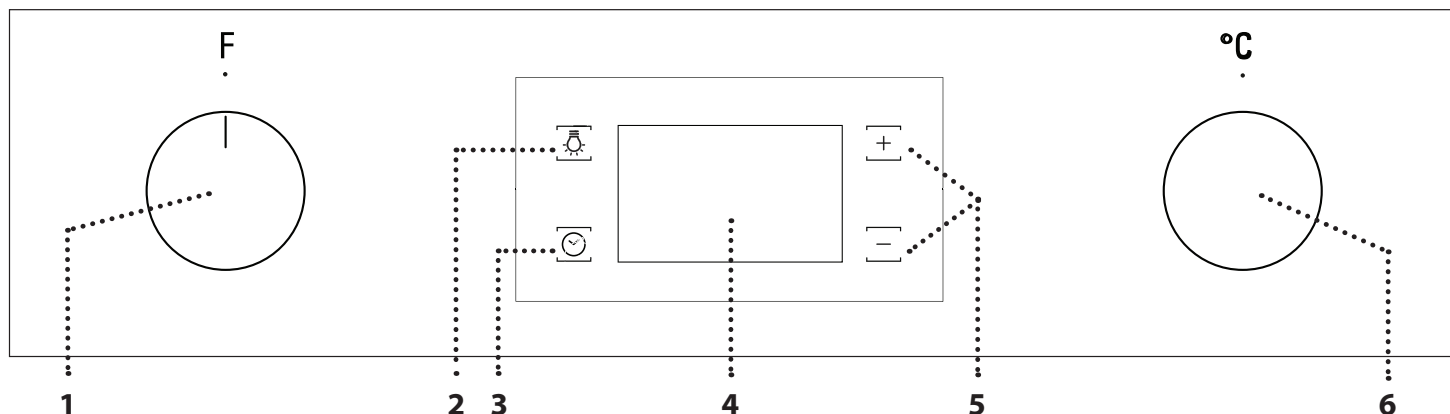
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LICHT

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

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

5. **EINSTELLTASTEN**
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen

6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Für den Start der Automatikfunktionen auf **0** lassen.

Bitte beachten: Die Bedienelemente sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienelement mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

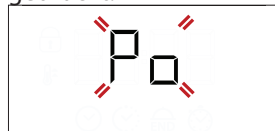
Standardmäßig ist der Ofen für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW (Hi) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW (Lo) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH

OBER- & UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

HEIßLUFT
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

Um zum Änderungsmenü zu gehen, den Auswahlknopf auf drehen, dann zurück auf **0** drehen. Halten Sie unmittelbar danach und fünf Sekunden lang gedrückt.



Verwenden Sie oder , um die Einstellung zu ändern. Halten Sie dann mindestens zwei Sekunden gedrückt, um zu bestätigen.


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


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



MAXI COOKING
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.


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

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

 **TURBOGRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

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

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

 **BROT AUTO**
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

 **GEBÄCK AUTO**
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

 **AUTOMATISCHER PYROLYSE - REINIGUNGSZYKLUS**
Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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



Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 drehen.

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

AUTOMATIK

Um die gewählte Automatikfunktion („Brot“ oder „Backwaren/Torten“) zu starten, den *Thermostatregler* auf den Automatikfunktionen lassen (0). Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position 0 drehen.



Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN


Zum Starten der „Aufgehen lassen“ Funktion, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen. Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

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



Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol

ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am *Auswahlknopf* auf „0“ steht.

4. PROGRAMMIERTES GAREN

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




DAUER

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





 oder  zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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



oder  verwenden  zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abzubrechen, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

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

ENDE DES GARVORGANGS

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



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

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

5. TIMER EINSTELLEN

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



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

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

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

6. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt. Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol . Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „PYRO“. Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.

GARTABELLE

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN.) | EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|---|----------|-----------|-----------------|--------------|--------------------------------|
| Hefekuchen | | Ja | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 40 - 60 | 4 1 |
| Plätzchen (Kekse), Törtchen | | Ja | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Ja | 160 | 25 - 35 | 3 |
| | | Ja | 150 | 35 - 45 | 4 2 |
| Pizza / Fladenbrot | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2 |
| | | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz) | | Ja | 170 - 190 | 30 - 45 | 2 |
| Getoastetes Brot | | 5' | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Bratkartoffeln | | Ja | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3 |

**Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf). Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt. Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

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

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

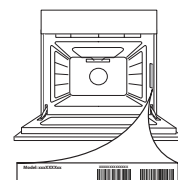
| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|--|--|---|
| Der Backofen funktioniert nicht. | Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an. | Softwareproblem. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben. |

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen



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.





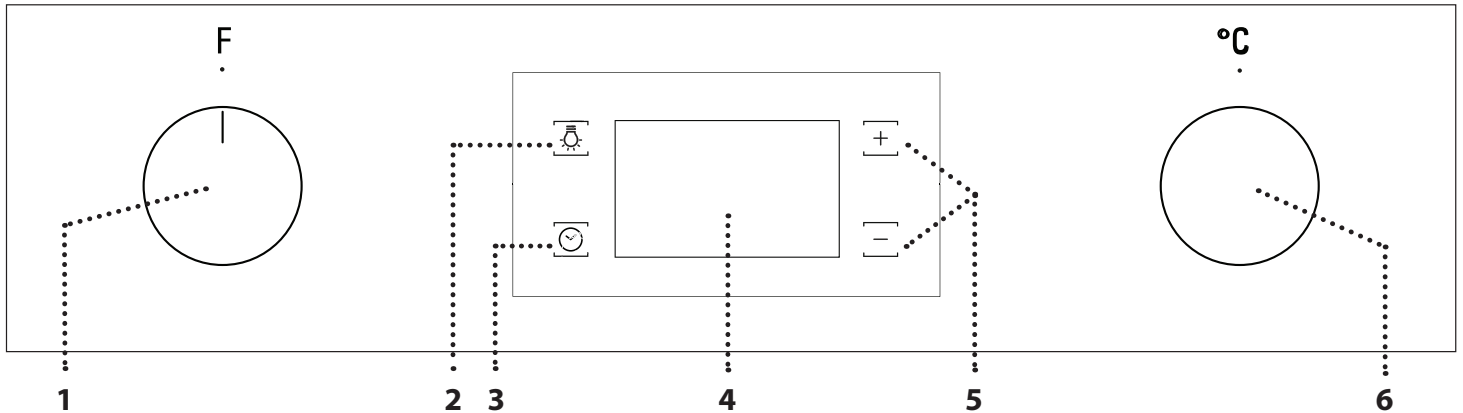
THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

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.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. LIGHT

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

3. SETTING THE TIME

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

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.
For automatic functions keep on 0.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



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

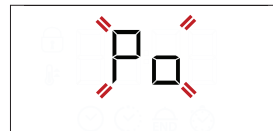
Please note: When the icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3 kW (Hi): To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings.

To go to the change menu, turn the selection knob to , then

turn it back to 0 .
Press and hold and for five seconds immediately afterwards.



Use or to change the setting, then press and hold for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odors 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 odors.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

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


FUNCTIONS & DAILY USE


CONVENTIONAL
For cooking any kind of dish on one shelf only.


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.



MAXI COOKING
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). We recommend turning the meat over during cooking to ensure that both sides brown evenly. We also recommend basting the joint every so often to prevent it from drying out excessively.


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


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


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

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

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

 **BREAD AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. For best results, carefully follow the recipe. Activate the function when the oven is cold.

 **PASTRY AUTO**
This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. Activate the function when the oven is cold.

 **AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO**
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

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



To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0.

Please note: During cooking you can change the function by turning the selection knob or adjust the temperature by turning the thermostat knob.

The function will not start if the thermostat knob is on 0. You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

AUTOMATIC

To start the automatic function you have selected ("Bread" or "Pastry"), keep the thermostat knob at the position for automatic functions (0).

To finish cooking, turn the selection knob to position 0.



Please note: You can set the cooking end time and timer.

RISING


To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

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

3. PREHEATING AND RESIDUAL HEAT

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated. At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

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

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




4. PROGRAMMING COOKING

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




DURATION

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





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




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

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/DELAYED START

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



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

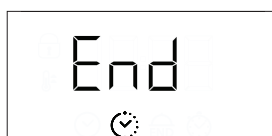
Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Notes: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the 0 position.

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

END OF COOKING

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



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




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




5. SETTING THE TIMER

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

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



Use  or  to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.


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

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYRO

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

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self cleaning cycle.
































For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the pyrolytic function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odors during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "PYRO".

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyro cycle.






Please note: It is only possible to programme the end time of this function. The duration is automatically set to 120 minutes.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---|---|---------|------------------|----------------|---|
| Leavened cakes |  | Yes | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Yes | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Yes | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Biscuits/tartlets |  | Yes | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Yes | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Yes | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza / Focaccia |  | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Yes | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans |  | Yes | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Lamb / veal / beef /pork 1 kg |  | Yes | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Chicken/rabbit/duck 1 kg |  | Yes | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole) |  | Yes | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Toasted bread |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Roast potatoes |  | Yes | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary). The level is indicated on the wall of the cooking compartment. The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

▼ Download the complete 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.

| | | | | | |
|-------------|---|--|---|--|---|
| ACCESSORIES |  Wire shelf |  Baking dish or cake tin on the wire shelf |  Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf |  Drip tray / Baking tray |  Drip tray / Baking tray with 200 ml of water |
|-------------|---|--|---|--|---|

TROUBLESHOOTING

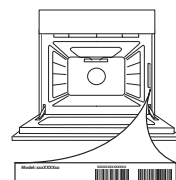
| Problem | Possible cause | Solution |
|--|---|---|
| The oven does not work. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number. | Software problem. | Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F". |

▼ Download the complete Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more informations about your product



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.





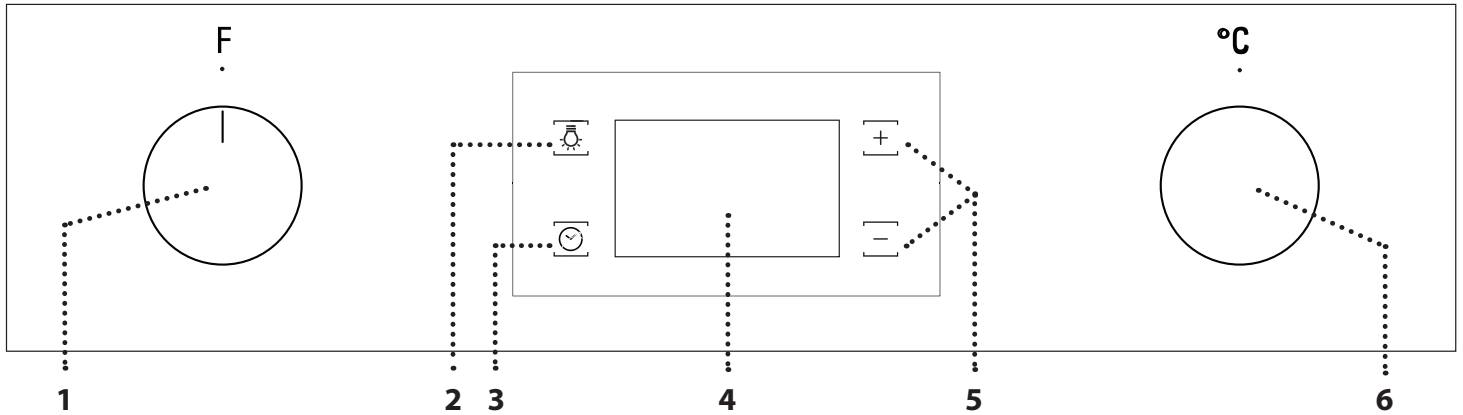
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT
BAUKNECHT**

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 PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. ÉCLAIRAGE

Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE

Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson

6. BOUTON DU THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles. Pour les fonctions automatiques, restez appuyé sur ●.

Veuillez noter: Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur ☺ jusqu'à ce que le voyant ☺ et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou - pour régler l'heure et appuyez sur ☺ pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou - pour régler les minutes et appuyez sur ☺ pour confirmer.

Veuillez noter: Lorsque le voyant ☺ clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devez régler l'heure de nouveau.

2. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé par défaut pour fonctionner à une puissance supérieure à 3 kW (« Hi ») : Pour utiliser le four à puissance compatible à un réseau électrique domestique inférieur à 2,9 kW (« Lo »), vous devez modifier les réglages.

Pour accéder au menu de réglage, tournez le bouton de sélection sur □, retournez-le ensuite sur 0.

Appuyez sur + ou - pour cinq secondes immédiatement après.



Utilisez + ou - pour changer les réglages, appuyez ensuite sur ☺ pour au moins deux secondes pour confirmer.

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 éventuelles odeurs.

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

Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



AIR PULSÉ

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




MAXI COOKING


Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Nous vous conseillons de retourner la viande durant la cuisson pour s'assurer que les deux côtés brunissent de façon égale. Nous vous conseillons d'arroser le rôti de temps en temps pour éviter qu'il ne s'assèche.






PIZZA


Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.


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


 **TURBOGRIL**
Pour rôti de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

 **LEVÉE**
Pour aider les pâtes sucrées ou salées à mieux lever. Tournez le bouton du thermostat sur l'icône pour lancer cette fonction.

 **ÉCO AIR PULSÉ**
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments de s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

 **PAIN AUTO**
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.

 **PÂTISSERIES AUTO**
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

 **NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO**
Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'allume et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Pour interrompre la fonction à tout moment, éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* sur **0**.

Veillez noter: Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le bouton de sélection ou ajuster la température en tournant le bouton du thermostat. La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur **0**. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Pâtisserie »), placez le bouton de thermostat dans la position pour les fonctions automatiques (0/A). (●).

Pour terminer la cuisson, tournez le bouton de sélection dans la position **0**.



Veillez noter: Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

LEVÉE


Pour lancer la fonction « Levage de la pâte », tournez le bouton thermostat au symbole correspondant; si le four est réglé à une température différente, la fonction de démarrage pas.

Veillez noter: Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est activée, un signal sonore et un voyant  qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée. À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable  indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.



Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant  peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veillez noter : Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « **0** ».




4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.




DURÉE

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le voyant  et « 00:00 » clignotent à l'écran.





Utilisez  ou  pour régler le temps de cuisson souhaité, puis appuyez sur  pour confirmer.




Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque: Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  commence à clignoter à l'écran, puis utilisez  pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ». Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur  jusqu'à ce que l'icône  et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson et appuyez sur  pour confirmer.

Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Remarque: Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le *bouton de sélection* à la position « **0** ».

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

FIN DE CUISSON



Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.



Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter: Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.




5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'icône  et « 00:00 » commencent à clignoter à l'écran.



Utilisez  ou  pour régler l'heure désirée, puis appuyez sur  pour confirmer.

Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.


Remarque: Pour annuler la minuterie, appuyez sur  jusqu'à ce que  l'icône commence à clignoter, puis utilisez  pour remettre le temps à « 00:00 ».

6. FONCTION 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 - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage.
































Pour des résultats de nettoyage optimum, enlevez les résidus excessifs à l'intérieur de la cavité et nettoyez la porte intérieure avant d'utiliser la fonction pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson.

Pour lancer la fonction de nettoyage automatique, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur l'icône . La fonction est activée automatiquement, la porte verrouillée et la lumière dans le four s'éteint : l'écran affiche le temps restant avant la fin, en alternance avec « Pyro ».

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire. Aérez la pièce pendant et après avoir utilisé le cycle Pyro.

Veuillez noter: Il est uniquement possible de programmer la fin de cette fonction. La durée est réglée automatiquement à 120 minutes.






TABLEAU DE CUISSON

| RECETTE | FONCTION | PRÉCHAUFFAGE | TEMPÉRATURE (° C) | DURÉE (MIN) | NIVEAU ET ACCESSOIRES |
|---|---|--------------|-------------------|-------------|---|
| Gâteaux à pâte levée |  | Oui | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Oui | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Oui | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Biscuits/tartelettes |  | Oui | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Oui | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Oui | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza/Focaccia |  | Oui | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Oui | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/tartes |  | Oui | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg |  | Oui | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Poulet / lapin / canard, 1 kg |  | Oui | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier) |  | Oui | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Pain grillé |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Pom. terre rôties |  | Oui | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson. Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

La durée de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température désirée.

▼ Téléchargez le Guide d'utilisation et entretien complet sur docs.bauknecht.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, établi pour les autorités de certification, conformément à la norme IEC 60350-1.

| | | | | | |
|-------------|--|---|---|--|---|
| ACCESSOIRES |  Grille métallique |  Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique |  Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique |  Lèche-frite / plaque de cuisson |  Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau |
|-------------|--|---|---|--|---|

DÉPANNAGE

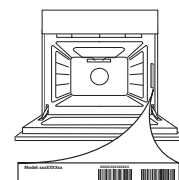
| Problème | Cause possible | Solution |
|--|---|--|
| Le four ne fonctionne pas. | Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale. | Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste. |
| L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro. | Problème de logiciel. | Contactez le Service après-vente le plus proche et mentionnez la lettre ou le numéro suivant la lettre « F ». |

▼ Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet à partir de docs.bauknecht.eu



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.

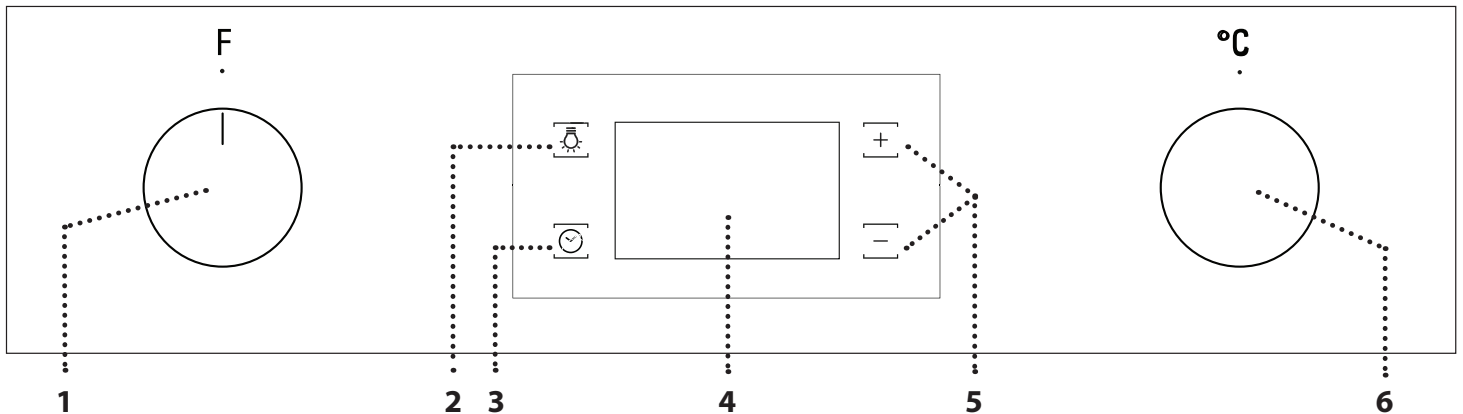


**WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op www.bauknecht.eu/register



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL**1. SELECTIEKNOP**

Om de oven in te schakelen door het selecteren van een functie. Op 0 zetten om de oven uit te schakelen.

2. LAMP

Druk erop als de oven is ingeschakeld om de lamp in de ovenruimte in of uit te schakelen.

3. DE TIJD INSTELLEN

Voor toegang tot de instellingen van de bereidingstijd, uitgestelde start en kookwekker. Om de tijd weer te geven wanneer de oven is uitgeschakeld.

4. DISPLAY**5. REGELKNOPPEN**

Voor het wijzigen van de bereidingstijd

6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden. Laat op 0 staan voor automatische functies.

Let op: De knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

EERSTE GEBRUIK**1. DE TIJD INSTELLEN**

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: Druk op tot het pictogram en de twee cijfers van de uren beginnen knipperen op de display.



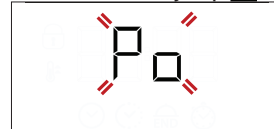
Gebruik of om de uren in te stellen en druk op om te bevestigen. Op het display gaan de twee cijfers die de minuten aangeven knipperen. Gebruik of om de minuten in te stellen en druk op om te bevestigen.

Let op: Wanneer het pictogram knippert, bijvoorbeeld na een langdurige stroomuitval, moet de tijd gereset worden.

2. HET STROOMVERBRUIK INSTELLEN

Standaard is de oven geprogrammeerd om te werken op een vermogen van meer dan 3 kW (Hi): Om de oven te laten werken op een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijk stroomnet van minder dan 2,9 kW (Lo), dient u de instellingen te wijzigen. Om het menu voor de wijzigingen te openen, draai de selectieknop op .

en zet hem dan terug op 0. Druk onmiddellijk op en houd vijf seconden ingedrukt.



Gebruik of om de instelling te veranderen, druk vervolgens op en houd tenminste twee seconden ingedrukt om te bevestigen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Het is raadzaam om de oven leeg te verhitten voordat u de oven daadwerkelijk in gebruik neemt, om mogelijke luchtjes te verwijderen.

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

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

FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK**CONVENTIONEEL**

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.

**HETELUCHT**

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

**MAXI COOKING**

Voor het braden van grote stukken vlees (meer dan 2,5 kg). Het is raadzaam om het vlees tijdens de bereiding te draaien, zodat beide kanten gelijkmatig bruin worden. Het is ook raadzaam om het stuk vlees zo vochtig mogelijk te houden, om te voorkomen dat het teveel uitdroogt.

**PIZZA**

Voor het bakken van verschillende soorten en formaten pizza en brood. Verwissel halverwege de bereiding de positie van de ovenplaten.



GRILL

Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.



TURBO GRILL

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



RIJZEN

Om zoet of hartig deeg goed te laten rijzen. Om de functie in te schakelen draait u de thermostaatknop op het pictogram.



ECO HETE LUCHT

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



BROOD AUTO

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van brood. Voor de beste resultaten, volg het recept nauwgezet. Activeer de functie wanneer de oven koud is.



GEBAK AUTO

Deze functie selecteert automatisch de ideale temperatuur en bereidingstijd voor het bakken van taarten. Activeer de functie wanneer de oven koud is.



AUTOMATISCHE PYROLYSEREINIGING VAN DE OVEN - PYROLYSE

Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Om een functie te selecteren, draai de *keuzeknop* op het symbool van de gewenste functie: de display licht op en er is een geluidssignaal hoorbaar.

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

Om de geselecteerde functie te starten, draai de *thermostaatknop* op de gewenste temperatuur.



Om de functie op elk gewenst moment te onderbreken, schakelt u de oven uit, draait u de *keuzeknop* en zet u de *thermostaatknop* op 0.

Let op: Tijdens de bereiding kan de functie gewijzigd worden door de *keuzeknop* te draaien of de temperatuur te regelen met de *thermostaatknop*. De functie start niet als de *thermostaatknop* op 0 staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

AUTOMATISCH

Om de door u gekozen automatische functie ("Brood" of "Taart") te starten, moet de *thermostaatknop* op de stand voor automatische functies (0) staan. Om de bereiding te beëindigen, draai de *keuzeknop* in de stand 0.

Let op: U kunt het einde van de bereiding en een kookwekker selecteren.

RIJZEN

Om de functie "Rijzen" te starten, draai de *thermostaatknop* op het relevante symbool; als de oven ingesteld is op een andere temperatuur, zal de functie niet starten.

Let op: U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) en een kookwekker selecteren.

3. VOORVERWARMEN EN RESTWARMTE

Zodra de functie gestart is, klinkt een geluidssignaal en knippert het pictogram op de display om aan te geven dat het voorverwarmen begonnen is. Na deze fase is een signaal hoorbaar en toont het vaste pictogram op de display dat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

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.

Nadebereiding kan het pictogram zichtbaar blijven op het display, ook nadat de koelventilator is uitgeschakeld, om aan te geven dat de ovenruimte nog warm is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het product kan als uitgeschakeld worden beschouwd wanneer de wijzer van de *keuzeknop* op "0" staat.

4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Selecteer een functie om de bereiding te programmeren.

DUUR

Blijf drukken op tot het pictogram en "00:00" knipperen op de display.



Gebruik of om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: er klinkt een geluidssignaal en op de display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.

Opmerkingen: Om de ingestelde bereidingstijd te annuleren, blijf drukken op tot het pictogram begint te knipperen op de display, en gebruik dan om de bereidingstijd te resetten op "00:00". Deze bereidingstijd omvat een voorverwarmingsfase.

PROGRAMMEREN VAN EINDE BEREIDING/ UITGESTELDE START

Nadat een bereidingstijd ingesteld is, kan de start uitgesteld worden door de eindtijd te programmeren: druk op tot het pictogram en de huidige tijd op de display beginnen te knipperen.



Gebruik of om de gewenste eindtijd van de bereiding te regelen en druk op om te bevestigen. Activeer de functie door de *thermostaatknop* te draaien op de gewenste temperatuur: de functie blijft in pauze en start automatisch na een periode die berekend is om de bereiding te laten eindigen op het door u gekozen tijdstip.

Opmerkingen: Om de instelling te annuleren, zet de oven uit door de *keuzeknop* in de stand 0 te draaien.

Opmerkingen: Startuitstel is niet beschikbaar voor de functies Grill en Turbo Grill.

EINDE BEREIDINGSTIJD


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






Draai de *keuzeknop* om een andere functie te selecteren of in de stand "0" om de oven uit te zetten.

Let op: Als de kookwekker actief is, toont de display "END" afgewisseld met de resterende tijd.

5. INSTELLEN VAN DE TIMER

Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat. Blijf op  drukken tot het pictogram  en "00:00" op het display beginnen te knipperen.



Gebruik  of  om de gewenste tijd in te stellen en druk op  om te bevestigen.

U hoort een geluidssignaal eens de kookwekker afgeteld heeft tot aan de geselecteerde bereidingstijd.

Opmerkingen: Om de kookwekker te annuleren, blijft u op  drukken tot het pictogram  begint te knipperen. Gebruik vervolgens  om de tijd terug te zetten op "00:00".
































6. FUNCTIE AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

Raak de oven niet aan tijdens het automatisch reinigen. Houd kinderen en dieren uit de buurt van de oven tijdens en na het uitvoeren van het automatisch reinigen (totdat de ruimte gelucht is).

De accessoires - ook de roostergeleiders - moeten uit de oven worden gehaald voordat u de functie inschakelt. Als 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 pyrolytische functie te gebruiken. Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vuil is of tijdens het bereiden onprettig ruikt. Om de functie automatische reiniging te activeren, draai de selectieknop en de thermostaatknop op het pictogram . De functie wordt automatisch geactiveerd, de deur wordt vergrendeld en het licht in de oven wordt uitgeschakeld: Op het display wordt de resterende tijd tot het einde weergegeven, afgewisseld met "PYRO". Zodra de cyclus is voltooid blijft de deur vergrendeld tot de temperatuur in de oven gedaald is tot een veilig niveau. Tijdens en na het uitvoeren van de Pyrocyclus de ruimte luchten.

Let op: Hiermee kan alleen het tijdstip voor het einde van de bereiding worden ingesteld. De maximale duur is automatisch ingesteld en bedraagt 120 minuten.

BEREIDINGSTABEL

| RECEPT | FUNCTIE | VOORVERWARMEN | TEMPERATUUR (°C) | DUUR (MIN) | NIVEAU EN ACCESSOIRES |
|---|---|---------------|------------------|------------|---|
| Luchtig gebak |  | Ja | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Koekjes / taartjes |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza's/focaccia's |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg |  | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Kip / Konijn / Eend 1 kg |  | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel) |  | Ja | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Geroosterd brood |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Geb. aardappelen |  | Ja | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig). Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte. De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

▼ Download de volledige handleiding van docs.bauknecht.eu voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

| | | | | | |
|-------------|--|---|---|--|---|
| ACCESSOIRES |  Rooster |  Bakplaat of taartvorm op het rooster |  Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster |  Druipplaat / Ovenschaal |  Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water |
|-------------|--|---|---|--|---|

STORINGEN VERHELPEN

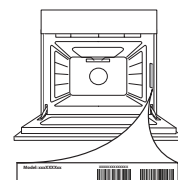
| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De oven werkt niet. | Stroomonderbreking. Losgekoppeld van de stroomvoorziening. | Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is. |
| Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer. | Softwareprobleem. | Neem contact op met de dichtstbijzijnde klantenservice en vermeld de letter of het nummer dat volgt op de letter "F". |

▼ Download de volledige handleiding van docs.bauknecht.eu voor meer informatie over uw product



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.

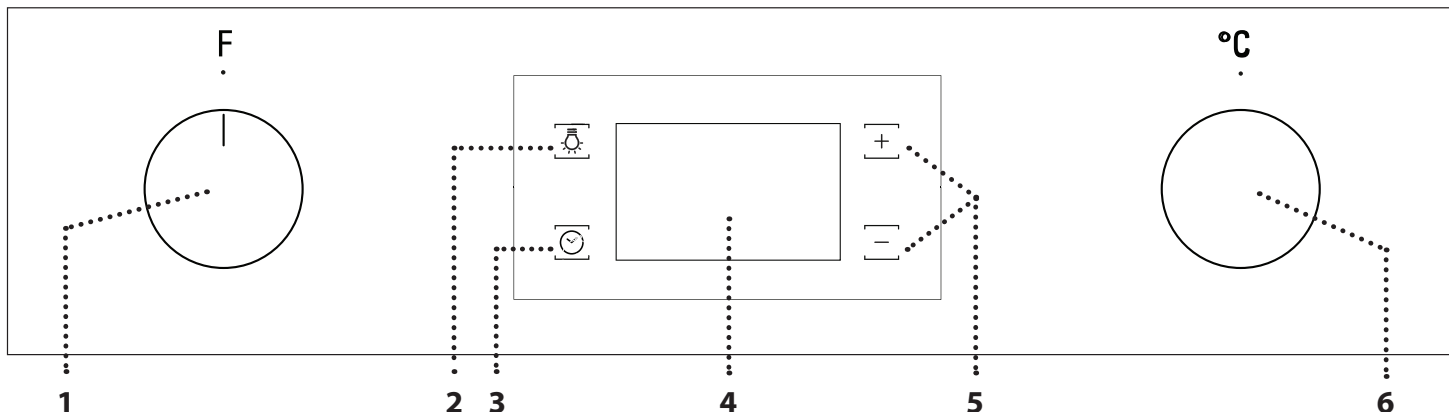


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTOBAUKNECHT**

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 DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione.

Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

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

3. IMPOSTARE L'ORA

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

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni del tempo di cottura

6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali. Per le funzioni automatiche continuare su 0.

Note: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle manopole per estrarle dalla loro sede.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

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



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

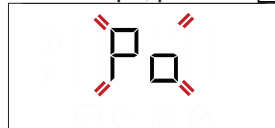
Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi): Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni.

Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di

selezione su , quindi riportarla su 0. Subito dopo, premere e per cinque secondi.



Usare o per cambiare l'impostazione, quindi premere per almeno due secondi per confermare.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO**STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

**TERMOVENTILATO**


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


**MAXI COOKING**


Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.



**MULTICRISP**


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


 **GRILL**
Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Quando si griglia la carne, si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.


 **TURBO GRILL**
Per arrostiti grandi tagli di carne (cosce, arrosto di manzo, pollo). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

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

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

 **PANE AUTO**
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo.

 **TORTE DOLCI AUTO**
Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.

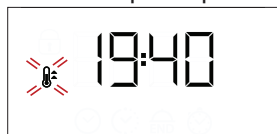
 **PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI**
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

To select a function, turn the *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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



Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0.

Note: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la manopola di selezione o regolare la temperatura ruotando la manopola termostato. La funzione non si avvia se la manopola del termostato è impostata su 0. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

AUTOMATICO

Per avviare la funzione automatica ("Pane" o "Dolci") selezionata, mantenere la manopola del termostato sulla posizione dedicata alle funzioni automatiche (0). Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza della posizione 0.



Note: sarà possibile impostare ora di fine cottura e timer.

LIEVITAZIONE IN CORSO


Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola termostato in corrispondenza dell'icona della funzione; se il forno è impostato su una temperatura differente, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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



Dopo la cottura e con la funzione disattivata, l'icona  può continuare a rimanere visibile sul display anche dopo lo spegnimento della ventola di raffreddamento per indicare che c'è del calore residuo nel comparto.

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




4. PROGRAMMARE LA COTTURA




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

DURATA



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






Utilizzare  o  per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: Premere  fino a quando l'icona  e l'ora corrente iniziano a lampeggiare sul display.



Utilizzare  o  per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare. Attivare la funzione ruotando la *manopola termostato* in corrispondenza della temperatura desiderata o necessaria: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Note: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la *manopola di selezione* sulla posizione 0.

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

FINE COTTURA

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





Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare una funzione differente o sulla posizione "0" per spegnere il forno.




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

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

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

Tenere premuto  fino a quando l'icona  e "00:00" iniziano a lampeggiare sul display.



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


Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, continuare a premere  tante volte fino a quando l'icona  lampeggia, quindi utilizzare  per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI 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 rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. 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 ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: Il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "PYRO". A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.


Note: sarà possibile programmare solo l'ora di fine della funzione. La durata è automaticamente impostata a 120 minuti.

TABELLA DI COTTURA

| RICETTA | FUNZIONE | PRERISCALDAMENTO | TEMPERATURA (°C) | DURATA (MIN) | LIVELLO E ACCESSORI |
|--|---|------------------|------------------|--------------|---|
| Torte lievitate |  | Sì | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sì | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sì | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Biscotti/Tortine |  | Sì | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Sì | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Sì | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza / Focaccia |  | Sì | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Sì | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati |  | Sì | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg |  | Sì | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Pollo/Coniglio/Anatra (1 kg) |  | Sì | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero) |  | Sì | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Pane tostato |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Patate arrosto |  | Sì | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario). Il livello è indicato sulla parete della cavità. La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

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

| | | | | | |
|-----------|---|---|---|---|---|
| ACCESSORI |  |  |  |  |  |
| | Griglia | Teglia o tortiera su griglia | Teglia / Leccarda o teglia su griglia | Leccarda / teglia | Leccarda / teglia con 200 ml d'acqua |

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

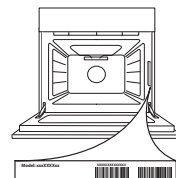
| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|---|
| Il forno non funziona. | Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale. | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. |
| Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero. | Problema software. | Contattare il Servizio Assistenza Tecnica di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F". |

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso completa dal sito docs.bauknecht.eu per maggiori informazioni sul prodotto



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.





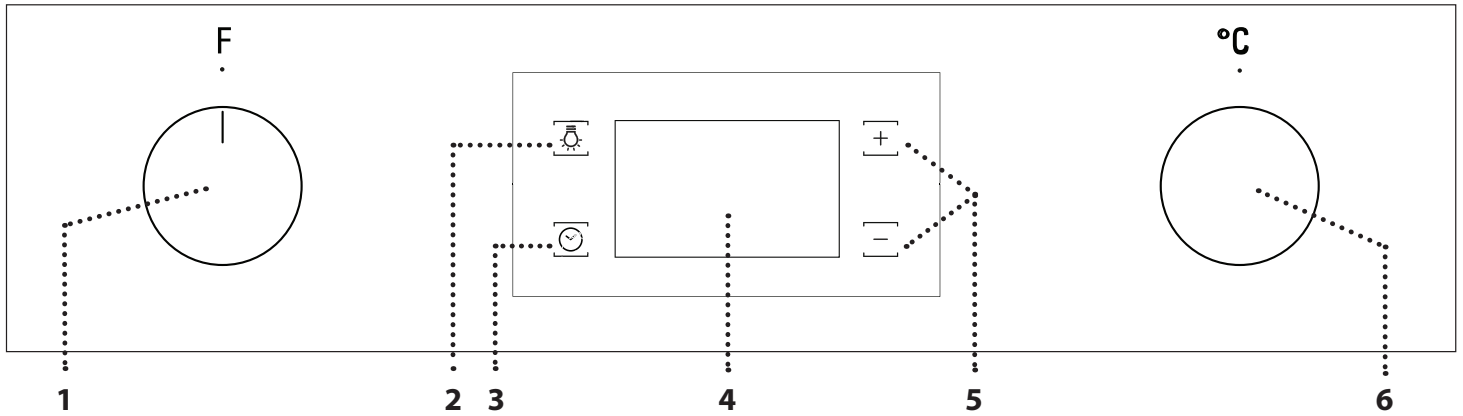
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

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 PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. LUZ

Con el horno encendido, púlselo para encender o apagar la luz del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

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

4. PANTALLA

5. BOTONES DE AJUSTE

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción

6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales. Siga en 0 para las funciones automáticas.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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

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

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado por defecto para trabajar con una potencia superior a 3 kW ("Hi"): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), deberá cambiar las configuraciones. Para cambiar el menú, gire al selector a luego vuelva a ponerlo en 0.

Pulse y mantenga pulsado y durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice o para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado durante al menos dos segundos para confirmar.

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

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

FUNCIONES Y USO DIARIO



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



AIRE FORZADO

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




MAXI COCCIÓN


Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.





PIZZA


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


 **GRILL (Parrilla)**
Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja pastelera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

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

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

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

 **PAN AUTO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío.

 **PASTELERÍA AUTO**
Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.

 **LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIRO**
Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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



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

Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el selector regulando la temperatura con el selector del termostato.

La función no se iniciará si el selector del termostato está a 0. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

AUTOMÁTICA

Para iniciar la función automática seleccionada («Pan» o «Pastelería»), mantenga el selector del termostato en la posición de funciones automáticas (0).

Para finalizar la cocción, gire el selector hasta la posición 0.



Nota: Puede configurar el tiempo de finalización de la cocción y el temporizador.

LEUDADO


Para activar la función «Fermentar masas», gire el selector del termostato al símbolo correspondiente; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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



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

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




4. COCCIÓN PROGRAMADA





Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.

DURACIÓN



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







Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Notas: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado   hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use  para reconfigurar el tiempo de cocción a «00:00». Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentamiento.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

Una vez programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



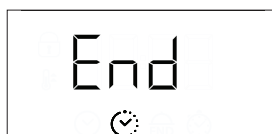
Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  y pulse  para confirmar. Active la función girando el *selector del termostato* a la temperatura que desee: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

Notas: Para cancelar la programación, apague el horno girando el *selector* a la posición «0».

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

FINAL DE COCCIÓN



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

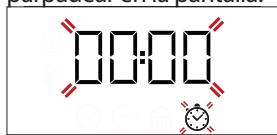





Gire el *selector* para seleccionar una función diferente o póngalo en la posición «0» para apagar el horno.




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

5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté apagado. Mantenga pulsado  hasta que el icono  y «00:00» empiecen a parpadear en la pantalla.




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

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

6. FUNCIÓN LIMPIEZA 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 esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener 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 Limpieza pirolítica. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al icono . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra «Limp. Pirolítica».

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: Solamente es posible programar el tiempo de finalización de esta función. La duración se establece automáticamente en 120 minutos.






TABLA DE COCCIÓN

| RECETA | FUNCIÓN | PRECALENTAR | TEMPERATURA (°C) | DURACIÓN (MIN) | NIVEL Y ACCESORIOS |
|--|---|-------------|------------------|----------------|---|
| Tartas esponjosas |  | Sí | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Sí | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Galletas / tartaletas |  | Sí | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Sí | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Sí | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza/Focaccia |  | Sí | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Sí | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasaña/pasta al horno/canelones/budines |  | Sí | 190 - 200 | 45-65 | 2  |
| Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg |  | Sí | 190 - 200 | 80-110 | 3  |
| Pollo/conejo/pato 1kg |  | Sí | 200-230 | 50-100 | 2  |
| Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero) |  | Sí | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Pan tostado |  | 5' | 250 | 2-6 | 5  |
| Patatas al horno |  | Sí | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario). El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

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

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en docs.bauknecht.eu para consultar la tabla de recetas probadas, cumplimentada por las autoridades de certificación de conformidad con la norma IEC 60350-1.

| | | | | | |
|------------|--|---|--|--|---|
| ACCESORIOS |  Rejilla |  Bandeja para hornear o molde sobre rejilla |  Bandeja pastelera / Grasera o bandeja para hornear sobre la rejilla |  Grasera / Bandeja pastelera |  Grasera/bandeja pastelera con 200 ml de agua |
|------------|--|---|--|--|---|

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

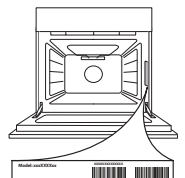
| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|---|
| El horno no funciona. | Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica. | Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. |
| En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número. | Problema de software. | Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique la letra o número que aparece después de la letra «F». |

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en docs.bauknecht.eu para más información sobre su producto



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.

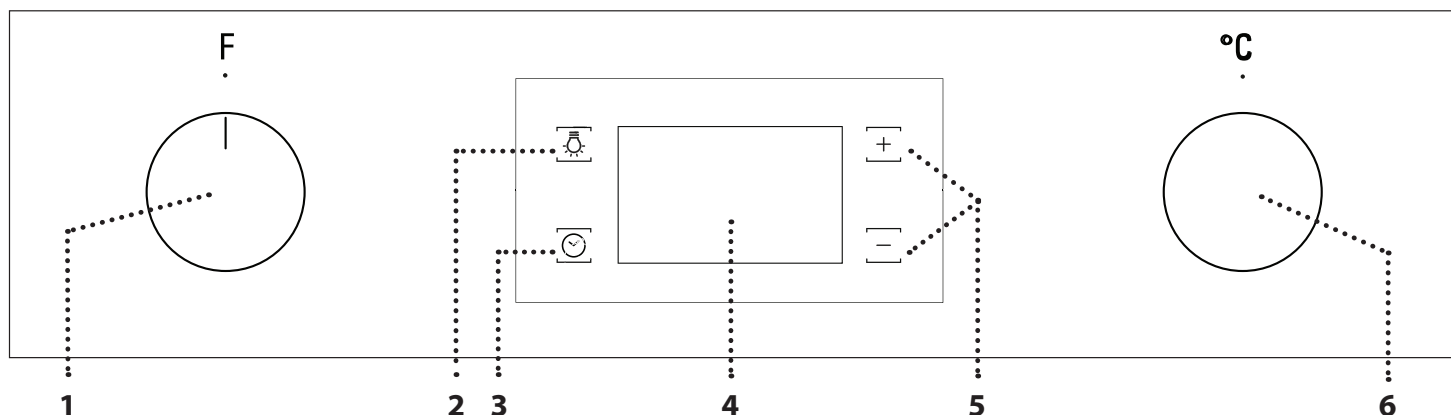


**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT PRODUKT**

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



Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET**1. VÆLGEKNAP**

Bruges til at tænde og slukke for ovnen, ved at vælge en funktion. Sluk for ovnen, ved at dreje knappen over på 0.

2. LYS

Tryk med ovnen tændt for at tænde eller slukke for lyset i ovnrummet.

3. INDSTILLING AF KLOKESLÆT

Til at tage adgang til tilberedningstidens indstillinger, udskudt start og timeren. Til visualisering af klokkeslættet, når ovnen er slukket.

4. DISPLAY

5. JUSTERINGSKNAPPER
Til ændring af tilberedningstidens indstillinger

6. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at vælge den ønskede temperatur, når de manuelle funktioner aktiveres. For automatiske funktioner, skal du holde den på 0.

Bemærk: Knapperne er drejetrykknapper. Tryk på dem i midten, og de kommer ud.

FØRSTEGANGSBRUG**1. INDSTILLING AF KLOKESLÆT**

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: Tryk på indtil ikonet og timerens to cifre begynder at blinke på displayet.



Benytt eller til at indstille timetallet, og tryk på for at bekræfte. Minutternes to cifre begynder at blinke. Benytt eller til at indstille minutterne, og tryk på for at bekræfte.

Bemærk: Når ikonet blinker, for eksempel efter en længerevarende strømafbrydelse, er det nødvendigt at indstille klokkeslættet.

2. INDSTIL EFFEKTFORBRUGET

Som standard er ovnen programmeret til at virke ved en effekt på mere end 3 kW (Hi): Indstillingerne skal ændres, for at ovnen kan benyttes med en effekt, der stemmer overens med en strømforsyning i hjemmet på mindre end 2,9 kW (Lo). Menuen åbnes ved at dreje vælgeknappen over på og

herefter tilbage på 0.

Tryk og hold straks herefter og trykket i fem sekunder.



Anvend eller til at ændre indstillingen, og tryk og hold så trykket i mindst to sekunder, for at bekræfte.

3. VARM OVNE

En ny ovn kan udsende lugte, som er blevet tilovers fra fremstillingen: Det er helt normalt. Det anbefales derfor at varme ovnen tom for at fjerne eventuelle lugte, før du begynder at tilberede maden.

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud.

Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time. Oven skal være tom i dette tidsrum.

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

FUNKTIONER & DAGLIG BRUG

- OVER-/UNDERVARME**
Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.
- VARMLUFT**
Til tilberedning af forskellige retter, der kræver samme tilberedningstemperatur samtidigt på flere (maks. tre) niveauer. Denne funktion kan anvendes til tilberedning af forskellige retter, uden at lugten overføres fra den ene til den anden.

- MAXI COOKING**
Til tilberedning af store kødstykker (mere end 2,5 kg). Vi anbefaler at vende kødet under tilberedningen for at sikre, at det brunes jævnt på begge sider. Vi anbefaler ligeledes at dryppe kødstykket hyppigt for, at det ikke skal blive for tørt.
- PIZZA**
Til bagning af forskellige typer og størrelser af pizza og brød. Det er en god ide, at vende om på bagepladernes placering, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



GRILL

Til grilning af bøffer, kebab og medisterpølse, til gratinering af grøntsager og ristning af brød. Når du griller kød, anbefaler vi at anvende en bradepande til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand.



TURBO GRILL

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



DEJHÆVNING

Hjælper med at få sød eller krydret dej til at hæve effektivt. Drej termostatsens knap over på ikonet, for at aktivere denne funktion.



ØKO-VARMLUFT

Til tilberedning af hele stege og farserede stege på én ribbe. Maden undgår at tørre for meget ud med skånsom, intermitterende luftcirkulation. Når denne ØKO-funktion er i brug, er lyset slukket under hele tilberedningen, men kan tændes igen ved at trykke på



BRØD AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til brød. Følg opskriften med omhu, for at opnå de bedste resultater. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.



BAGVÆRK AUTO

Denne funktion vælger automatisk den ideelle temperatur og bagetid til kager. Ovnens skal være kold, når funktionen aktiveres.



AUTOMATISK PYRO RENGØRING AF OVNEN

Til eliminering af stænk fra tilberedningen vha. en cyklus med en meget høj temperatur.

1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol: Displayet tænder og der lyder et signal.

2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

Drej på *termostatknapen* for at indstille den ønskede temperatur og starte den valgte funktion.



Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknapen* over på **0**.

Bemærk: Under tilberedningen kan man ændre funktionen, ved at dreje på *vælgeknappen*, eller justere temperaturen, ved at dreje på *termostatknapen*.

Funktionen starter ikke, hvis *termostatknapen* står på **0**. Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

AUTOMATISK

Man starter den valgte automatiske funktion ("Brød" eller "Bagværk") ved at holde *termostatknapen* på de automatiske funktioners position (**0**).

Drej *vælgeknappen* over på **0**, for at afslutte tilberedningen.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningens sluttid og timeren.

DEJHÆVNING

Funktionen "Dejhævning" startes ved at dreje *termostatknapen* over på det relevante symbol; hvis ovnen er indstillet på en anden temperatur vil funktionen ikke starte.

Bemærk: Man kan indstille tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun hvis man indstiller en tilberedningstid) og timeren.

3. FORVARMNING OG RESTVARME

Når funktionen starter, lyder der et signal og et blinkende ikon på displayet angiver, at forvarmingsfasen er aktiveret. Når denne fase er afsluttet, lyder der et signal, og det fast lysende ikon på displayet angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

Bemærk: Hvis du sætter retten i ovnen, inden forvarmningen er afsluttet, kan det endelige resultat blive påvirket på en negativ måde.

Efter tilberedning og med funktionen deaktiveret, kan ikonet stadig være synligt på displayet, selv efter køleblæseren er slukket, for at indikere at der er restvarme i rummet.

Bemærk: Tiden efter hvor ikonet slukket varierer, fordi det afhænger af flere faktorer, såsom omgivelsestemperatur og hvilken funktion der er brugt. Men produktet ses som værende slukket, når pilen på *vælgeknappen* står på **0**.

4. PROGRAMMERING TILBEREDNING

Det er nødvendigt at vælge en funktion, før man kan starte tilberedningens programmering.

VARIGHED

Hold trykket, indtil ikonet og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug eller for at indstille den ønskede tilberedningstid, og tryk så på for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknapen* over på den ønskede temperatur: Der lyder et hørbart signal og displayet vil angive, at tilberedningen er fuldført.

Bemærk: Man kan slette den indstillede tilberedningstid, ved at holde trykket, indtil ikonet begynder at blinke på displayet og herefter indstille tilberedningstiden på "00:00" vha. . Denne tilberedningstid omfatter en forvarmingsfase.

PROGRAMMERING AF TILBEREDNINGENS SLUTTID/ UDSKUDT START

Når man har indstillet en tilberedningstid, kan funktionens start udsættes ved at programmere dens sluttid: Tryk på indtil ikonet og det nuværende klokkeslæt begynder at blinke på displayet.



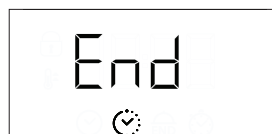
Brug eller til at indstille det ønskede slutningstidspunkt, og tryk på for at bekræfte. Aktivér funktionen ved at dreje *termostatknapen* over på den ønskede temperatur: Funktionen forbliver i pausetilstand, indtil den automatisk starter efter den beregnede periode for at tilberedningen slutter på det tidspunkt, du har indstillet.

Bemærk: Indstillingen kan slettes ved at slukke for ovnen, ved at dreje *vælgeknappen* over i positionen **0**.

Bemærk: Funktionen Udskudt start står ikke til rådighed for Grill og Turbo Grill funktionerne.

ENDT TILBEREDNING

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



Drej på *vælgeknappen*, for at vælge en anden funktion, eller over på positionen "0", for at slukke ovnen.




Bemærk: Hvis timeren er aktiv, vises "SLUT" på displayet skiftevis med den tilbageværende tid.

5. INDSTILLING AF TIMEREN




Denne funktion hverken afbryder eller programmerer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket.

Tryk fortsat på  indtil ikonet  og "00:00" begynder at blinke på displayet.



Brug  eller  for at indstille det ønskede klokkeslæt, og tryk på  for at bekræfte.


Der lyder et signal, når minuturet er færdig med nedtællingen til det valgte tidspunkt.

Bemærk: Timeren kan slettes ved at holde  trykket, indtil ikonet  begynder at blinke og herefter anvende  til at indstille tiden på "00:00".

6. AUTOMATISK RENGØRINGSFUNKTION – PYRO
































Rør ikke ved ovnen under pyrolysecyklussen. Hold børn og dyr væk fra ovnen under og efter (indtil ovnrummet har afsluttet udluftningen) udførelsen af pyrolysecyklussen.

Fjern alt tilbehør - inklusiv skinnerne - fra ovnen, før du aktiverer funktionen. Hvis ovnen er installeret under en kogesektion, skal man kontrollere, at alle blussene eller kogepladerne er slukkede under selvrengningscyklussen. For at opnå optimale rengøringsresultater, bør du eliminere overdrevne rester i ovnrummet og rengøre lågens interne glasrude, før du bruger pyrolysecyklussen. Det anbefales kun at køre pyrolysefunktionen, hvis apparatet er meget snavset eller udsender ubehagelige lugte under tilberedning.

Den automatiske rengøringsfunktion aktiveres ved at dreje på vælgeknappen og dreje termostatknapen over på ikonet . Funktionen aktiveres automatisk, lågen låses og lyset i oven slukkes: På displayet vises den tilbageværende tid skiftevis med "Pyro". Når cyklussen er fuldført, kan lågen ikke åbnes, før temperaturen i ovnrummet er nået ned på et sikkert niveau. Udluft rummet under og efter pyrolysecyklussen.






Bemærk: Det er kun muligt at programmere klokkeslættet for denne funktions sluttid. Varigheden indstilles automatisk på 120 minutter.

TILBEREDNINGSTABEL

| OPSKRIFT | FUNKTION | FORVARMNING | TEMPERATUR (°C) | VARIGHED (MIN) | NIVEAU OG TILBEHØR |
|---|---|-------------|-----------------|----------------|---|
| Kager med hævemiddel |  | Ja | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Småkager/portionstærter |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza/Focaccia |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/flans |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Lammekød / kalvekød / oksekød / svinekød 1 kg |  | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Kylling, kanin, and 1 kg |  | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Fisk i fad 0,5 kg (fileter, hele) |  | Ja | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Ristet brød |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Steg kartofler |  | Ja | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

**Vend maden, når 2/3 af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt). Niveaulet vises på væggen i ovnrummet. Tilberedningens anførte varighed inkluderer ikke forvarmingsfasen: Vi anbefaler, at retten først sættes i ovnen, og at tilberedningstiden først indstilles, når den ønskede temperatur er nået.

▼Download den komplette Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.bauknecht.eu med tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standarden IEC 60350-1.

| | | | | | |
|----------|--|---|---|--|--|
| TILBEHØR |  Rist |  Bradepande eller kageform på risten |  Bradepande / Dryppebakke eller bageform på risten |  Dryppebakke / bradepande |  Dryppebakke / Bradepande med 200 ml vand |
|----------|--|---|---|--|--|

FEJLFINDING

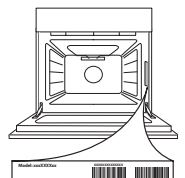
| Problem | Mulig årsag | Løsning |
|---|---|--|
| Ovnen varmer ikke op. | Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet. | Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten. Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet. |
| Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer. | Softwareproblem. | Kontakt det nærmeste servicecenter og angiv det bogstav eller nummer, der står efter bogstavet "F". |

▼ Download den komplette Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra docs.bauknecht.eu for at få flere oplysninger om dit produkt



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan indhentes ved at:

- Besøge vores website docs.bauknecht.eu
- Ved hjælp af QR-koden
- Eller som alternativ **kontakte vores serviceafdeling** (Telefonnummeret findes i garantihæftet). Når du kontakter vores serviceafdeling, bedes du angive koderne på dit produkts identifikationsskilt.

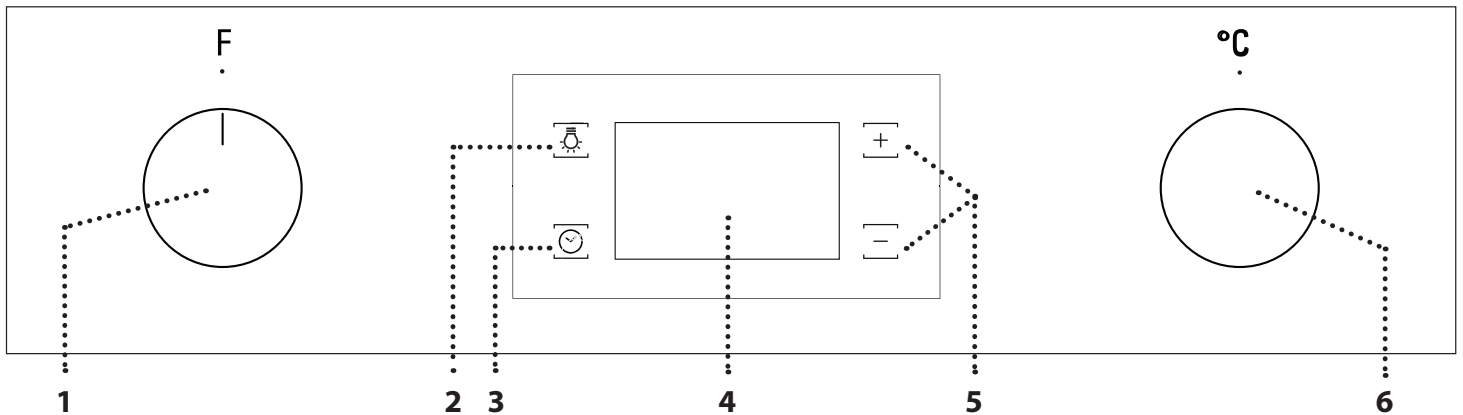


**TAKK FOR AT DU HAR KJØPT ET BAUKNECHT PRODUKT**

For å motta en mer fullstendig assistanse, vennligst registrer produktet ditt på www.bauknecht.eu/register



Før du bruker apparatet må du lese sikkerhetsanvisningene nøye.

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET**1. BRYTER FOR VALG**

For å slå på ovnen ved å velge en funksjon.
Vri til **0** posisjonen for å slå av ovnen.

2. LYS

Når ovnen er slått på, trykk for å slå lampen i ovnsrommet på eller av.

3. INNSTILLING AV TID

For å få tilgang til innstillingene av tilberedningstid, utsatt start og varselur.
For å vise tiden når ovnene er av.

4. DISPLAY**5. REGULERINGSKNAPPER**

For å endre innstillingene for tilberedningstid

6. TERMOSTATBRYTER

Vri for å velge temperaturen du ønsker når du aktiverer de manuelle funksjonene.
For automatiske funksjoner hold på **0**.

Merk: bryterne kan trykkes inn slik at de forsvinner.

Trykk midt på knottene og de spretter opp.

FØRSTE GANGS BRUK**1. INNSTILLING AV TID**

Du må stille inn tiden når du slår apparatet på for første gang: Trykk på helt til ikonet og de to sifrene for time begynner å blinke på display.



Bruk eller for å stille inn timen og trykk på for å bekrefte. De to sifrene minuttene vil begynne å blinke. Bruk eller for å stille inn minuttene og trykk på for å bekrefte.

Merk: Når ikonet blinker, for eksempel etter et langvarig strømbrudd, må du tilbakestille tiden.

2. STILLE INN STRØMFORBRUK

Som default er ovnen programmert til å fungere med en effekt høyere enn 3 kW (Hi): Dersom du skal bruke ovnen med en effekt som er kompatibel med husholdningens strømforsyning lavere enn 2,9 kW (Lo), vil det være nødvendig å endre innstillingene.

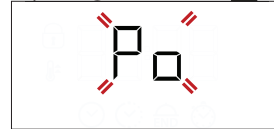
For å gå til endre meny, vri bryteren for valg til , vri den

FUNKSJONER & DAGLIG BRUK

CONVENTIONAL (KONVENJONELL STEKING)
For å tilberede en hvilken som helst matrett på ett nivå.

VARMLUFT
For å steke ulike typer mat som krever samme steketemperatur på flere hyller (maksimalt tre) på samme tidspunkt. Denne funksjonen kan brukes til å tilberede forskjellige retter uten at rettene tar smak av hverandre.

deretter tilbake til **0**.
Trykk og hold nede og i fem sekunder øyeblikkelig etterpå.



Bruk eller for å endre innstillingen, og trykk deretter og hold nede i minst to sekunder for å bekrefte.

3. VARM OVNEN

En ny ovn vil kanskje gi fra seg lukt som har blitt igjen etter produksjonen: dette er helt normalt. Før du begynner å tilberede mat, anbefaler vi derfor at du varmer opp ovnen når den er tom for å fjerne eventuell lukt. Fjern eventuell beskyttende papp eller gjennomsiktig film fra ovnen og fjern eventuelle tilbehør i den. Varm opp ovnen til 250°C i omtrent én time. I løpet av denne tiden må ovnen være tom.

Merk: Det anbefales å lufte rommet etter å ha brukt apparatet første gang.



MAXI COOKING (TILBEREDNING AV STORE STYKKER)
For steking av store steker (over 2,5 kg). Vi anbefaler deg å snu kjøttet over under steking for å sikre at begge sider blir jevnt brunt. Vi anbefaler også at du pensler kjøtet ofte for å hindre at den tørker ut altfor mye.



PIZZA
For steking av brød og pizza av forskjellige typer og størrelser. Det er en god idé å bytte plasseringen til bakebrettene halvveis igjennom tilberedningen.



GRILL

For grilling av biff, kebab og pølser, tilberedning av grønnsaker au gratin eller ristet brød. Ved grilling av kjøtt, anbefaler vi å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.



TURBO GRILL

For grilling av store kjøttstykker (lårstek, roastbiff, kylling). Vi anbefaler å bruke et bakebrett for å samle inn stekesjyen: Plasser pannen på et av nivåene under risten og ha i 500 ml drikkevann.



HEVENDE

For å hjelpe søt eller salt deig å heve effektivt. Drei termostatbryteren til ikonet for å aktivere denne funksjonen.



ECO TRYKKLUFT

For tilberedning av ovnsstekte steker og stuede kjøttstykker på ett enkelt nivå. Mat forhindres fra å tørke ut for mye ved hjelp av en mild, forbigående luftsirkulasjon. Når denne ECO funksjonen er i bruk, vil lyset være slått av under hele tilberedningen, men det kan slås på igjen ved å trykke på



BRØD AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for brød. Følg nøye oppskriften for å oppnå best mulig resultat. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



KAKER AUTO

Denne funksjonen velger automatisk den ideelle temperaturen og baketid for kaker. Aktiver funksjonen når ovnen er avkjølt.



AUTOMATISK OVNSRENS - PYRO

For å eliminere flekker fra matlaging ved en syklus med svært høy temperatur.

1. VELG EN FUNKSJON

For å velge funksjonen, vri *knotten for valg* til symbolet til funksjonen du ønsker: display tennes og du vil høre et akustisk signal.

2. AKTIVER EN FUNKSJON

For å starte funksjonen du har valgt, vri *termostatknotten* for å stille inn temperaturen du ønsker.



For å avbryte funksjonen til enhver tid, slå av ovnen, vri på *knotten for valg* og *termostatknotten* til 0.

Merk: Under tilberedningen kan du endre funksjonen ved å vri *knotten for valg* eller regulere temperaturen ved å vri på termostatbryteren.

Funksjonen vil ikke starte dersom termostatbryteren står på 0. Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

AUTOMATISK

For å starte den automatiske funksjonen du har valgt ("Brød" eller "Kaker"), hold termostatbryteren i posisjonen for automatiske funksjoner 0.

For å avslutte steking, vri bryteren for valg til posisjon 0.

Merk: Du kan stille inn tilberedningens sluttid og varseluret.

HEVENDE

For å starte funksjonen "Heving", vri termostatbryteren til det aktuelle symbolet; dersom ovnen er stilt inn på en annen temperatur, vil ikke funksjonen starte.

Merk: Du kan stille inn tilberedningstiden, tilberedningens sluttid (kun dersom du stiller inn tilberedningstiden) og et varselur.

3. FORVARMING OG RESTVARME

Når funksjonen starter, vil et akustisk signal og et blinkende ikon på display indikere at fasen for forvarming er aktivert. På slutten av denne fasen, vil et akustisk signal og det faste ikonet på display indikere at ovnen har nådd innstilt temperatur: på dette punktet kan maten legges inn og fortsett med tilberedningen.

Vennligst merk: Hvis maten settes i ovnen før forvarmingen er ferdig, kan det ha negativ innvirkning på sluttresultatet.

Etter steking og med funksjonen deaktivert, er det mulig at ikonet fortsatt er synlig på display selv etter at viftene for nedkjøling er slått av for å indikere at det er restvarme igjen i ovnsrommet.

Vennligst merk: Hvor lang tid det tar etter at ikonet slukkes varierer fordi det avhenger av en rekke faktorer som omgivelsestemperaturen og hvilken funksjon som er brukt. Uansett må produktet anses å være av når pekeren på knotten for valg står på "0".

4. PROGRAMMERING AV TILBEREDNING

Du må velge en funksjon før du kan programmere tilberedningen.

VARIGHET

Hold nede helt til ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk eller for å stille inn tilberedningstiden du trenger, trykk deretter på for å bekrefte. Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: Et lydsignal høres, og displayet vil indikere at matlagingen er ferdig.

Anmerkninger: For å slette tilberedningstiden du stilte inn, hold nede helt til ikonet begynner å blinke på display, bruk deretter for å stille tilberedningstiden tilbake på "00:00". Denne tilberedningstiden inkluderer en fase for forvarming.

PROGRAMMERING AV TIDSPUNKT FOR AVSLUTTET TILBEREDNING/ UTSATT START

Etter at du har stilt inn tilberedningstiden, kan funksjonens start utsettes ved å programmere tilberedningens sluttid: trykk helt til ikonet og den aktuelle tiden begynner å blinke på display.



Bruk eller for å stille inn tidspunktet du ønsker at tilberedningen skal avslutte, og trykk for å bekrefte.

Aktiver funksjonen ved å vri på *termostatbryteren* til temperaturen du ønsker: funksjonen vil stå på pause helt til den starter automatisk etter den tidsperioden som er beregnet for at tilberedningen skal være ferdig på det tidspunktet du har angitt.

Anmerkninger: For å slette innstillingen, slå av ovnen ved å vri *knotten for valg* til posisjonen "0".

Anmerkninger: Funksjonen utsatt start er ikke tilgjengelig for funksjonene Grill og Turbo Grill.

ENDT STEKING

Du vil høre et akustisk signal og display indikerer at funksjonen er avsluttet.





Vri på *knotten for valg* for å velge en annen funksjon eller til posisjon "0" for å slå av ovnen.




Merk: Dersom varseluret er aktivt, vil display vise "END" mens den veksler med tiden som gjenstår.

5. INNSTILLING AV TIMER




Denne opsjonen hverken avbryter eller programmerer tilberedningen, men tillater deg å benytte display som et varselur, enten under, mens en funksjon er aktiv, eller når ovnen er slått av.

Hold nede  helt til  ikonet og "00:00" begynner å blinke på display.



Bruk  eller  for å stille inn tiden du trenger og trykk på  for å bekrefte.

Et lydsignal vil høres når varseluret har avsluttet nedtellingen.


Anmerkninger: For å slette timeren, hold nede  helt til  ikonet begynner å blinke, bruk deretter  for å stille tiden tilbake på "00:00".

6. FUNKSJON FOR AUTOMATISK RENGJØRING – PYRO

**Berør ikke ovnen under Pyro-syklusen.
Hold barn og dyr borte fra ovnen under og etter Pyro-syklusen (inntil rommet er helt luftet).**
































Fjern alt tilbehør - inkludert glideskinnene - fra ovnen før du aktiverer funksjonen. Hvis ovnen er installert under en platetopp, må du under selvsensende syklusen forsikre deg om at brennerne eller kokeplatene er slått av.

For optimale resultat ved renhold, bør en fjerne rester fra insiden av ovnsrommet og deretter gjøre ren dørglasset før en benytter den pyrolytiske funksjonen. Vi anbefaler at du kun benytter Pyro-funksjonen hvis apparatet er skittent eller avgir vond lukt under tilberedningen.

For å aktivere den automatiske rengjøringsfunksjonen, vri på *knotten for valg* og termostatens bryter til  ikonet. Funksjonen vil aktiveres automatisk, døren vil være lukket og lyset inne i ovnen være avslått: Display vil vise tiden som gjenstår før slutt og veksle med skriften "Pyro". Når syklusen er avsluttet, vil døren være sperret inntil temperaturen ikke utgjør noen fare. Ventilere rommet under og etter å ha kjørt Pyro-syklusen.

Merk: Det er kun mulig å programmere tidspunktet for sluttid for denne funksjonen. Varigheten stilles automatisk på 120 minutter.






TILBEREDNINGSTABELL

| OPPSKRIFT | FUNKSJON | FORVARM | TEMPERATUR (°C) | VARIGHET (MIN) | NIVÅ OG TILBEHØR |
|---|---|---------|-----------------|----------------|---|
| Gjærkaker |  | Ja | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Ja | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Kjeks/småkaker |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Ja | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Pizza/focaccia |  | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Ja | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Lasagne/bakt pasta/canneloni/flan |  | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Lammekjøtt / kalvekjøtt / storfekjøtt / svinekjøtt 1 kg |  | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Kylling/kanin/and 1 kg |  | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Bakt fisk/en papillote 0,5 kg (fillet, hel) |  | Ja | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Ristet brød |  | 5' | 250 | 2 - 6 | 5  |
| Stekte poteter |  | Ja | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Snu maten når to tredjedel av tiden er gått (hvis nødvendig). Nivået indikeres på veggen i ovnsrommet.

Tiden som indikeres inkluderer ikke fasen for forvarming: vi anbefaler at du setter maten i ovnen og stiller inn tilberedningstiden kun etter at temperaturen som kreves, er nådd.

▼ Last ned Bruk og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for tabellen over testede oppskrifter, fylt ut for sertifiseringsorganet i samsvar med standardene IEC 60350-1.

| | | | | | |
|----------|---|---|--|--|--|
| TILBEHØR |  Rist |  Bakebrett eller bakeform på risten |  Bakebrett / Langpanne eller bakebrett på risten |  Langpanne/Bakebrett |  Langpanne / Bakebrett med 200 ml vann |
|----------|---|---|--|--|--|

FEILSØKING

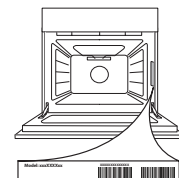
| Problem | Mulig årsak | Løsning |
|--|--|--|
| Ovnen virker ikke. | Strømbrydd. Den er koplet fra nettet. | Kontroller at det ikke er strømbrydd og påse at ovnen er tilkoblet strømmettet. Slå av og på ovnen og se om problemet har løst seg. |
| Displayet viser bokstaven "F" etterfulgt av et nummer. | Programvareproblem. | Ta kontakt med nærmeste Ettersalgsservice-senter og oppgi bokstaven eller nummeret som følger bokstaven "F". |

▼ Last ned Bruk- og vedlikeholdsveiledningen fra docs.bauknecht.eu for ytterligere informasjon om produktet ditt



Retningslinjer, standarddokumentasjon og ekstra produktinformasjon vil du kunne finne ved å:

- Besøke nettsiden vår: docs.bauknecht.eu
- Bruke QR-kode
- Alternativt kan du **kontakte vår Ettersalgsservice** (se telefonnummeret i garantiheftet). Når du kontakter vår Ettersalgsservice, vennligst oppgi kodene du finner på produktets typeskilt.

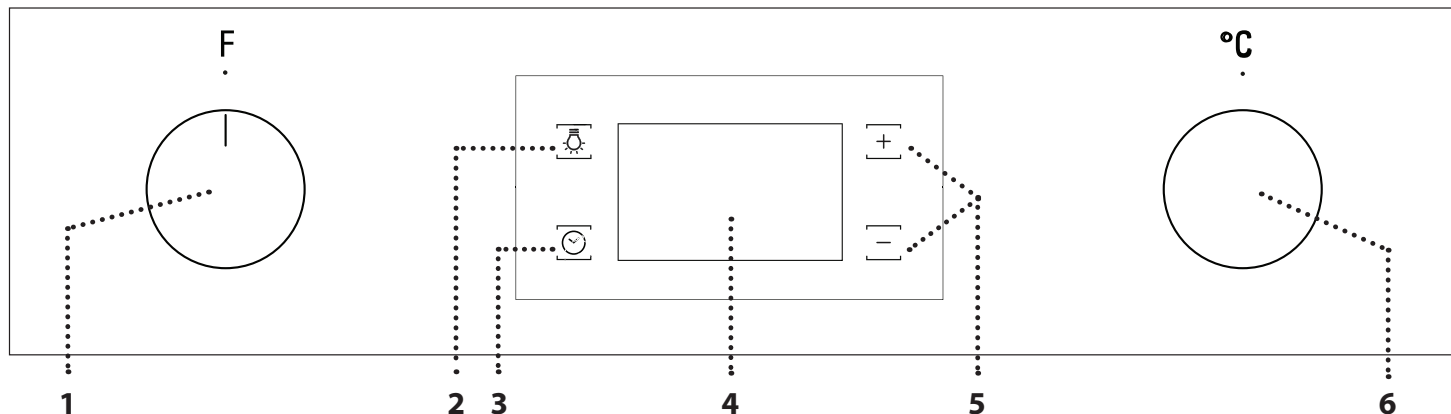


**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ ВАУКНЕХТ**

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



Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**1. РУЧКА ВЫБОРА**

Для включения духового шкафа путем выбора режима. Чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку в положение 0.

2. ПОДСВЕТКА

При включенном духовом шкафу нажмите, чтобы включить или выключить лампочку в духовом шкафу.

3. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Доступ к настройкам времени приготовления, задержки старта и к таймеру. Отображение времени, когда духовка выключена.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ
Изменение настроек времени приготовления

6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните, чтобы выбрать необходимую температуру в ручном режиме. Для автоматических функций нажимайте 0.

Примечание: Ручки являются утапливаемыми. Нажимайте на ручки по центру и они выдвинутся.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**

При первом включении прибора необходимо установить время: Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать значок и две цифры часа.



Установите значение часа кнопками и и нажмите для подтверждения. Начнут мигать две цифры минут. Установите значение минут кнопками и и нажмите для подтверждения.

Примечание: если мигает значок (например, после длительного отключения электроэнергии), необходимо заново установить время.

2. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В соответствии с заводскими установками духовой шкаф запрограммирован на работу с мощностью выше 3 кВт (Hi): Чтобы использовать духовой шкаф на мощности, совместимой с бытовой электросетью ниже 2,9 кВт (Lo), настройки необходимо изменить. Чтобы перейти в меню для изменения настроек,

поверните ручку выбора в положение а затем обратно на 0. Сразу после этого нажмите и удерживайте и в течение пяти секунд.



Измените значение кнопками или затем для подтверждения нажмите и удерживайте не менее двух секунд.

3. ПРОГРЕЙТЕ ПЕЧЬ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, извлеките все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа. Духовка должна быть пустой.

Примечание: После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**КОНВЕКЦИЯ**

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.

**КОНВЕКЦИЯ**


Для одновременного приготовления различных блюд при одинаковой температуре приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.


**MAXI COOKING**


Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Переворачивайте мясо в процессе приготовления, чтобы оно одинаково подрумянилось с обеих сторон. Также рекомендуется регулярно поливать мясо жиром, чтобы предотвратить его пересыхание.



**PIZZA**


Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий разного вида и размера. Полезный совет: в середине приготовления можно поменять противни местами.


 **GRILL (ГРИЛЬ)**
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать вставной противень для сбора сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.


 **ТУРБО-ГРИЛЬ**
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать вставной противень для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.

 **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)**
Режим для быстрого подъема дрожжевого теста. Чтобы включить этот режим, поверните ручку термостата на этот значок.

 **ЭКО КОНВЕКЦИЯ**
Для приготовления жаркого и фаршированного мяса на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа не горит. Ее можно включить нажатием .

 **ХЛЕБ АВТО**
Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки хлеба. Для достижения наилучшего результата строго следуйте рецепту. Включайте режим, когда духовка холодная.

 **ДЕСЕРТЫ АВТО**
Этот режим автоматически выбирает температуру и время, идеально подходящие для выпечки бисквитов и пирожных. Включайте режим, когда духовка холодная.

 **ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ**
Режим для удаления капель жира под действием очень высокой температуры.

1. ВЫБОР РЕЖИМА

Для выбора режима поверните ручку выбора на символ необходимого режима: загорится дисплей, затем раздастся звуковой сигнал.

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув ручку термостата.



Чтобы прервать выполнение режима в любой момент времени, выключите духовой шкаф, повернув ручку выбора и ручку термостата в положение 0.

Примечание: Во время приготовления можно изменить режим ручкой выбора или отрегулировать температуру ручкой термостата. Режим не запустится, если ручка термостата находится на 0. Можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного автоматического режима («Хлеб» или «Десерты») ручка термостата должна находиться в положении автоматического режима (0).

Для завершения приготовления поверните ручку выбора в положение 0.



Примечание: можно задать время окончания и настроить таймер.

RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)


Для включения режима «Подъем теста» поверните ручку термостата до соответствующего символа; если в духовом шкафу установлена другая температура, режим не включится.

Примечание: можно задать время приготовления, время окончания (только если задано время приготовления) и настроить таймер.

3. ПРОГРЕВ И ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО

При включении режима раздастся звуковой сигнал, а мигающий на дисплее значок  указывает на включение прогрева. По завершении прогрева звуковой сигнал и постоянно горящий на дисплее значок  указывают, что духовка разогрелась до необходимой температуры: поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: помещение продуктов в духовой шкаф до завершения предварительного прогрева может ухудшить результат приготовления.

После завершения приготовления и при отключенной функции символ  может продолжать отображаться на дисплее даже после того, как охлаждающий вентилятор выключился, чтобы указать, что в отделении сохраняется остаточное тепло.



Примечание: время, в течение которого символ гаснет, варьируется, потому что оно зависит от ряда факторов, таких как температура окружающей среды и используемая функция. В любом случае изделие считается выключенным, когда указатель на ручке выбора

находится в положении «0».




4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




Перед программированием приготовления необходимо выбрать режим.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ



Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».






Установите время приготовления кнопками  или  и нажмите  для подтверждения. Включите режим, повернув ручку термостата на необходимую температуру: Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что приготовление закончено.

Примечания: для удаления заданного времени приготовления нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать  затем с помощью  сбросьте значение времени приготовления до «00:00». Это время приготовления включает в себя прогрев.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ/ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

После задания времени приготовления, включение режима можно отложить путем программирования времени окончания: нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и текущее время.



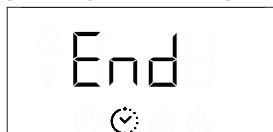
Установите время окончания кнопками  или  и нажмите  для подтверждения. Включите режим, повернув ручку термостата на необходимую температуру: Режим стартует автоматически по истечении паузы, рассчитанной таким образом, чтобы процесс приготовления завершился к заданному вами времени.

Примечания: Для сброса настройки выключите духовку, повернув ручку выбора в положение 0.

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

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее будет указано, что работа режима завершена.





Поверните *ручку выбора*, чтобы выбрать другой режим, или поверните ее в положение "0", чтобы выключить духовку.




Примечание: если таймер активен, на дисплее будут поочередно появляться надпись «END» и оставшееся время.




5. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Эта функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она только позволяет использовать дисплей в качестве таймера, когда включен какой-либо режим или когда духовой шкаф выключен.

Нажимайте , пока на дисплее не начнут мигать значок  и «00:00».




Установите необходимое время кнопками  или  и нажмите  для подтверждения. В момент окончания обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал.

Примечания: для отключения таймера нажимайте , пока не начнет мигать символ  затем с помощью  сбросьте время до «00:00».
































6. АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ 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 этой функции извлеките из духового шкафа все принадлежности, включая направляющие решетки. Если духовой шкаф установлен 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 пиролитической очистки. Рекомендуется использовать режим пиролиза, только если прибор сильно загрязнен или выделяет неприятные запахи в процессе приготовления пищи. Чтобы активировать функцию автоматической очистки, поверните ручку выбора и ручку термостата к значку . Режим будет активирован автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки: На дисплее отображается время, оставшееся до конца, сменяющееся надписью «PYRO». По завершении цикла дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри не достигнет безопасного уровня. Проветривайте помещение во время и после завершения цикла пиролиза.

Примечание: Можно запрограммировать только время окончания режима. Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут.






ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

| РЕЦЕПТ | РЕЖИМ | ПРОГРЕВ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН) | УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |
|---|---|---------|------------------|--------------------|---|
| Пироги из дрожжевого теста |  | Да | 170 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Да | 160 | 30 - 50 | 2  |
| |  | Да | 160 | 40 - 60 | 4  1  |
| Печенье/тарталетки |  | Да | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Да | 160 | 25 - 35 | 3  |
| |  | Да | 150 | 35 - 45 | 4  2  |
| Пицца/Фокачча |  | Да | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2  |
| |  | Да | 190 - 250 | 20 - 50 | 4  2  |
| Лазанья/паста/каннеллони/фланы |  | Да | 190 - 200 | 45 - 65 | 2  |
| Баранина/телятина/говядина/свинина 1 кг |  | Да | 190 - 200 | 80 - 110 | 3  |
| Курица/кролик/утка 1 кг |  | Да | 200 - 230 | 50 - 100 | 2  |
| Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком) |  | Да | 170 - 190 | 30 - 45 | 2  |
| Хлебные тосты |  | 5' | 250 | 2-6 | 5  |
| Печеный картофель |  | Да | 200 - 210 | 35 - 55 ** | 3  |

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо). Уровень указан на внутренней стенке шкафа.

Указанное время не включает в себя прогрев духового шкафа: Помещайте продукты в духовой шкаф и задавайте длительность приготовления только после достижения необходимой температуры.

📄 Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.bauknecht.eu. В руководстве представлена таблица

| | | | | | |
|----------------|---|---|---|---|---|
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ |  |  |  |  |  |
| | Решетка | Противень или форма для выпечки на решетке | Вставной противень / поддон или форма для выпечки на решетке | Поддон / вставной противень | Поддон / вставной противень с 200 мл воды |

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

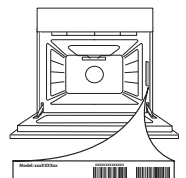
| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|--|---|--|
| Печь не работает. | Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети. | Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность. |
| На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число. | Программная ошибка. | Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы "F". |

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте docs.bauknecht.eu, чтобы получить более подробную информацию об изделии



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.



Bauknecht



400011619649