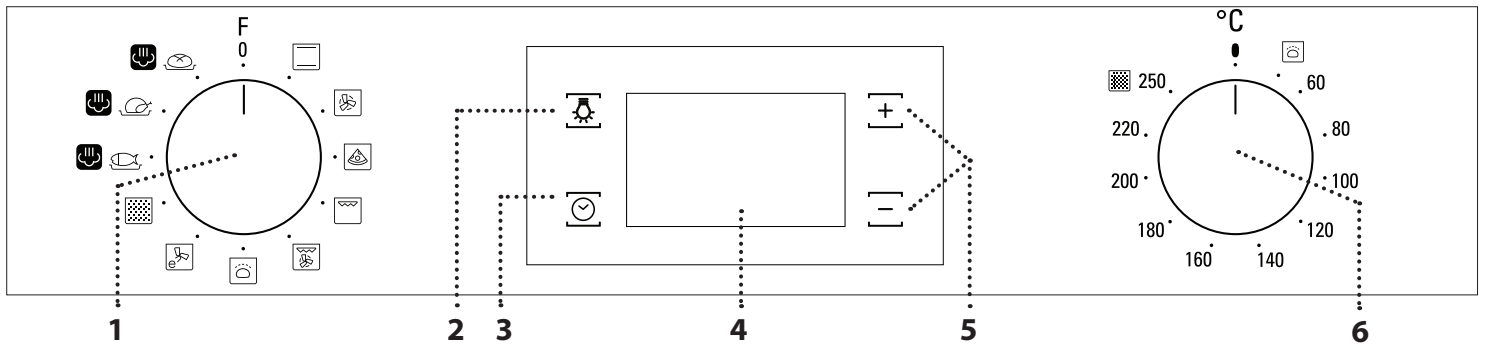



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

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 BEDIENFELDES

1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.

Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY
5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

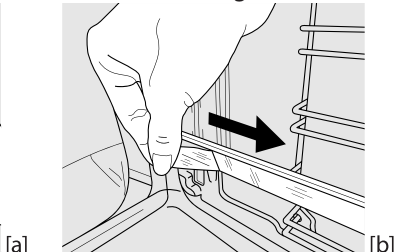
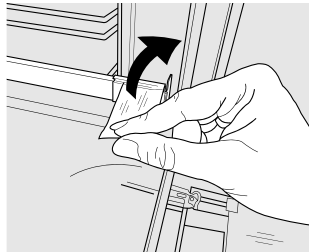
6. THERMOSTATREGLER

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

Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

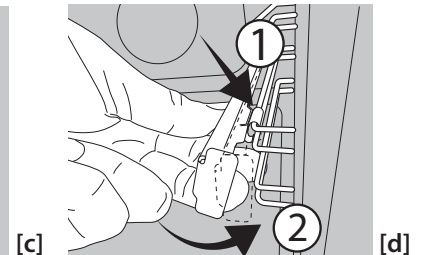
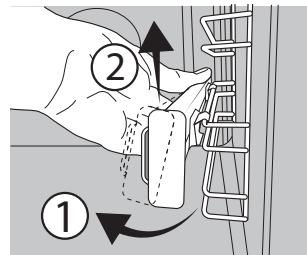
Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.


ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

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

ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]



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


ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

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


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

ERSTER GEBRAUCH
1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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



Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

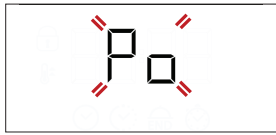
Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.




2. 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.

Um zum Änderungs Menü 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.

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.



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 einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



TURBOGRILL

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

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

MANUELL

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



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

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.




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.



AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE


Um durch das Garen entstandene Verschmutzungen mit einem Zyklus bei hoher Temperatur zu entfernen.

steam 

FISCH 

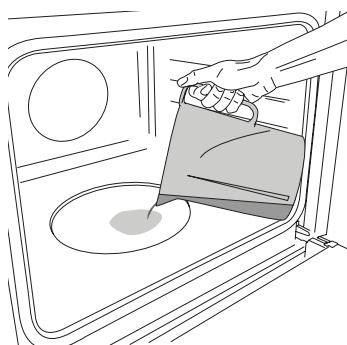
FLEISCH 

BROT 


Die steam  Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Nur wenn der Ofen kalt ist, gießen Sie Trinkwasser auf den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. **Vor Zugabe von Speisen den Ofen nicht vorheizen.**

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

steam 





Nur wenn der Ofen kalt ist, die Aussparung des Garraums mit der in der entsprechenden Gartabelle empfohlenen Menge an Trinkwasser füllen. Stellen Sie die Speisen in den Ofen.

Die Funktion steam  einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.


Bitte beachten: Beim Dampfparen die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

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 Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf "0" steht.


4. PROGRAMMIERTES GAREN

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




DAUER

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





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




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

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

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die 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.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: 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 Zubehöerteile - 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.

Starten Sie die Pyrolysefunktion nicht, wenn Kalkablagerungen vorhanden sind.

Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen 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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE 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
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5

ZUBEHÖRTEILE Rost Backform oder Kuchenform auf Rost Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost Fettpfanne/ Backblech

steam

REZEPT	FUNKTION	WASSER (ML)	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets / Schnitzel 0.5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Roastbeef englisch 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Lammkeule (500 g - 1,5 kg)	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Hühnchen / Geflügel / Ente Ganz 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Hühnchen / Geflügel / Ente in Stücken 500 g - 1.5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Lamm / Rind / Schwein 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Kleines Brot 80- 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Kastenbrot 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Brotlaib (500 g - 2 kg)	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Die angegebene Zeit beinhaltet die Vorheizphase: Wir empfehlen, das Gargut in den Ofen zu stellen und die Garzeit einzustellen, wenn die Funktion gestartet wird.

Um nach dem steam Garen den verbleibenden Kalk vom Boden des Garraums zu entfernen, gießen Sie einfach 250 ml weißen Essig in die Aussparung des Garraums (alternativ verwenden Sie ein spezielles Entkalkungsmittel. Für Verfügbarkeit kontaktieren Sie den Kundenservice). Lassen Sie es bei Raumtemperatur für 30 Minuten einwirken, dann den Garraum mit warmem Trinkwasser und einem weichen Tuch reinigen. Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10 steam Garzyklen empfohlen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

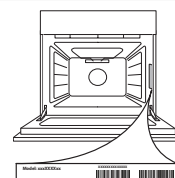
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.

▼ 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.



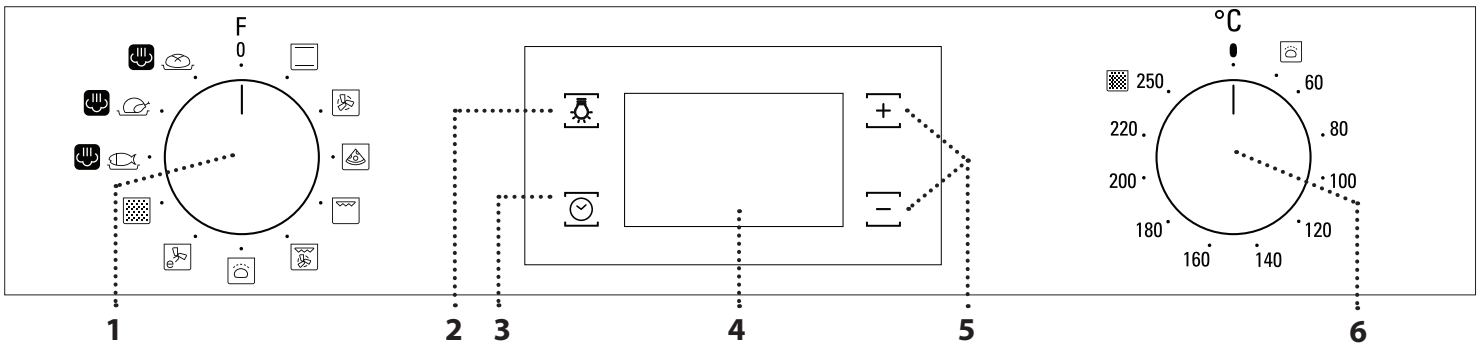


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



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.

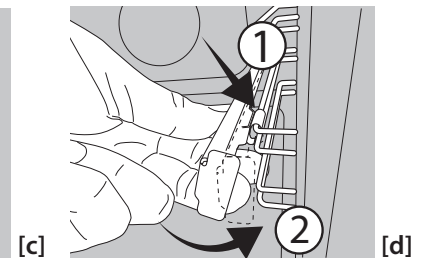
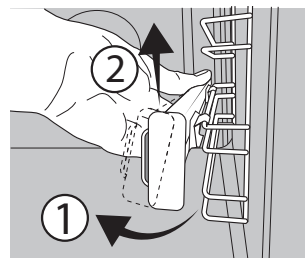
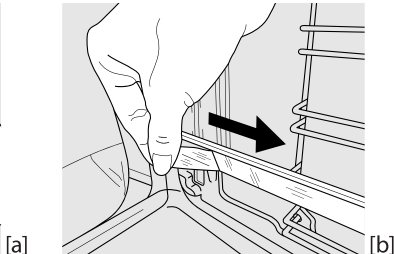
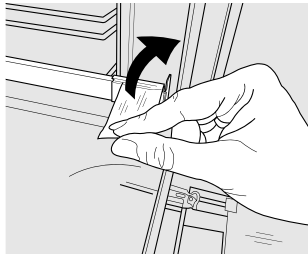
6. THERMOSTAT KNOB

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

Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

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



REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

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



REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

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







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


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon 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.

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.



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 dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.



TURBO GRILL

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

1. SELECT A FUNCTION


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

2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

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



Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on . You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

RISING

To start the "Rising" function, turn the thermostat knob to 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. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

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

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




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 .



AUTOMATIC CLEANING - PYRO


For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature.

steam 

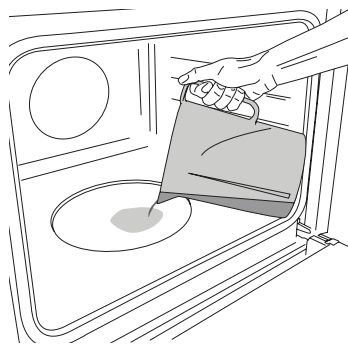
FISH 

MEAT 


BREAD 

The steam  functions provide excellent results thanks to the addition of steam in cooking cycles. Only when the oven is cold, pour drinking water on the bottom of the oven and select the specific function for your preparation. The optimal water quantities and temperatures for each food category are listed in the relative cooking table. **Do not preheat the oven before inserting food.**

steam 





Only when the oven is cold, fill the embossing of the cavity with the quantity of drinking water suggested in the relative cooking table. Place the food in the oven.

Set and activate the steam  function: At the end, carefully open the door and let steam escape slowly.


Please note: During steam cooking, do not open the door and never top up the water.

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.





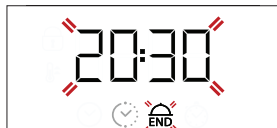
Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




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.

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

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking 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.

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

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

END OF COOKING



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

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




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




5. SETTING THE TIMER

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

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



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

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 selfcleaning cycle.

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

Avoid activating the pyro cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours 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.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	170	30 - 50	
		Yes	160	30 - 50	
		Yes	160	40 - 60	
Biscuits / tartlets		Yes	160	25 - 35	
		Yes	160	25 - 35	
		Yes	150	35 - 45	
Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Toasted bread		5'	250	2 - 6	

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

steam

RECIPE	FUNCTION	WATER (ML)	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Fish fillets / cutlets 0.5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	
Whole fish 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	
Whole fish 600 g - 1.2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	
Roast Beef rare 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	
Lamb shank 500 g - 1.5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	
Chicken / guinea fowl / duck Whole 1 - 1.5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	
Chicken / guinea fowl / duck Pieces 500 g - 1.5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	
Chicken / turkey / duck Whole 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	
Lamb / Beef / Pork 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	
Small bread 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	
Sandwich loaf in tin 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	
Bread loaf 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	

The time indicated includes the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time when starting the function.

To remove the remaining limescale from the bottom of the cavity after the steam cooking, just pour 250 ml of white vinegar onto the embossing of the cavity (alternatively, use a specific descaling product. For availability please contact the After Sales Service). Leave it to work at room temperature for 30 minutes, then clean the cavity with warm drinking water and a soft cloth. Cleaning is recommended at least for every 5 to 10 steam cooking cycles.

TROUBLESHOOTING

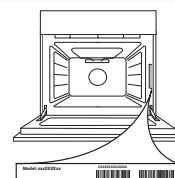
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start.	Temperature too high.	Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function.

▼ 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.





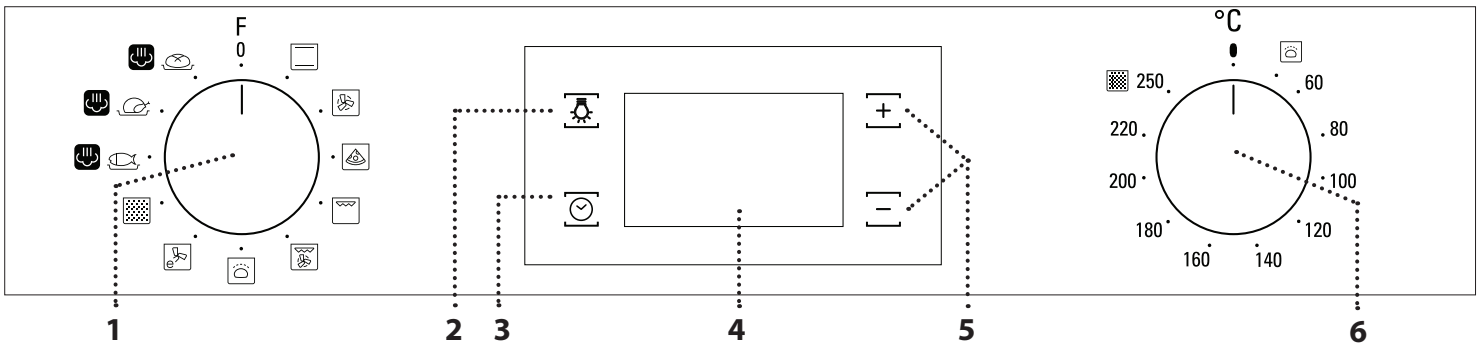
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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 dans la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE

Avec le four allumé, appuyez sur  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. AFFICHAGE

5. BOUTONS DE RÉGLAGES

Pour changer les réglages du temps de cuisson.

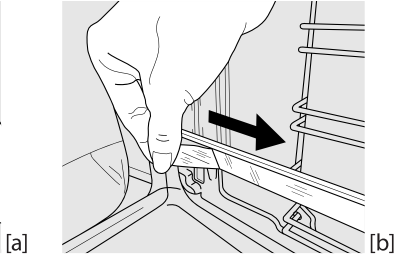
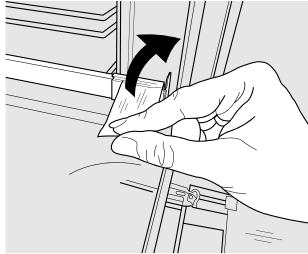
6. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.

Remarque : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

GRILLES COULISSANTES ET GUIDES DE GRILLES

Avant d'utiliser le four, enlevez la bande de protection [a] puis enlevez la feuille de protection [b] des grilles coulissantes.

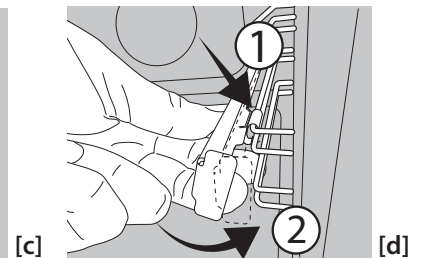
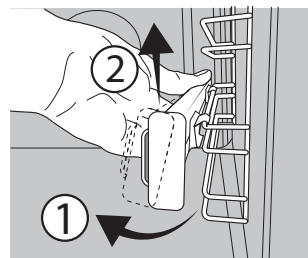


ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]

Tirez la partie inférieure du patin coulissant pour désolidariser les crochets inférieurs (1) et tirez les patins coulissants vers le haut, en les enlevant des crochets supérieurs (2).

REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]

Accrochez les crochets supérieurs sur les guides de grilles (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les guides de grille, jusqu'à l'enclenchement des crochets inférieurs (2).





ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

1. Pour enlever les supports de grille, agrippez fermement la partie externe du support et tirez-le vers vous pour sortir le support et les deux goupilles internes de leur appui.







2. Pour replacer les supports de grille, placez-les près de la cavité et insérez en premier les deux goupilles dans leur appui. Ensuite, placez la partie externe près de son appui, insérez le support, et appuyez fermement vers la paroi pour s'assurer que le support est bien inséré.

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.

Remarque : Lorsque le voyant  clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez 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 à 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.

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.



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 lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.



TURBOGRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

3. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

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

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



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 ne 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 .



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température.

steam

POISSON

VIANDES

PAIN

Les fonctions steam donnent d'excellents résultats grâce à l'ajout de vapeur dans les cycles de cuisson. Placez de l'eau potable au fond de la cavité et sélectionnez la fonction spécifique pour votre préparation, uniquement lorsque le four est froid. Les quantités et températures optimales de l'eau pour chaque catégorie d'aliments sont énumérées dans le tableau de cuisson correspondant. **Ne préchauffez pas le four avant d'insérer les aliments.**

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

MANUEL

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.



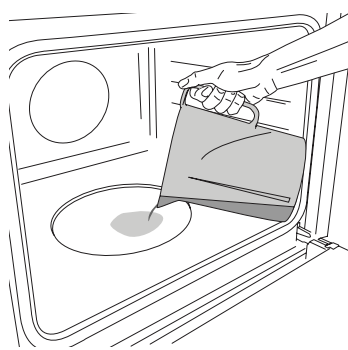
Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le **bouton de sélection** ou ajuster la température en tournant le **bouton du thermostat**. La fonction ne démarre pas tant que le **bouton du thermostat** est sur . Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de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

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

steam



Une fois que le four est froid seulement, remplissez le gaufrage de la cavité avec la quantité d'eau potable suggérée dans le tableau de cuisson correspondant. Enfouissez le plat. Réglez et activez la fonction steam : À la fin, ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur s'échapper lentement.


Remarque : Pendant la cuisson à la vapeur, n'ouvrez pas le four et ne rajoutez jamais d'eau.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, 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 maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Remarque : 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.

Remarque : 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 le voyant  clignote sur l'écran, utilisez ensuite  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 le temps de cuisson, puis 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, éteignez le four en tournant le bouton de sélection dans 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'allume pour indiquer que la fonction est terminée.

Tournez le bouton de sélection pour sélectionner une différente fonction ou placez-le dans la position **0** pour éteindre le four.


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




5. RÉGLAGE DE 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.

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



Utilisez ou pour régler l'heure désirée et 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 le voyant  clignote, utilisez ensuite  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.

Évitez d'activer le cycle de pyrolyse en présence de résidus de calcaire.

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.

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
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5

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
-------------	--	-------------------	--	--	--	--	--	-------------------------------

steam

RECETTE	FONCTION	EAU (ML)	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson / côtelettes 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Poisson entier 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Poisson entier 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif saignant 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Jarret d'agneau 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Poulet / pintade / canard Entier 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Poulet / pintade / canard Morceaux de 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Poulet / dinde / canard Entier 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Agneau / Bœuf / Porc 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Petit pain 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pain à sandwich en moule 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Pain 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

Le temps indiqué comprend la phase de préchauffage : nous recommandons de placer les aliments dans le four et de régler la durée de cuisson lors du démarrage de la fonction.

Pour enlever le calcaire résiduel du fond de la cavité après la cuisson, steam il suffit de verser 250 ml de vinaigre blanc sur le gaufrage de la cavité (en variante, utilisez un produit de détartrage spécifique. Pour connaître la disponibilité, contactez le Service après-vente). Laissez-le fonctionner à la température ambiante pendant 30 minutes, puis nettoyez la cavité avec de l'eau potable tiède et un chiffon doux. Le nettoyage est recommandé au moins tous les 5 à 10 steam cycles de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

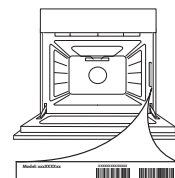
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service après-vente le plus proche.
L'écran affiche le message « Hot » et la fonction ne démarre pas.	Température trop élevée.	Laissez le four refroidir avant d'activer la fonction. Sélectionnez une fonction différente.

▼ Pour plus d'informations, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur 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.

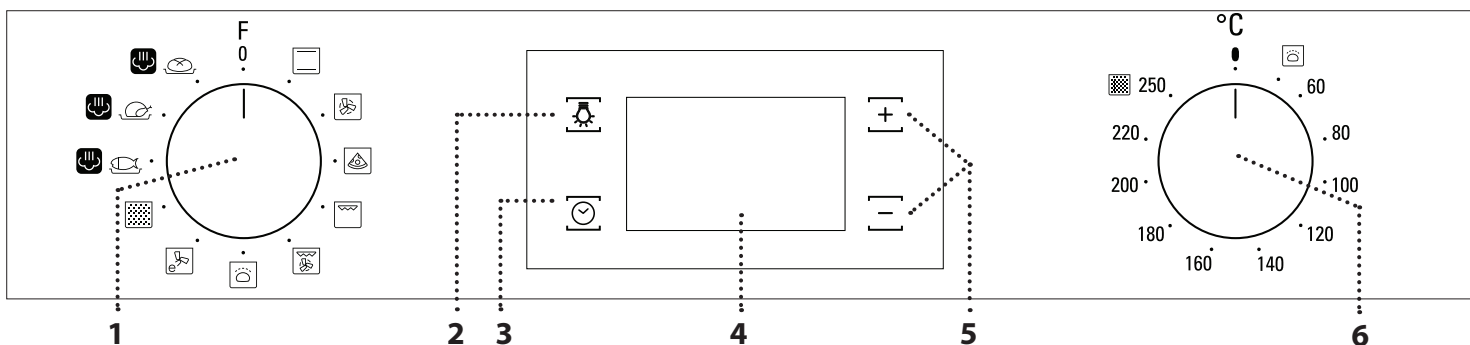


**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT**

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



Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

BESCHRIJVING 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 op als de oven is ingeschakeld om het lampje in de oven 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**

Om de bereidingstijd te veranderen.

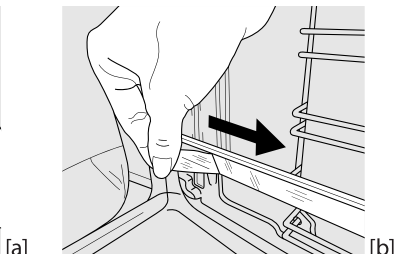
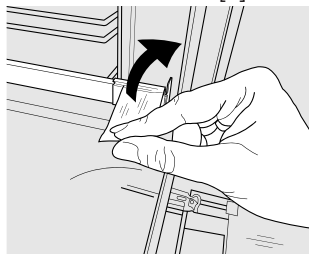
6. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren wanneer handmatige functies ingesteld worden.

Let op: Alle knoppen zijn druk-geactiveerde knoppen. Druk naar beneden op het midden van de knop om het uit de zitting te laten komen.

SCHUIFROOSTERS EN ROOSTERGELEIDERS

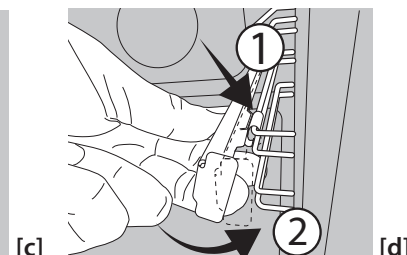
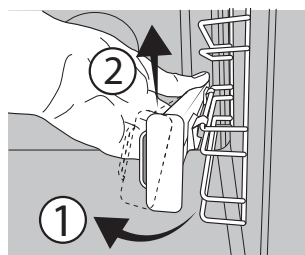
Verwijder vóór het gebruik van de oven de beschermtape [a] en de beschermende folie [b] van de schuifrails.

**DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]**

Trek aan het onderste deel van de schuifrail om de onderste haakjes (1) los te halen en trek de schuifrail naar boven, zodat ook de bovenste haakjes (2) loskomen.

DE SCHUIFRAILS WEER AANBRENGEN [c]

Haak de bovenste haakjes vast aan de roostergeleiders (1) en druk vervolgens het onderste deel van de schuifrail tegen de roostergeleiders, totdat de onderste haakjes vastklikken (2).

**DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN**

1. Verwijder de roostergeleiders door het buitenste deel van de geleider stevig vast te pakken en naar u toe te trekken, zodat de steun en de twee interne pinnen uit hun behuizing komen.

2. Plaats de geleiders in de buurt van de opening en schuif de twee pinnen in hun behuizing, om de roostergeleiders weer terug te zetten. Plaats vervolgens het buitenste deel in de buurt van de behuizing, plaats de steun en druk stevig richting de wand van de opening om te zorgen dat de geleider goed vastzit.

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 aan een vermogen dat compatibel is met een huishoudelijke stroomvoorziening 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.

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.



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 karbonades, spiesen en worstjes, gratineren van groenten of om brood te roosteren.

Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de druippan te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 200 ml drinkwater toe.

1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

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

HANDMATIG

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



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 zal niet starten als de *thermostaatknop* op  staat. U kunt het einde van de bereiding (alleen wanneer een bereidingstijd ingesteld wordt) 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. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant.

Verwarm de oven tot 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.




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 de ECO-functie in gebruik is zal de verlichting tijdens de bereiding uitgeschakeld blijven, maar deze kan weer tijdelijk worden ingeschakeld door te drukken op .



AUTOMATISCHE REINIGING – PYRO

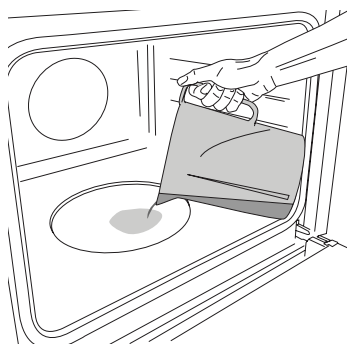
Om bakspatten te verwijderen met een cyclus op zeer hoge temperatuur.

steam 

VIS 	VLEES 	BROOD 
--	--	--

De steam -functies bieden uitstekende resultaten dankzij de toevoeging van stoom aan de bereidingsprogramma's. Giet drinkwater in de bodem terwijl de oven koud is en selecteer de functie die overeenkomt met uw bereidingsmethode. De optimale waterhoeveelheid en temperatuur voor elke voedselcategorie staan vermeld in de bijbehorende tabel. **Verwarm de oven niet voor voordat u er etenswaren in plaatst.**

steam 




Vul de uitsparing van de ovenruimte alleen bij koude oven met de hoeveelheid drinkwater die is aangegeven in de betreffende bereidingstabel. Plaats het gerecht in de oven.


Stel de steam -functie in en activeer deze: Open de deur voorzichtig aan het einde van de bereiding en laat de stoom langzaam ontsnappen.

Let op: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het koken

met stoom.

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 uiteindelijke resultaat van de bereiding.



Na het koken en met de functie gedeactiveerd, kan het pictogram  zichtbaar blijven op het display, zelfs nadat de koelventilator is uitgeschakeld om aan te geven dat er restwarmte in het compartiment is.

Let op: Hoe lang het pictogram blijft branden hangt af van meerdere factoren, zoals de omgevingstemperatuur en de gebruikte functie. Het apparaat is hoe dan ook uitgeschakeld als 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.

Let op: 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 beginnen knipperen op de display.



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.

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

Let op: 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 op 0 om de oven uit te zetten.



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

5. DE KOOKWEKKER INSTELLEN

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



Gebruik  of  om de tijd te regelen 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, druk op  tot het pictogram  knippert en gebruik dan  om de tijd te resetten 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. Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd dient u ervoor te zorgen dat alle branders of elektrische kookplaten uitgeschakeld zijn tijdens de zelfreinigingscyclus.

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

Activeer de automatische reiniging als er kalkresten aanwezig zijn.

Het is raadzaam de automatische reiniging alleen uit te voeren wanneer het apparaat erg vervuild is of tijdens het bereiden vieze geuren afgeeft.

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.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	170	30 - 50	
		Ja	160	30 - 50	
		Ja	160	40 - 60	
Koekjes / taartjes		Ja	160	25 - 35	
		Ja	160	25 - 35	
		Ja	150	35 - 45	
Pizza's/focaccia's		Ja	190 - 250	15 - 50	
		Ja	190 - 250	20 - 50	
Lasagne/gebakken pasta/ cannelloni/ovenshotels		Ja	190 - 200	45 - 65	
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	

ACCESSOIRES Rooster Bakvorm of taartvorm op het rooster Bakplaat/Druipplaat of ovenschaal op rooster Opvangbak Bakplaat

steam

RECEPT	FUNCTIE	WATER (ML)	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Visfilets / moten 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	
Hele vis 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	
Hele vis 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	
Rosbief rosé 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	
Lamsbout 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	
Kip / parelhoen / eend Heel 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	
Kip / parelhoen / eend Stukken 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	
Kip / kalkoen / eend Heel 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	
Lam / rund / varken 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	
Klein brood 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	
Sandwichbrood in broodblik 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	
Brood 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	
Stokbrood 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	

De aangegeven tijd is inclusief de voorverwarmfase: we raden aan om het voedsel in de oven te plaatsen en de kooktijd in te stellen wanneer de functie wordt gestart.

- Om de resterende kalkaanslag uit de uitsparing in de bodem te verwijderen na steam -bereiding, giet u 250 ml witte azijn in de uitsparing (u kunt ook een ontkalkingsmiddel gebruiken). Neem voor informatie contact op met de Klantenservice). Laat gedurende 30 minuten op kamertemperatuur inwerken en reinig vervolgens de uitsparing met warm drinkwater en een zachte doek. Reinigen wordt ten minste elke 5 tot 10 steam -kookcycli aanbevolen.

PROBLEEMOPLOSSING

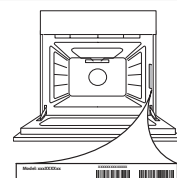
PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De oven werkt niet.	Stroomonderbreking. Loskoppeling van het elektriciteitsnet.	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is.
Op de display verschijnt de letter "F" gevolgd door een nummer of letter.	Ovenstoring.	Neem contact op met de dichtstbijzijnde Consumentenservice en vermeld het nummer dat volgt op de letter "F".
Op het display verschijnt de melding "Heet" en de geselecteerde functie start niet.	Temperatuur te hoog.	Laat de oven afkoelen voordat u de functie activeert. Selecteer een andere functie.

▼ 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.

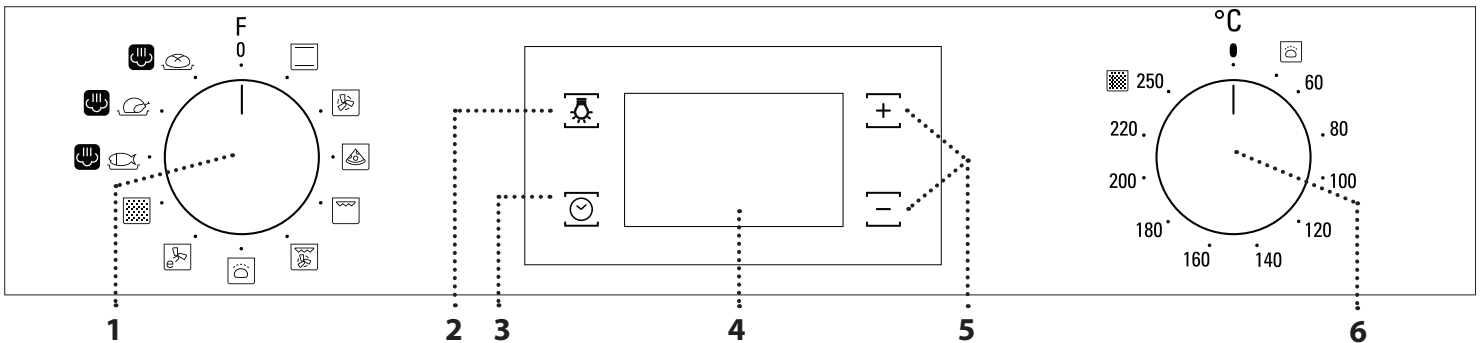



**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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




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

DESCRIZIONE 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 interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY
5. TASTI DI REGOLAZIONE

Per modificare le impostazioni di durata.

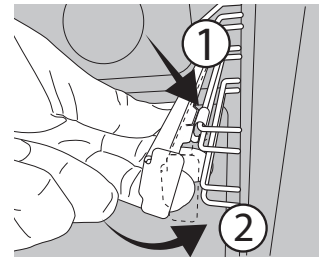
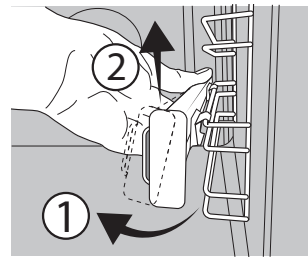
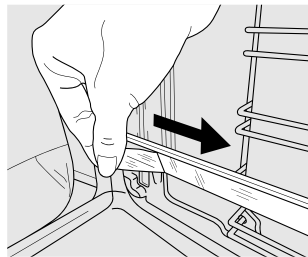
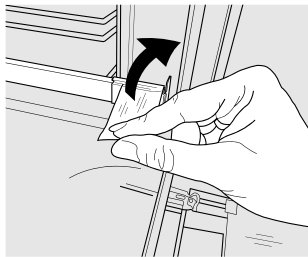
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: le manopole sono a scomparsa; Premere il centro della manopola per estrarla dalla sua sede.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

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


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

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

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]



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

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI







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

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

PRIMO UTILIZZO
1. IMPOSTARE L'ORA

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






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

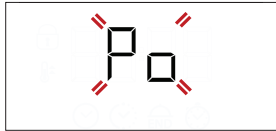
Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

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.

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.



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 costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane.

Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

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

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE


Per selezionare una funzione, ruotare la 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

MANUALE

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



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

LIEVITAZIONE

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.

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

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.



LIEVITAZIONE

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 .



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI


Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata.

steam 

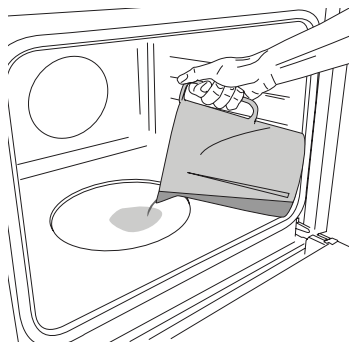
PESCE 


CARNE 

PANE 

Le funzioni steam  permettono di ottenere risultati eccellenti grazie all'impiego del vapore nei cicli di cottura. A forno freddo, versare acqua potabile sul fondo del forno e selezionare la funzione di cottura adatta per il tipo di preparazione. La quantità d'acqua e la temperatura ottimali variano in base alla categoria di alimenti e sono riportate nella tabella di cottura. **Il forno non deve essere preriscaldato prima di introdurre gli alimenti.**


steam 




A forno freddo, riempire la cavità sul fondo del forno con la quantità d'acqua potabile indicata nella tabella di cottura. Introdurre la pietanza nel forno. Impostare e attivare la funzione steam . Alla fine, aprire la porta con attenzione facendo fuoriuscire il vapore lentamente.


Nota: durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

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: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.



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

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.



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

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

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

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



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

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione resterà in pausa fino ad avviarsi automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

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



FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione. Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.




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.

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



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, premere  tante volte fino a che 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. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta.

Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

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.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	40 - 60	
Biscotti / Tortine		Si	160	25 - 35	
		Si	160	25 - 35	
		Si	150	35 - 45	
Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	

ACCESSORI Griglia Teglia o tortiera su griglia Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia Leccarda / Teglia

steam

RICETTA	FUNZIONE	ACQUA (ML)	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti/tranci di pesce 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	
Pesce intero 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	
Pesce intero 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	
Roast beef al sangue 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	
Cosciotto d'agnello 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	
Pollo / Faraona / Anatra Intero 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi) 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	
Pollo / Faraona / Anatra Intero 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	
Agnello / Manzo / Suino 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	
Panini 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	
Pane a cassetta in stampo 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	
Pagnotta 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50 - 100	
Baguette 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	

Il tempo indicato comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di introdurre gli alimenti nel forno e di impostare il tempo cottura all'avvio della funzione.

Per rimuovere il calcare rimasto sulla base del forno dopo un ciclo di cottura steam versare 250 ml di aceto bianco nella cavità (oppure, usare uno speciale prodotto anticalcare. Per i prodotti disponibili, rivolgersi al Servizio Assistenza). Lasciare agire il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti, quindi lavare la base del forno con un panno morbido imbevuto di acqua potabile tiepida. Si raccomanda di eseguire la pulizia almeno ogni 5-10 cicli di cottura steam .

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

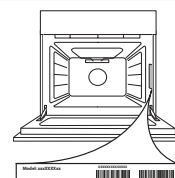
PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.

▼ Scarica le istruzioni per l'uso e la manutenzione complete da docs.bauknecht.eu per maggiori informazioni sul vostro 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.





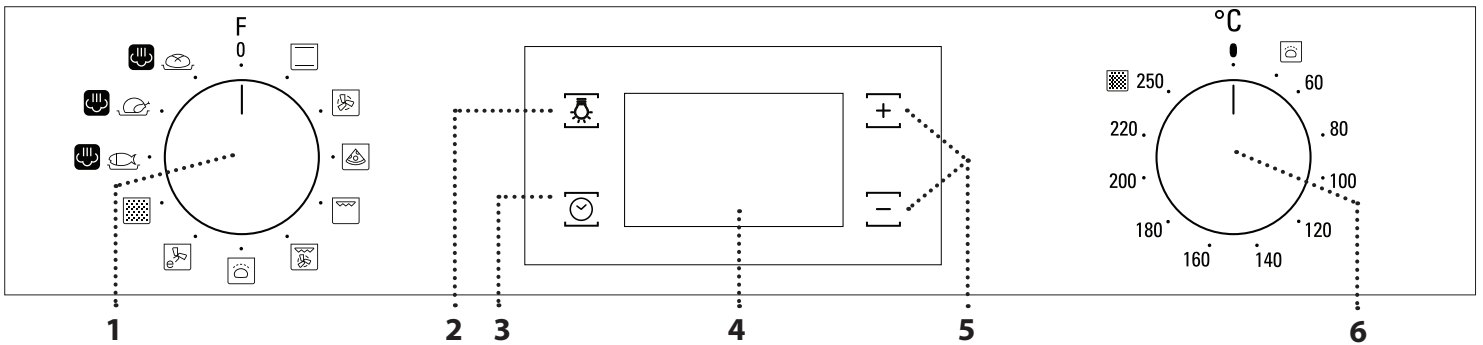
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO BAUKNECHT

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. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

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

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a 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 REGULACIÓN

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

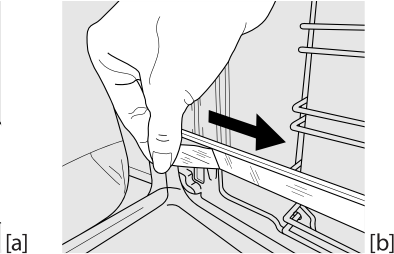
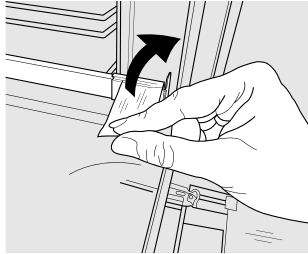
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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

Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

ESTANTES CORREDEROS Y GUÍAS PARA ESTANTES

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

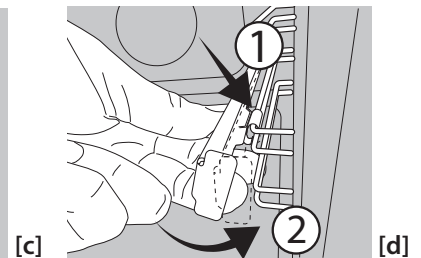
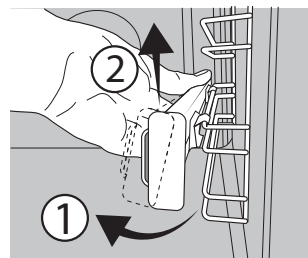


EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

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

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.





CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

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






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



PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

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



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



 para ajustar los minutos y pulse  para confirmar.

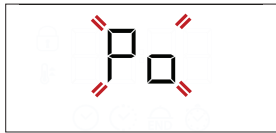
Nota: Cuando el icono  parpadee, por ejemplo, después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.




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.

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.



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

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan.

Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de cocción: coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN


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

2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

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



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el **selector** o regulando la temperatura con el **selector del termostato**. La función no se iniciará si el **selector del termostato** está a . Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para 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.

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.




FERMENTAR MASA

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



AIRE FORZADO 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 esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA


Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura.

steam

PESCA 

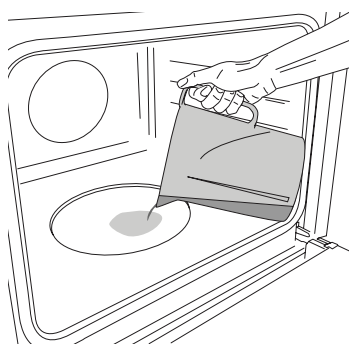
CARNE 

PAN 


Las funciones steam  brindan excelentes resultados gracias a la adición de vapor a los ciclos de cocción. Cuando el horno esté frío, vierta agua potable en el fondo del horno y seleccione la función específica para su preparación. Las cantidades y temperaturas óptimas de agua para cada categoría de alimentos se detallan en la tabla de cocción correspondiente. **No se recomienda precalentar el horno antes de introducir alimentos.**

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

steam





Cuando el horno esté frío, llene el relieve de la cavidad con la cantidad de agua potable sugerida en la tabla de cocción correspondiente. Introduzca el alimento.

Configure y active la función steam : Al final, abra con cuidado la puerta y deje que el vapor escape lentamente.

Nota: Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.


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: en

ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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



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

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




4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de comenzar la cocción, deberá seleccionar una función.




DURACIÓN

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





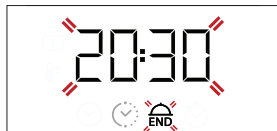
Utilice  o  para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar.




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

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

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 empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice  o  para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

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

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

FINAL DE COCCIÓN



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

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




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




5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

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

Mantenga pulsado  hasta que el icono  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.

Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

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.

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
Biscuits / 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 / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2
Pan tostado		5'	250	2-6	5

ACCESORIOS



Rejilla



Fuente para horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera / Bandeja de goteo o bandeja para hornear sobre la rejilla



Grasera/ Bandeja de horno

steam

RECETA	FUNCIÓN	AGUA (ML)	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado / chuletas 0,5 - 2 cm	steam	250	-	190 - 210	15 - 25	3
Pescado entero 300 - 600 g	steam	250	-	190 - 210	15 - 30	3
Pescado entero 600 g - 1,2 kg	steam	250	-	180 - 200	25 - 45	3
Rosbif poco hecho 1 kg	steam	250	-	190 - 210	40 - 55	3
Pierna de cordero 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 75	2
Pollo / pintada / pato Entero 1 - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	55 - 75	2
Pollo, pintada y pato Piezas 500 g - 1,5 kg	steam	250	-	200 - 220	40 - 60	3
Pollo / pavo / pato Entero 3 kg	steam	250	-	160 - 180	100 - 140	2
Cordero / ternera / buey 1 kg	steam	250	-	170 - 190	60 - 100	3
Pan pequeño 80 - 100 g	steam	200	-	200 - 220	30 - 45	3
Pan de sándwich en lata 300 - 500 g	steam	250	-	170 - 190	45 - 60	3
Barra de pan 500 g - 2 kg	steam	250	-	160 - 170	50-100	2
Baguette 200 - 300 g	steam	250	-	200 - 220	30 - 45	3

El tiempo indicado incluye la fase de precalentamiento: recomendamos colocar los alimentos en el horno y ajustar el tiempo de cocción al iniciar la función.

Para eliminar las incrustaciones de cal restantes del fondo de la cavidad después de la steam cocción, basta con verter 250 ml de vinagre blanco en el relieve de la cavidad (o bien utilice un producto descalcificador específico. Para consultar su disponibilidad, por favor contacte con el Servicio Postventa). Deje que funcione a temperatura ambiente durante 30 minutos. Luego limpie la cavidad con agua potable tibia y un paño suave. Se recomienda limpiar al menos cada 5 a 10 steam ciclos de cocción.

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 o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
La pantalla muestra el mensaje «Hot» y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.

▼ 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.

