

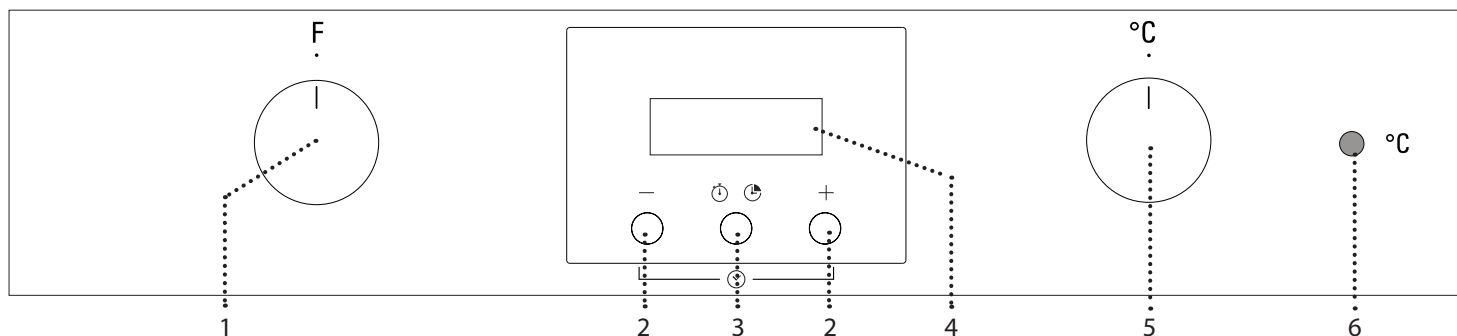


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**  
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. +/- TASTE

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

### 3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Timer.

### 4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER  
Drehen Sie den Regler zum Wählen der gewünschten Temperatur.

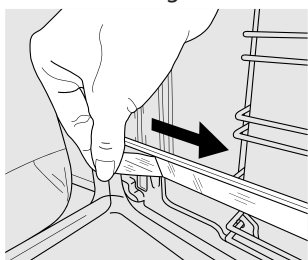
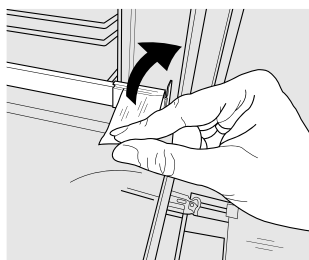
### 6. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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

## BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

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

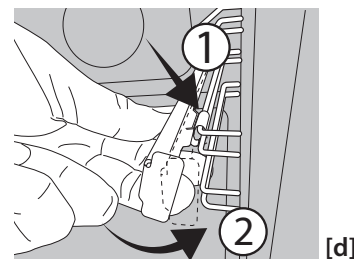
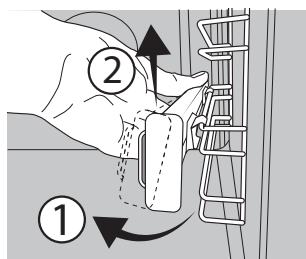


### ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

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

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die 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: „AUTO“ und „0.00“ blinken auf dem Display.

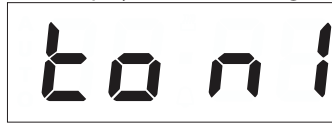


Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten — und + gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den Tasten + und — einstellen.

Bitte beachten: Zur späteren Änderung der Uhrzeit, z.B. nach längeren Stromausfällen, muss die Zeit zurückgesetzt werden.

### 2. EINSTELLEN DES TONS

Nach Auswahl des gewünschten Zeitwertes die Zeit-Taste drücken: Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt.



Um den gewünschten Ton auszuwählen, die Taste — drücken, dann die Zeit-Taste zur Bestätigung.

### 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.


## FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH


 **AUS**  
Zum Ausschalten des Ofens.

 **LICHT**  
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

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

 **UMLUFT**  
Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.

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

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



 **AUFTAUEN**  
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den Auswahlknopf auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat. Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen 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.

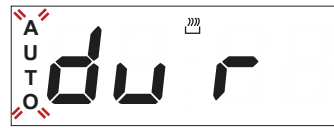
### 4. PROGRAMMIERTES GAREN

Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion kann die Dauer eingestellt werden.

 **DAUER**  
Die Zeit-Taste drücken: Das Symbol  blinkt.




Die Zeit-Taste erneut drücken: Auf dem Display wird DUR angezeigt und AUTO blinkt.





Die Dauer unter Verwendung der Tasten + und — einstellen. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt und AUTO leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.




Um die restliche Garzeit anzuzeigen, die Zeit-Taste mindestens 2 Sekunden lang drücken. Um die Garzeit bei Bedarf zu ändern, die Taste unter Verwendung von + und — für die Änderung der Dauer ein zweites Mal drücken.

Nach Ablauf der Garzeit erlischt das Symbol , der Signalton ertönt und auf dem Display blinkt AUTO.



Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Stellen Sie den Funktionsknopf und den Thermostatregler wieder auf  und  zurück. Drücken Sie dann die Zeit-Taste mindestens 2 Sekunden lang, um den Backofen abzuschalten.


### TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen. Für die Aktivierung des Timers, die Zeit-Taste lange drücken: das Symbol  blinkt auf dem Display.



Die Tasten + und — für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden.



Auf dem Display wird die Tageszeit angezeigt und die  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die Zeit-Taste.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 – 170	30 - 90	2
		Ja	150 – 170	30 - 90 ***	4  1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 – 170	20 - 40 ***	4  2
Pizza / Fladenbrot		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4  2
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5  4
Bratkartoffeln		-	200 - 220	35 - 55 **	3

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

\*Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

\*\*\* Vertauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

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

Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

▼ Die vollständige Gebrauchsanleitung für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) runterladen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

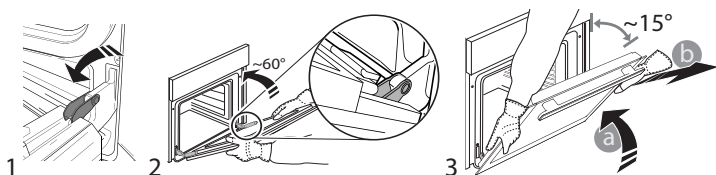
**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfreiniger verwenden.**

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

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

### AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

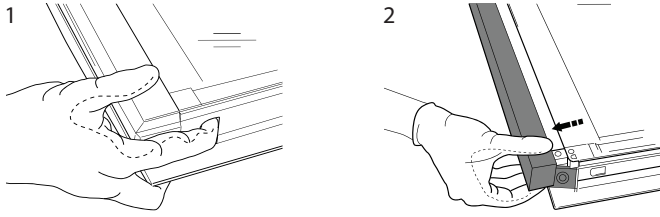
Zum Entfernen der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position (1) befinden. Die Tür so weit wie möglich schließen (2). Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür (3) einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



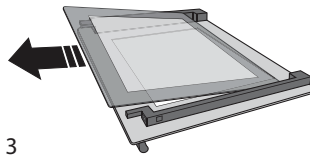
Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

## CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

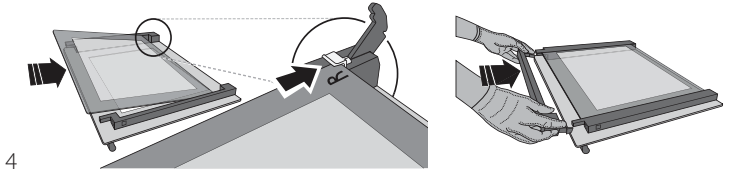
Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es dann zu reinigen (3).



3 Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist, in die Halterungen einsetzen, dann absenken und in Position bringen (4). Die obere Ecke wieder anbringen (5): ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



## LÖSEN VON PROBLEMEN

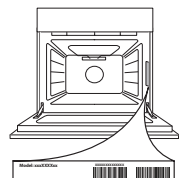
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht	Stromausfall Trennung von der Stromversorgung	Prüfen, ob das Stromnetz Strom führt und ob der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist. Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://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.





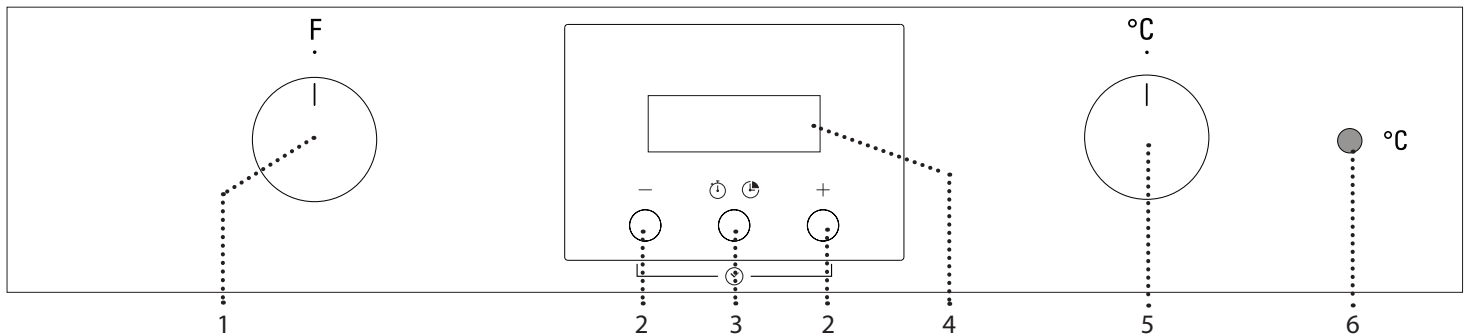
### THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://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. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

### 3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, timer.

### 4. DISPLAY

### 5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require.

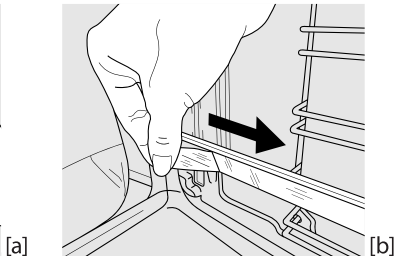
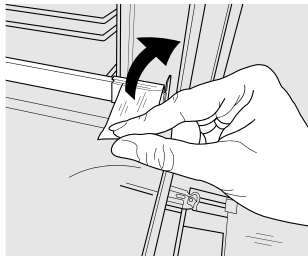
### 6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

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

## SLIDING RUNNERS AND SHELF GUIDES

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

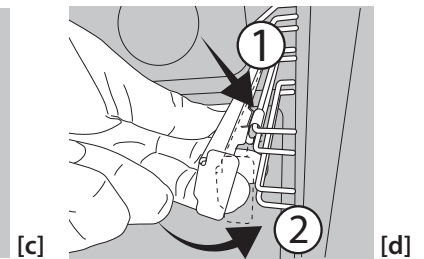
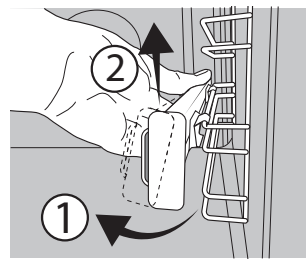


### REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

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

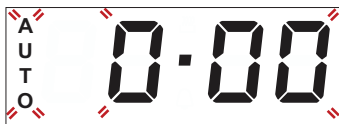
1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.

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: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

### 2. SETTING THE TONE

Having selected the desired time value, press the *time button*: The display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

### 3. HEAT THE OVEN








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

oven and remove any accessories from inside it.

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

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

## FUNCTIONS & DAILY USE



-  **OFF**  
For switching off the oven.
-  **LIGHT**  
For switching on the light in the compartment.
-  **CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf only.
-  **CONVECTION BAKE**  
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.
-  **GRILL**  
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
-  **TURBO GRILL**  
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.
-  **DEFROSTING**  
For defrosting food more quickly.

#### 1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require.

#### 2. ACTIVATE A FUNCTION

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


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

#### 3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun. At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating 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.

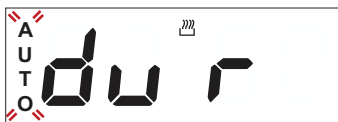
#### 4. PROGRAMMING COOKING

After selecting and activating the function, it is possible to set the duration values.

-  **DURATION**  
Press the time button: the  symbol flashes.



Press the time button again: the display shows DUR and AUTO flashes.




Set the duration using the button + and -. After a few seconds,

the display shows the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting.





To view the remaining cooking time press the time button for at least 2 seconds.

To change it, if necessary, press it again a second time, using + and - buttons to modify the duration.

At the end of cooking, the symbol  switches off, an alarm sounds and AUTO flashes on the display.




Press any button to deactivate the alarm.

Return the function knob and thermostat knob to  and , then press the time button for at least 2 seconds to switch off the oven.

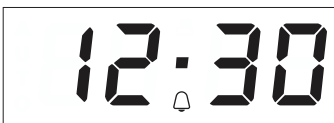
#### SETTING THE TIMER


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

To activate the timer, long press the time button: the  symbol flashes on the display.



Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.



The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set.

Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

## COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2
		Yes	150 - 170	30 - 90 ***	4  1
Biscuits / tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Yes	150 - 170	20 - 40 ***	4  2
Pizza / Focaccia		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Yes	200 - 240	15 - 30 ***	4  2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef / pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2
Baked fish/en papillote 0,5 kg (fillets, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4
Roast potatoes		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

\* Turn food halfway through cooking

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

\*\*\* Switch levels halfway through cooking.

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

The level is indicated on the wall of the cooking compartment.

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

## CLEANING AND MAINTENANCE

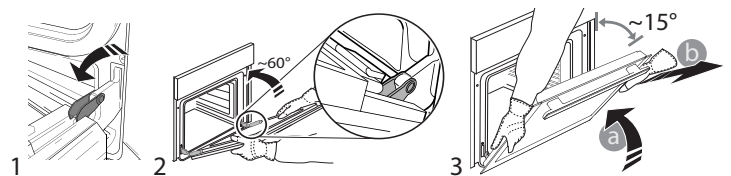
**Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

**Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.**

### REMOVING AND REFITTING THE DOOR

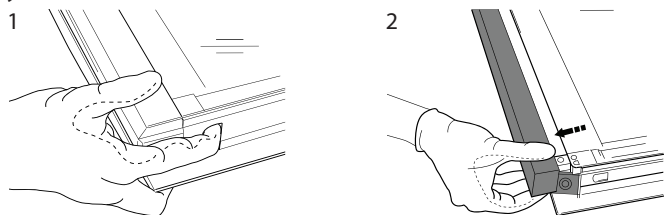
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Take a firm hold of the door with both hands - do not hold it by the handle. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



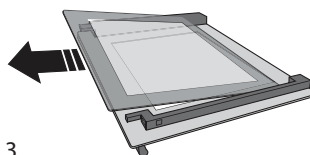
Put the door to one side, resting it on a soft surface. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

### CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips (1) and remove the upper edge of the door by pulling it towards you (2).

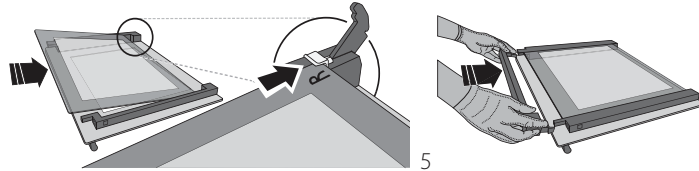


Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it (3).



3

To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner and the clear surface (not printed) is facing up. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position (4). Refit the upper edge (5): a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



4

5

## TROUBLESHOOTING

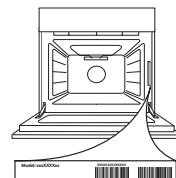
Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work	Power cut Disconnection from the mains	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists

▼ Download the complete Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://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](https://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.







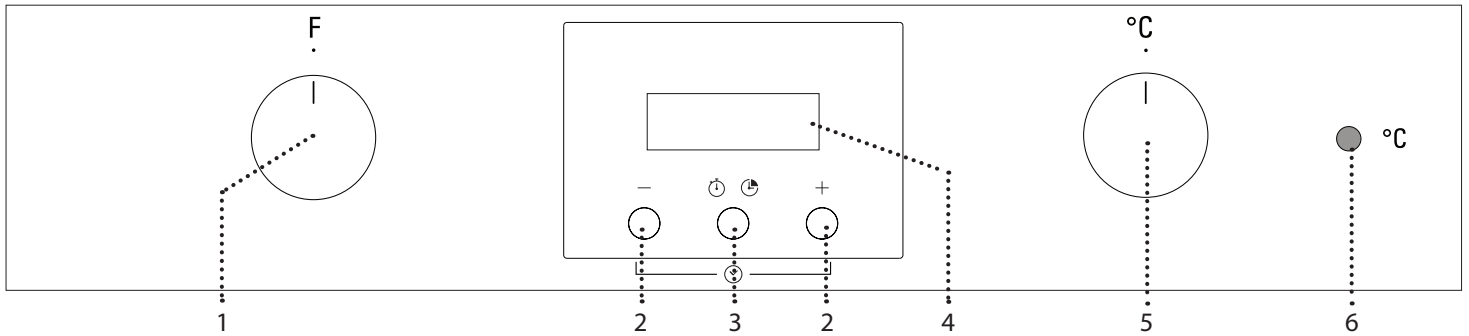
**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT  
BAUKNECHT**

Afin de profiter d'une assistance complète,  
veuillez enregistrer votre appareil sur  
[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



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

**DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE**



**1. BOUTON DE SÉLECTION**

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

**2. TOUCHE +/-**

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

**3. TOUCHE HEURE**

Pour sélectionner les différents réglages : durée, minuterie.

**4. ÉCRAN**

**5. BOUTON THERMOSTAT**

Tournez pour sélectionner la température désirée.

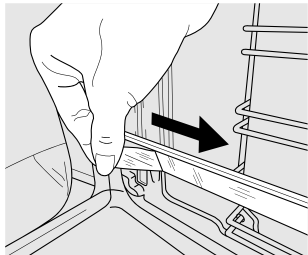
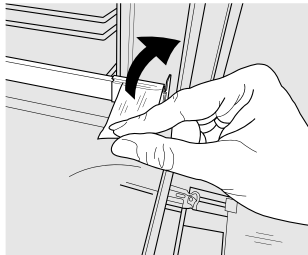
**6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE**

S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

Remarque : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir activés. 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.



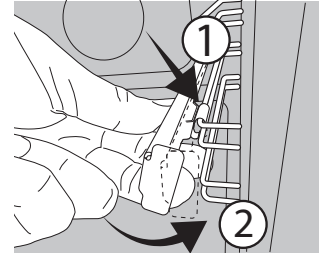
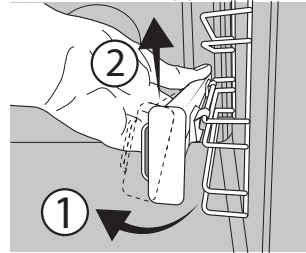
**ENLÈVEMENT DES PATINS COULISSANTS [c]**

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

**REPOSE DES PATINS COULISSANTS [d]**

Accrochez les crochets supérieurs des supports de grille (1), puis appuyez sur la partie inférieure des patins coulissants contre les supports de grille, jusqu'à ce que les crochets inférieurs s'enclenchent (2).

s'enclenchent (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 : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches -- et ++ en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et -.

Remarque : Pour changer l'heure, par exemple après une panne de courant prolongée, vous devrez à nouveau régler l'heure.

**2. RÉGLER LA TONALITÉ**

Après avoir sélectionné l'heure désiré, appuyez sur la *touche heure* : L'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la *touche --*, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.








### 3. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

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

## FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

-  **ARRÊT**  
Pour éteindre le four.
-  **ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.
-  **CONVENTIONNELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
-  **CONVECTION FORCÉE**  
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.
-  **GRILL**  
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
-  **TURBOGRIL**  
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.
-  **DÉCONGÉLATION**  
Pour décongeler les aliments plus rapidement.



Réglez la durée à l'aide des touches + et -. Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' AUTO reste allumé, confirmant le réglage.



Pour voir le temps de cuisson restant, appuyez sur la touche heure pendant au moins 2 secondes. Pour le changer, au besoin, appuyez de nouveau en utilisant les touches + et - pour modifier la durée.

À la fin de la cuisson, le voyant  s'éteint, une alarme sonore se fait entendre, et AUTO clignote à l'écran.





Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Reportez le bouton de fonction et du thermostat sur  et , appuyez ensuite sur la touche heure pendant au moins 2 secondes pour éteindre le four.

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction que vous souhaitez utiliser.

### 2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise. Pour interrompre la fonction à tout moment, coupez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat sur  et .

### 3. PRÉCHAUFFAGE



Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

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

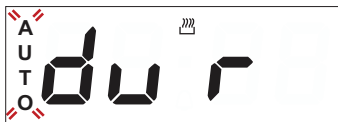
### 4. PROGRAMMER LA CUISSON

Après avoir sélectionné et activé la fonction, il est possible de régler les valeurs de la durée.

 **DURÉE**  
Appuyez sur la touche heure : le voyant  clignote.




Appuyez sur la touche heure de nouveau : l'écran affiche DUR et AUTO clignote.



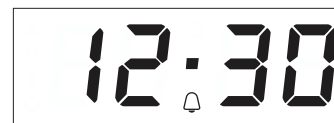
### RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la touche heure : le  voyant clignote à l'écran.

































Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes.








L'écran affiche l'heure et le  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée.

Remarque : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

## TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	150 - 170	30 - 90	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Biscuits/tartelettes		Oui	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Oui	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Oui	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Oui	200 - 240	15 - 30 ***	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	2 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2 
Pain grillé		5'	250	2 - 6	5 
Saucisses/brochettes/ côtes levées/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Pom. terre rôties		-	200 - 220	35 - 55 **	3 

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plat de cuisson sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

\*Tourner les aliments à mi-cuisson

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

\*\*\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.**

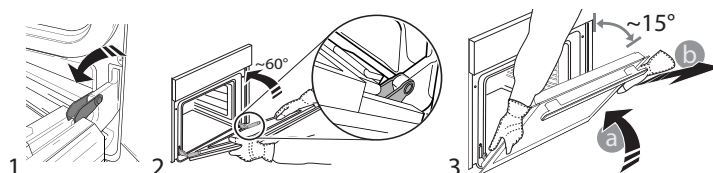
**N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de**

**protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.**

### ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés (1). Fermez la porte le plus possible (2). Tenez la porte fermement avec les deux mains : ne la tenez pas par la poignée.

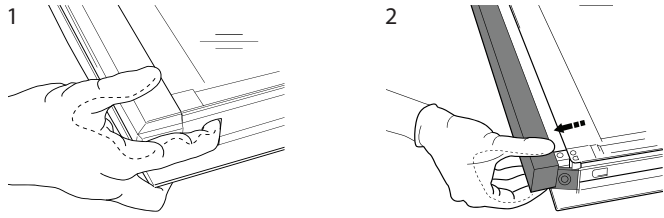
Enlevez simplement la porte (3) en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



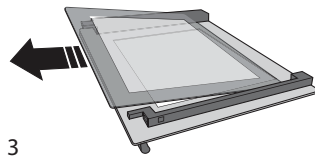
Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

## CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

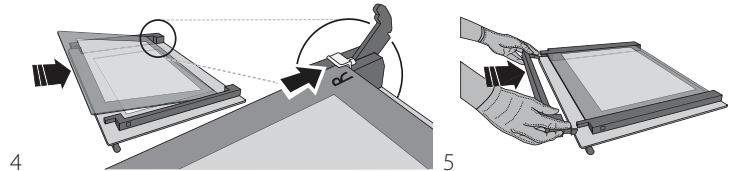
Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures (1) en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous (2).



Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer (3).



3 Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche et que la surface claire (pas d'imprimée) est placée vers le haut. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place (4). Remplacez le bord supérieur (5) : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

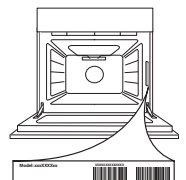
Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	Coupure de courant Débranchement du secteur	Vérifiez la présence de courant et si le four est branché à l'alimentation électrique. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste

▼ Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien complet à partir de [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)



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

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





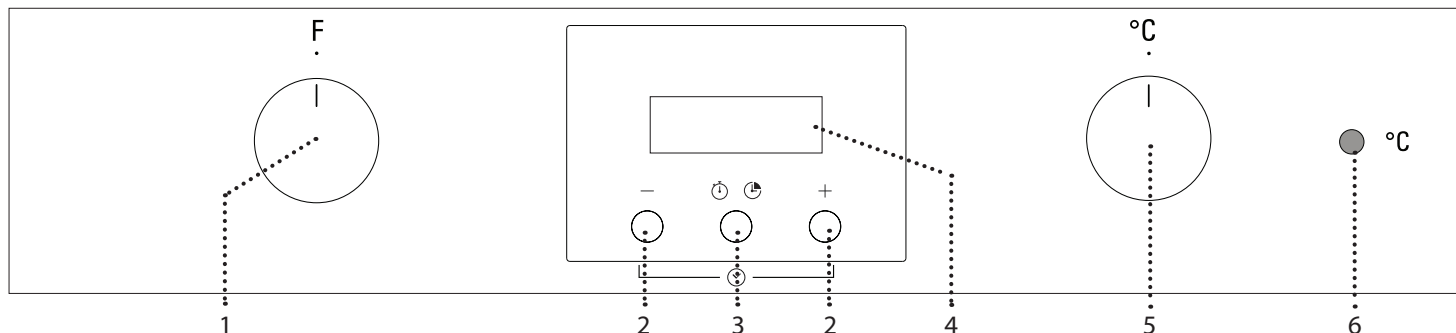
## WIJ DANKEN U VOOR UW AANKOOP VAN EEN BAUKNECHT PRODUCT

Voor een meer volledige assistentie kunt u uw apparaat registreren op [www.bauknecht.eu/register](http://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. +/- TOETS

Voor het verlagen of verhogen van de waarde op het display.

### 3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, kookwekker.

### 4. DISPLAY

5. THERMOSTAATKNOP  
Draaien om de gewenste temperatuur te selecteren.

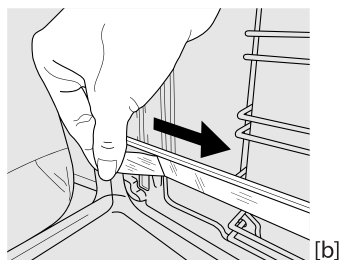
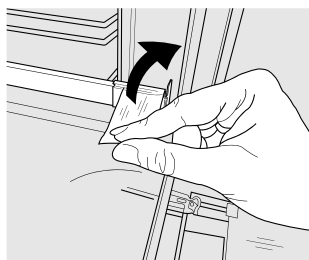
### 6. LED THERMOSTAAT / VOORVERWARMING

Gaat aan tijdens het verwarmen. Gaat uit eens de gewenste temperatuur bereikt is.

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.

## SCHUIFRAILS EN ROOSTERGELEIDERS

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

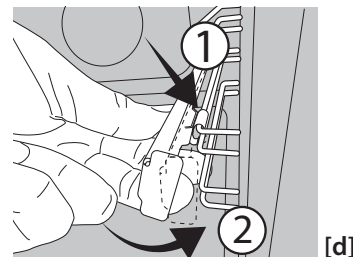
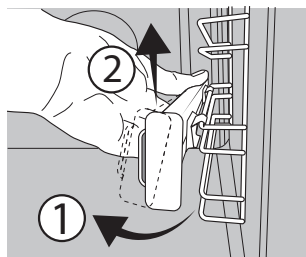


### DE SCHUIFRAILS VERWIJDEREN [c]

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 TERUGPLAATSSEN

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: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



Druk tegelijkertijd op de toetsen — en + om de tijd in te stellen: Stel de tijd in met behulp van de toetsen + en —.

Let op: Om de tijd later te veranderen, bijvoorbeeld wanneer de stroom voor langere tijd uitvalt, moet u de tijd opnieuw instellen.

### 2. INSTELLING VAN DE TOON

Druk na het selecteren van de gewenste tijdwaarde op de *tijdtoets*: Op het display wordt "ton 1" weergegeven.



Om de gewenste toon te selecteren, druk op — en vervolgens op de *tijdtoets* om te bevestigen.

### 3. DE OVEN VERWARMEN

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

Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de

oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250°C gedurende ongeveer één uur. De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd.

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

## FUNCTIES & DAGELIJKS GEBRUIK



-  **UIT**  
Om de oven uit te schakelen.
-  **VERLICHTING**  
Om het lampje in de oven aan te doen.
-  **CONVENTIONEEL**  
Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.
-  **TURBO HETE LUCHT**  
Om taarten met vloeibare vulling te bereiden op een enkel niveau. Deze functie kan ook gebruikt worden voor de bereiding op twee steunhoogtes. Verwissel de gerechten onderling van plaats om een gelijkmatiger bereidingsresultaat te bereiken.
-  **GRILL**  
Voor het grillen van steaks, kebab en worst, het gratineren van groenten of het roosteren van brood. Voor het grillen van vlees wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
-  **TURBO GRILL**  
Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbief, hele kip). Er wordt geadviseerd de bakplaat te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder de rooster en voeg 500 ml drinkwater toe.
-  **BEZIG MET ONTDOOIEN**  
Om voedsel sneller te ontdooien.

#### 1. EEN FUNCTIE SELECTEREN

Om een functie te selecteren, draai de keuzeknop op het symbool van de gewenste functie.

#### 2. EEN FUNCTIE INSCHAKELEN

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

Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de keuzeknop en de thermostaatknop op  en .

#### 3. VOORVERWARMEN



Nadat de functie is geactiveerd, zal de LED-thermostaat inschakelen om aan te geven dat het voorverwarmingsproces begonnen is.

Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: 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.

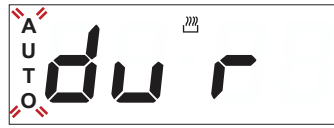
#### 4. PROGRAMMEREN VAN DE BEREIDING

Na de selectie en de activering van de functie kunnen de duurwaarden ingesteld worden.

 **DUUR**  
Druk op de tijdtoets: het symbool  knippert.



Druk opnieuw op de tijdtoets: op het display wordt DUR weergegeven en AUTO knippert.




Stel de duur in met de toetsen + en -. Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft AUTO branden om de instelling te bevestigen.





Om de resterende bereidingstijd te zien, druk minstens 2 seconden lang op de tijdtoets.

Om hem, wanneer nodig, te veranderen, druk er opnieuw op en gebruik de toetsen + en - om de duur te wijzigen.

Aan het einde van de bereiding wordt het symbool  uitgeschakeld, weerklinkt het alarm en knippert AUTO op de display.



Druk op een willekeurige toets om het alarm te deactiveren. Zet de functieknop en de thermostaatknop terug op  en  en druk vervolgens minstens 2 seconden op de tijdknop om de oven uit te schakelen.

#### INSTELLEN VAN DE TIMER


Deze optie stopt of start de bereiding niet maar geeft u de mogelijkheid om de display te gebruiken als kookwekker (timer), zowel wanneer een functie actief is als wanneer de oven uit staat. Om de kookwekker te activeren, houdt u de tijdtoets ingedrukt: het symbool  knippert op de display.



Gebruik de toetsen + en - om de gewenste duur in te stellen: het

aftellen begint na enkele seconden.



Op het display wordt de tijd weergegeven en de  blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld.

Let op: Om het aftellen weer te geven en indien nodig te wijzigen, druk nogmaals gedurende 2 seconden op de tijdtoets.

## BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	150 - 170	30 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 ***	4 1
Koekjes / taartjes		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Ja	150 - 170	20 - 40 ***	4 2
Pizza's/focaccia's		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Ja	200 - 240	15 - 30 ***	4 2
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamsvlees/kalfsvlees/rundvlees/ varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Kip / konijn / eend 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Vis in de oven/in folie 0,5 kg (filet, heel)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Geroosterd brood		5'	250	2 - 6	5
Worstjes/spiezen/spareribs/hamburgers		5'	250	15 - 30 *	5 4
Geb. aardappelen		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ACCESSOIRES					
	Rooster	Braadpan op rooster	Ovenschaal/Druipplaat of ovenschaal op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Druipplaat / Ovenschaal met 200 ml water

\*Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om

\*\*Draai het voedsel na twee derde van de bereidingstijd om (indien nodig).

\*\*\* Verwissel de steunhoogtes halverwege de bereiding.

De bereidingstijd is exclusief de voorverwarmingsfase: het is aangeraden het voedsel in de oven te doen en de bereidingstijd pas

in te stellen nadat de gewenste temperatuur bereikt is.

Het niveau staat aangegeven op de wand van de bereidingsruimte.

▼ Download de volledige handleiding van [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) voor de tabel met geteste recepten, ingevuld voor de certificatieoverheden in overeenstemming met de norm IEC 60350-1.

## REINIGEN EN ONDERHOUD

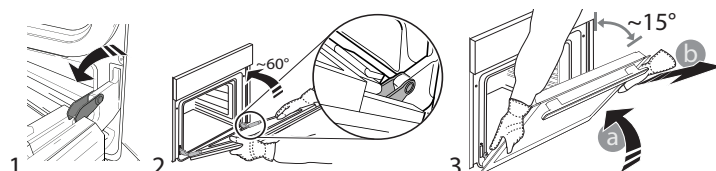
**Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.**  
Gebruik geen stoomreinigers.

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

**handschoenen. De oven moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.**

### DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

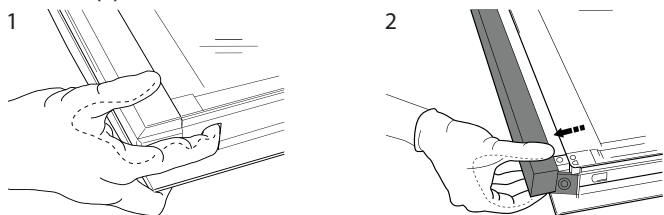
Om de deur te verwijderen opent u deze volledig en brengt u de vergrendelingen naar beneden totdat ze ontgrendeld zijn (1). Sluit de deur zo ver mogelijk (2). Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur (3) door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken (a) totdat hij uit zijn zitting (b) loskomt.



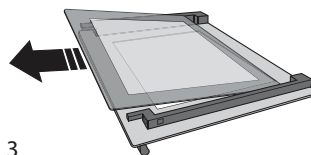
Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten. Laat de deur zakken en doe deze vervolgens volledig open. Breng de vergrendelingen omlaag naar hun oorspronkelijke positie: zorg ervoor dat ze volledig naar beneden staan. Probeer de deur te sluiten en controleer of het in lijn met het bedieningspaneel is. Als dit niet het geval is herhaalt u de bovenstaande stappen.

## CLICK & CLEAN - DE RUIT REINIGEN

Verwijder de deur en leg die neer op een zacht oppervlak met de handgreep naar onder toe. Druk tegelijk op de twee clips (1) en verwijder de bovenrand van de deur door het naar u toe te trekken (2).

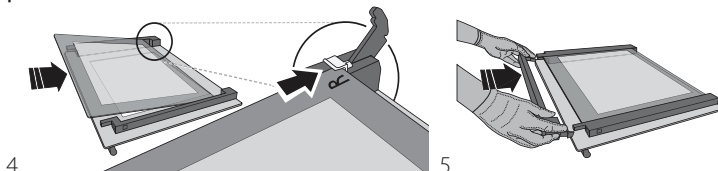


Hef en hou de binnenruit stevig vast met beide handen, verwijder het en leg het op een zacht oppervlak vooraleer het te reinigen (3).



3 Om de binnenruit correct terug te plaatsen, zorg ervoor dat "R" zichtbaar is in de linkerhoek en het onbedrukte oppervlak naar boven gericht is. Breng eerst de lange zijde van de ruit aangegeven met "R" in de zittingen, en breng de ruit omlaag tot die op zijn plek komt (4). Plaats de bovenrand terug (5): een klik geeft aan dat hij goed zit.

Zorg ervoor dat de afdichting goed zit vooraleer de deur terug te plaatsen.



## PROBLEEMOPLOSSING

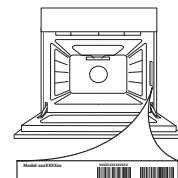
Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	Stroomonderbreking Losgekoppeld van het stroomnet	Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten op het elektriciteitsnet. Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem opgelost is

▼ Download de volledige handleiding van [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) voor meer informatie over uw product



Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u op:

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



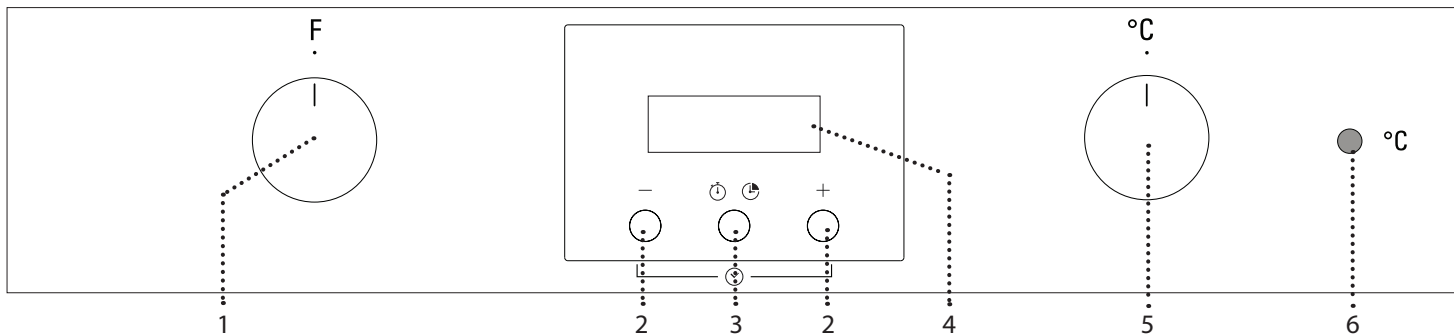


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.bauknecht.eu/register](http://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. TASTO +/-**

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

**3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO**

Per selezionare le varie impostazioni: durata, timer.

**4. DISPLAY****5. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

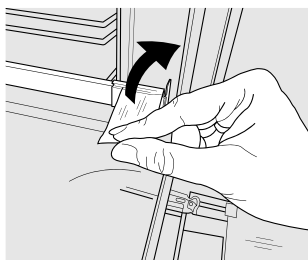
**6. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO**

Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

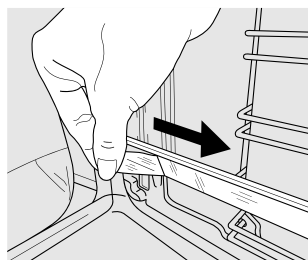
Note: le manopole sono a scomparsa. Premere il centro della manopola per estrarla dalla sua sede.

**GUIDE 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.



[a]



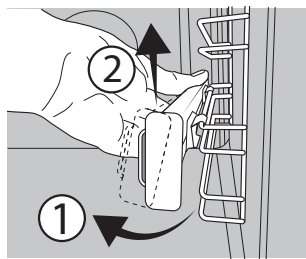
[b]

**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

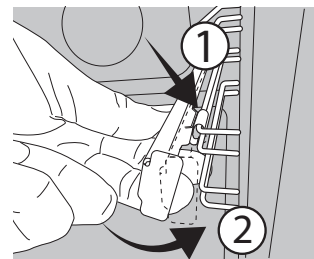
Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

**RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]**

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



[c]



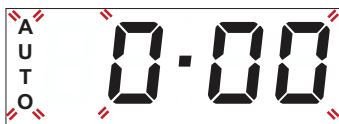
[d]

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

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

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

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**: Impostare l'ora utilizzando i tasti **+** e **-**.

Note: per posticipare l'ora, ad esempio dopo interruzioni di corrente prolungate, è necessario impostarla nuovamente.

**2. IMPOSTARE IL SUONO**

Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il *tasto di regolazione del tempo*: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto **-**, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

### 3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere


gli accessori dal forno.

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


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


## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO


 **OFF**  
Per spegnere il forno.

 **LUCE**  
Per accendere la luce nel forno.

 **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

 **VENTILATO**  
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

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



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

 **SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE



Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su  e .

### 3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare 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.

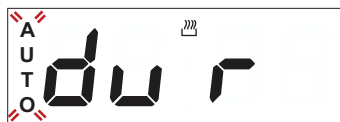
### 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione è possibile impostare la durata.

 **DURATA**  
Premere il tasto di regolazione del tempo: l'icona  lampeggia.



Premere nuovamente il tasto di regolazione del tempo: il display visualizza DUR con a fianco la scritta AUTO.





Impostare la durata usando i tasti  $+$  e  $-$ . Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione.



Per visualizzare il tempo di cottura restante, premere il tasto di regolazione del tempo per almeno 2 secondi. Per modificarlo (se necessario), premere il tasto una seconda volta e usare i tasti  $+$  e  $-$  per modificare la durata.

A fine cottura, il simbolo  si spegne, viene emesso un segnale acustico mentre sul display lampeggia l'indicazione AUTO.



Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Riportare la manopola delle funzioni e la manopola del termostato su  e , poi premere il pulsante di regolazione del tempo per almeno 2 secondi per spegnere il forno.

### IMPOSTAZIONE DEL TIMER


Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, tenere premuto il tasto di regolazione del tempo: sul display lampeggia l'icona .



Impostare la durata usando i tasti  $+$  e  $-$ : dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.



Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che è stato impostato il timer.

Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il tasto di regolazione del tempo per almeno 2 secondi.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	2
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4  1
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4  2
Pizza / Focaccia		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4  2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger		5'	250	15 - 30 *	5  4
Patate arrosto		-	200 - 220	35 - 55 **	3

ACCESSORI					
	Griglia	Recipiente su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua

\* Ruotare il cibo a metà cottura

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

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

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi a vapore.**

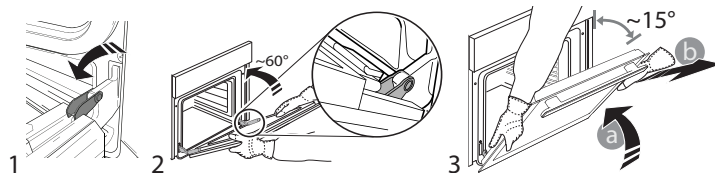
**Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici. Utilizzare guanti protettivi.**

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

### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

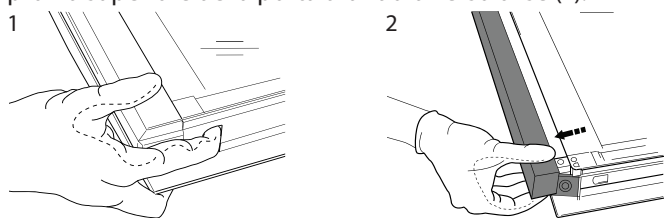
Per estrarre facilmente la porta (3), continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto (a) finché non esce dalle sedi (b).



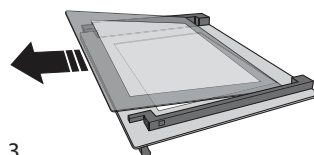
Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

## CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



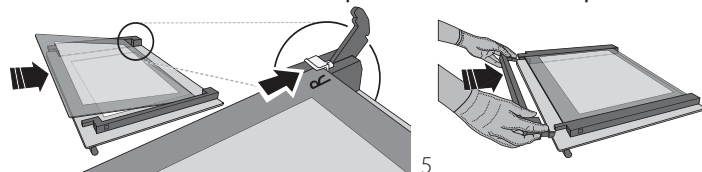
Sollevare e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



3

Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento.

Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



4

5

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

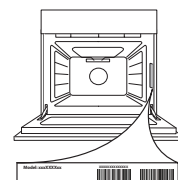
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona	Interruzione di corrente elettrica Disconnessione dalla rete elettrica	Verificare che sia presente la tensione di rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



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

- Visitare il nostro sito web [docs.bauknecht.eu](http://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.





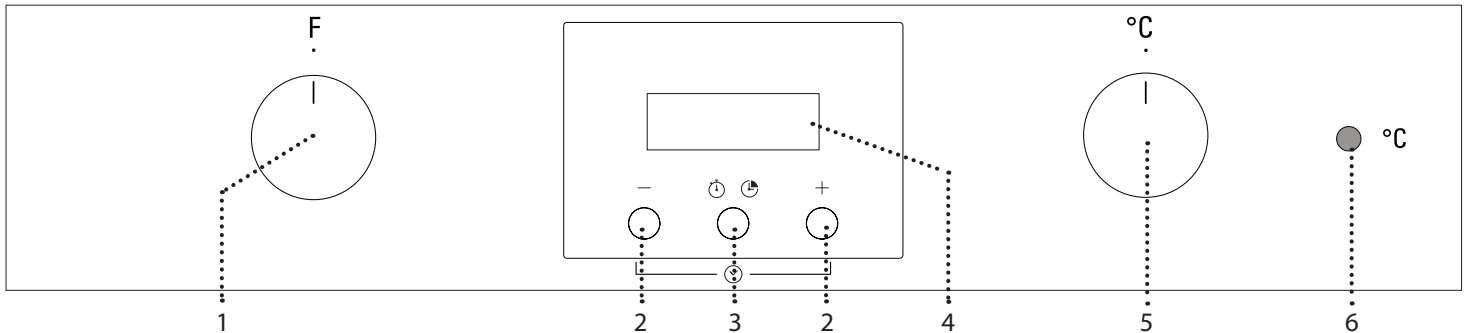
**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO  
BAUKNECHT**

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



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

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

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

**2. +/- BOTÓN**

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

**3. BOTÓN HORARIO**

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, temporizador.

**4. PANTALLA**

**5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada.

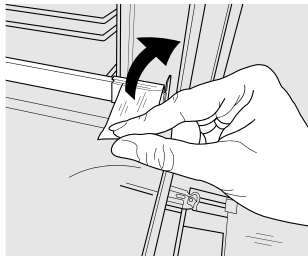
**6. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

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

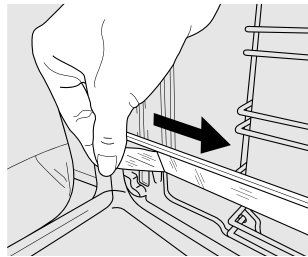
Nota: Todos los selectores se quedan pulsados al activarlos. Pulse en el centro del selector para liberarlo de la configuración.

**GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES**

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



[a]



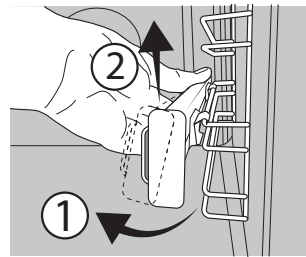
[b]

**EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]**

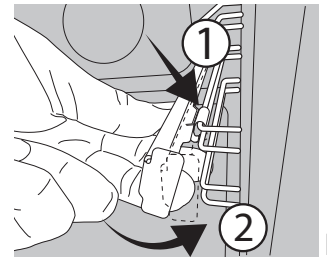
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

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

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



[c]



[d]

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

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

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

**PRIMER USO**

**1. AJUSTE DE LA HORA**

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones — y + al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y —.

Nota: Para cambiar la hora posteriormente, por ejemplo después de un corte de suministro prolongado, tendrá que volver a configurar la hora.

**2. AJUSTE DEL TONO**

Una vez seleccionada la hora deseada, pulse el *botón horario*: La pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón —, después pulse el *botón horario* para confirmar.


### 3. CALENTAR EL HORNO


Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del


horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.


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


## FUNCIONES Y USO DIARIO


 **DESACTIVADO**  
Sirve para apagar el horno.

 **LUZ**  
Para encender la luz del compartimento.

 **CONVENCIONAL**  
Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.

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

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

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


 **DESCONGELACIÓN**  
Para descongelar alimentos más rápidamente.

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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

### 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

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

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



### 3. PRECALENTAMIENTO

Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado. Al final del proceso, el led del termostato se apaga indicando que el horno ha alcanzado la temperatura programada: 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.

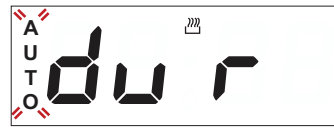
### 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Una vez seleccionada y activada la función, se puede ajustar los valores de duración.

 **DURACIÓN**  
Pulse el botón horario: el símbolo  parpadea.




Vuelva a pulsar el botón horario: en la pantalla aparece DUR y, a continuación, AUTO.

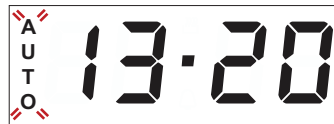


Ajuste la duración con el botón + y -. Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste.




Para ver el tiempo de cocción restante pulse el botón horario durante al menos 2 segundos. Para cambiarlo, si es necesario, vuelva a pulsarlo, con los botones + y - para modificar la duración.

Al finalizar la cocción, el símbolo  se apaga, suena una alarma y AUTO parpadea en la pantalla.




Pulse cualquier botón para desactivar la alarma.

Vuelva a colocar el selector de funciones y el selector del termostato a .

a continuación, pulse el botón horario durante al menos 2 segundos para apagar el horno.


### AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado. Para activar el temporizador, mantenga pulsado el botón horario: en la pantalla parpadea el símbolo .

































Ajuste la duración con los botones + y -: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos.








La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador.

Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	150 - 170	30-90	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Biscuits / tartaletas		Sí	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sí	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Pizza/Focaccia		Sí	220-250	10-25	1 / 2 
		Sí	200-240	15 - 30 ***	4  2 
Lasaña/pasta al horno/canelones/ budines		Sí	190 - 200	45-65	2 
Cordero / Ternera / Buey / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80-110	2 
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200-230	50-100	2 
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)		Sí	170 - 190	30 - 45	2 
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5 
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas		5'	250	15-30 *	5  4 
Patatas al horno		-	200-220	35-55 **	3 

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

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

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

\*\*\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

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

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

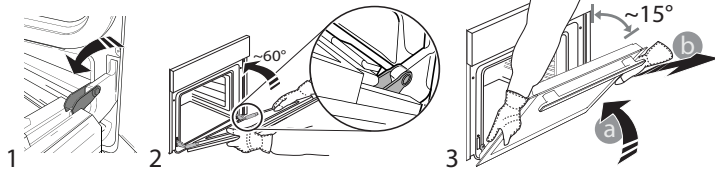
Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza. No utilice productos de lavado con vapor.

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

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

### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

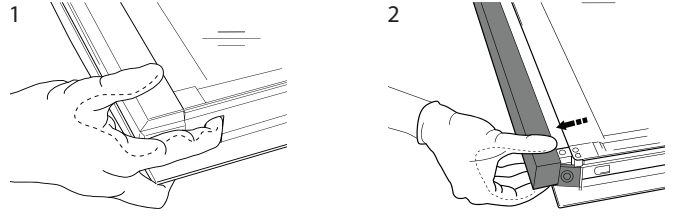
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda (2). Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta (3) cerrándola mientras tira de ella hacia arriba (a) hasta que salga de su alojamiento (b).



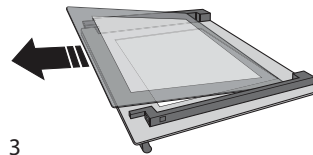
Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo. Intente cerrar la puerta y compruebe que está alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba.

### CLICK & CLEAN - LIMPIEZA DEL CRISTAL

Después de desmontar la puerta y colocarla sobre una superficie blanda con las asas hacia abajo, pulse simultáneamente los dos enganches de retención (1) y extraiga la parte superior de la puerta tirando hacia usted (2).

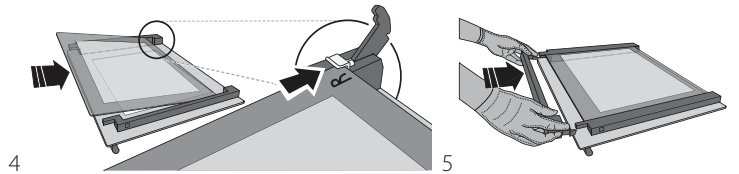


Sujete los cristales interiores firmemente con las dos manos, extráigalos y colóquelos sobre una superficie blanda antes de limpiarlos (3).



3 Para volver a colocar los cristales interiores correctamente, asegúrese de que «R» se pueda leer en la esquina izquierda y la superficie lisa (no impresa) esté cara arriba. Primero introduzca el lado largo del cristal marcado con una «R» en los soportes y después bájelos hasta su posición (4). Vuelva a colocar la parte superior (5): un clic le indicará que se ha colocado correctamente.

Asegúrese de que el precinto esté asegurado antes de volver a montar la puerta.



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

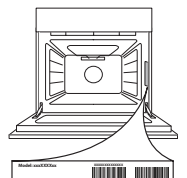
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona	Corte de suministro Desconexión de la red eléctrica	Controle que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté conectado a la red eléctrica. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema

▼ Descargue la Guía de uso y cuidado completa en [docs.bauknecht.eu](https://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](https://docs.bauknecht.eu)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.







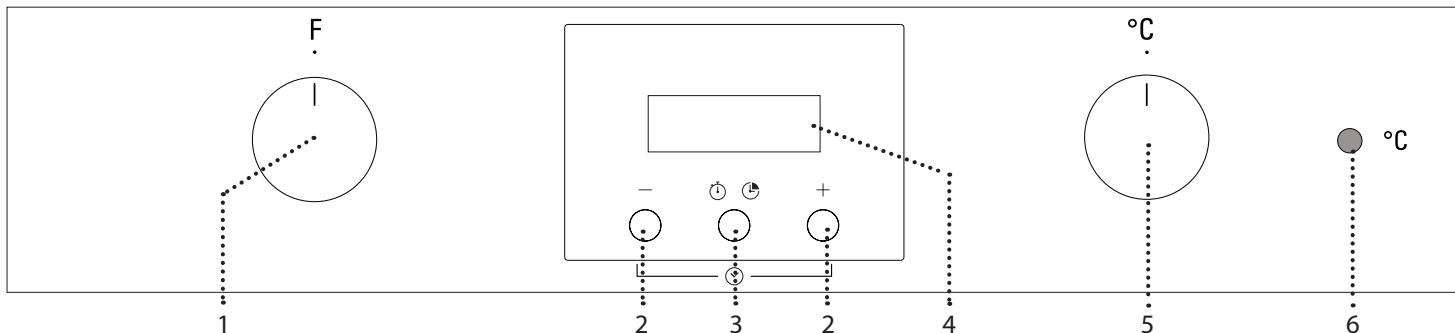
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ ВАУКНЕХТ**

Для получения более полной технической поддержки зарегистрируйте свой прибор на веб-сайте [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

**ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**



**1. РУЧКА ВЫБОРА**

Включение духовки путем выбора режима. Чтобы выключить духовку, поверните ручку в положение 0.

**2. КНОПКА +/-**

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

**3. КНОПКА ВРЕМЕНИ**

Для выбора различных настроек: длительность, таймер.

**4. ДИСПЛЕЙ**

Поверните для выбора необходимой температуры.

**5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА**

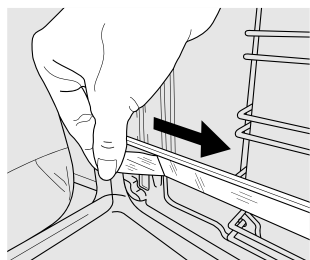
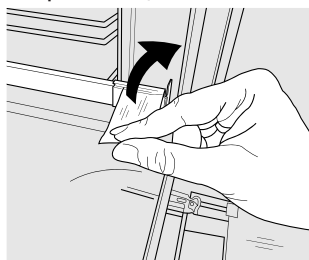
**6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ**

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

Примечание: все ручки утапливаемые. Нажмите на центр ручки, чтобы вывести ее из гнезда.

**ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ И ДЕРЖАТЕЛИ ПРОТИВНЕЙ**

Перед использованием прибора удалите защитную ленту [a], а затем снимите защитную пленку [b] с телескопических направляющих.



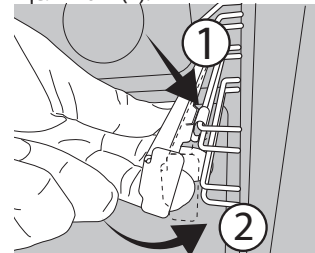
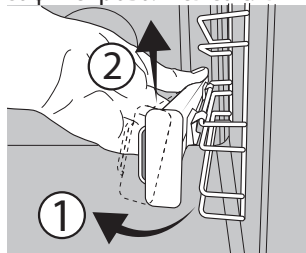
**СНЯТИЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [c]**

Потяните за нижнюю часть телескопической направляющей, чтобы отсоединить нижние крючки (1), и потяните телескопические направляющие вверх, снимая их с верхних крючков (2).

**УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ [d]**

Зацепите верхние крючки за держатели противней (1), затем прижмите нижнюю часть телескопических направляющих к держателям противней так, чтобы нижние крючки

зафиксировались со слышимым щелчком (2).



**СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ**

1. Чтобы снять держатели противней, крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.
2. Чтобы установить держатели противней на место, расположите их рядом с выемкой и сначала вставьте два штифта в гнезда. Затем расположите наружную часть рядом с ее гнездом, вставьте опору и нажмите в направлении стенки выемки, чтобы убедиться, что держатели полок надежно закреплены.

**ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

**1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**

При первом включении прибора необходимо установить время: на дисплее мигает «AUTO» и «0.00».



Чтобы перейти к установке времени суток, нажмите одновременно кнопки — и +: Установите время суток с помощью кнопок + и —.

Примечание: чтобы изменить текущее время, например, после длительного отключения электричества, следует переустановить часы..

**2. НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА**

Выбрав нужное значение времени, нажмите *кнопку времени*: На дисплее появится надпись «звук 1».



Выберите необходимый звуковой сигнал нажатием кнопки —, затем для подтверждения нажмите *кнопку времени*.

### 3. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Новый духовой шкаф может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление. Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов.

Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную

пленку, извлеките все принадлежности.

Прогревайте духовку при температуре 250 °С в течение примерно одного часа. Духовка в это время должна быть пустой.

Примечание: после первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

## РЕЖИМЫ И ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



#### ВЫКЛ

Выключение духового шкафа.



#### ПОДСВЕТКА

Включение освещения духового шкафа.



#### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.



#### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.



#### ГРИЛЬ

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



#### ТУРБОГРИЛЬ

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



#### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Для ускоренного размораживания продуктов.

### 1. ВЫБОР РЕЖИМА

Чтобы выбрать режим, поверните ручку выбора на значок необходимого режима.

### 2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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

Чтобы прервать действие режима в любой момент, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и ●.

### 3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса прогрева.

Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры:

поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

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

### 4. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После выбора и активации режима можно задать значение длительности.

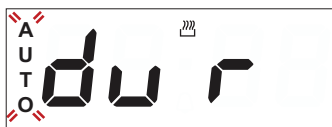


#### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Нажмите кнопку времени: начинает мигать символ



Еще раз нажмите кнопку времени: на дисплее появятся надпись «DUR» и мигающие символы «AUTO».



Задайте длительность, используя кнопки + и -. Через несколько секунд на дисплее появится текущее время. Символы «AUTO» останутся гореть в подтверждение выполненной настройки.



Для проверки оставшегося времени приготовления нажмите кнопку времени и удерживайте не менее 2 секунд.

Если время нужно изменить, нажмите эту кнопку еще раз и измените длительность, используя кнопки + и -.

После окончания приготовления символ исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись «AUTO» на дисплее начинает мигать.



Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Поверните ручку выбора режима и ручку термостата обратно на 0 и ●, затем нажмите кнопку времени и удерживайте не менее 2 секунд, чтобы выключить духовой шкаф.



#### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Данный режим не прерывает и не запускает процесс приготовления: он лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу.

Для активации таймера нажмите и удерживайте кнопку времени: на дисплее начнет мигать символ




Кнопками + и - задайте нужную длительность: обратный отсчет начнется через несколько секунд.








На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен.

Примечание: Чтобы увидеть и при необходимости изменить обратный отсчет, еще раз нажмите кнопку времени и удерживайте ее не менее 2 секунд.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	150 - 170	30 - 90	2 
		Да	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Печенье/пирожные		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Да	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Пицца/фокачча		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Да	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Лазанья/паста/каннеллони/фланы		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	2 
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	2 
Запеченная рыба/в фольге 0,5 кг (филе, целиком)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Хлебные тосты		5'	250	2 - 6	5 
Колбаски/шашлык/ребрышки/ рубленные котлеты		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Печеный картофель		-	200 - 220	35 - 55 **	3 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Форма для выпечки на решетке	Противень / поддон или форма для выпечки на решетке	Поддон / противень	Поддон / противень с 200 мл воды

\* Переверните блюдо в середине процесса приготовления

\*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

\*\*\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

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

температуры.

Уровень указан на внутренней стенке духовки.

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu). В руководстве представлена таблица рецептов, протестированных для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350-1.

## ОЧИСТКА И УХОД

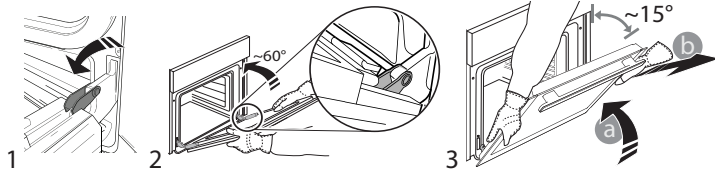
**Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть.  
Не используйте пароочистители.**

**Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора. Наденьте**

**защитные перчатки. Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.**

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

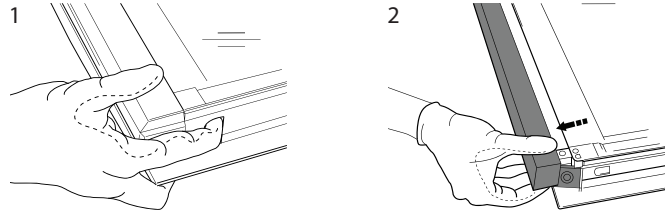
Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки (1). Прикройте дверцу, насколько это возможно (2). Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Просто снимите дверцу (3): для этого продолжайте ее прикрывать и одновременно потяните вверх (а), пока она не выйдет из пазов (b).



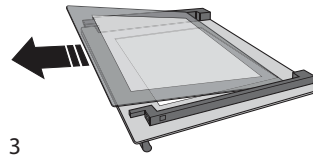
Положите дверцу на мягкую поверхность. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если нет, повторите приведенные выше шаги.

### CLICK & CLEAN - ОЧИСТКА СТЕКЛА

Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора (1) и снимите верхний край дверцы, потянув его на себя (2).



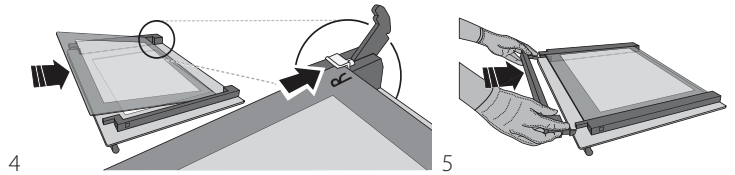
Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и перед очисткой положите его на мягкую поверхность (3).



3

Внутреннее стекло установлено правильно, если в левом углу видна буква «R», а прозрачная поверхность (без принта) смотрит вверх. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой «R», затем опустите его в предусмотренное положение (4). Зафиксируйте верхний край (5): Щелчок означает правильную установку.

Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.



## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

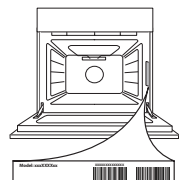
Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Отключение электропитания Прибор отсоединен от электросети	Проверьте наличие напряжения в электрической сети и подключен ли духовой шкаф к электросети. Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, сохраняется ли ошибка

▼ Скачайте полное руководство «Использование и уход» на сайте [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu), чтобы получить более подробную информацию об изделии



С нормативными документами, стандартами и дополнительной информацией о продукте можно ознакомиться по следующим ссылкам:

- Посетите наш веб-сайт [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)
- Используйте QR-код
- Или **обратитесь в наш Сервисный центр** (Номер телефона указан в гарантийном талоне). При обращении в наш Сервисный центр сообщите коды, указанные на паспортной табличке изделия.



**Bauknecht**



400011603894/B