



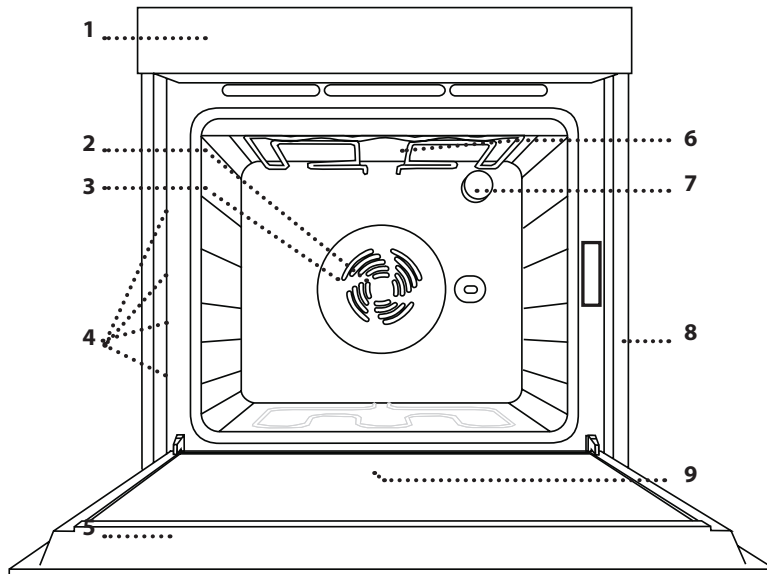
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an



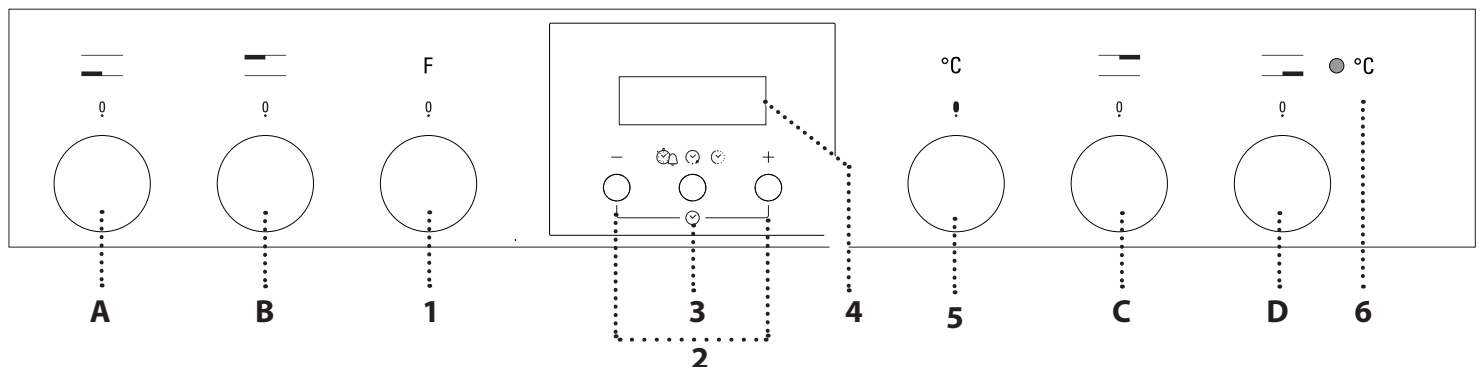
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



### OFENBEDIENELEMENTE

#### 1. AUSWAHLKNOPF

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

#### 2. +/- TASTE

Zum Erhöhen oder Verringern  
des auf dem Display angezeigten  
Wertes.

#### 3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen  
Einstellungen: Dauer, Abschaltzeit,  
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.

### BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. für Kochfeld vorne links.
- B. für Kochfeld hinten links.
- C. für Kochfeld hinten rechts.
- D. für Kochfeld vorne rechts.

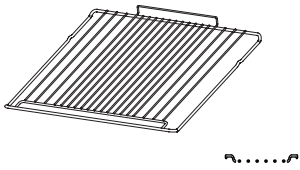
Bitte beachten: Alle Bedienknöpfe  
sind versenkbar. Drücken Sie den  
Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der  
Versenkung zu holen.

# ZUBEHÖRTEILE

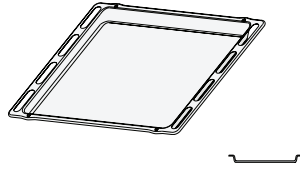


Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen

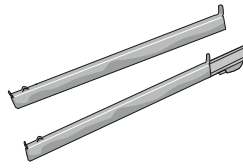
## ROST



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (SO FERN VORHANDEN)



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

- Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschienen geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.
- Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein

# FUNKTIONEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.

**LAMPEN**  
Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

**OBER/UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene.

**DIAMOND CLEAN**  
Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

**UMLUFT**  
Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene sowie Pizza auf einer oder zwei Ebenen. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Böden backen. Zum Garen auf zwei Ebenen. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis tauschen Sie die Position der Speisen nach halber Garzeit.

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

**GRILL + UMLUFT**  
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. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

**AUFTAUEN**  
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 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: Stellen Sie die Tageszeit mit den Tasten + und — ein.

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

## 2. EINSTELLUNG 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 mit der *Zeit-Taste* bestätigen.

## 3. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „Umluft“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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 0 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.

### • PROGRAMMIERTES GAREN

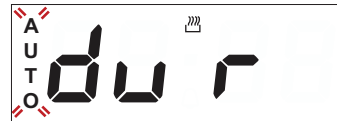
Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion kann die Dauer eingestellt werden.




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 verbleibende 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. Am Ende des Garvorgangs schaltet sich das Symbol  aus, ein Alarm ertönt während AUTO auf dem Display blinkt



Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Den Funktionsknopf und den *Thermostatregler* erneut auf 0 und ● drehen, anschließend die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken, um den Ofen auszuschalten.

#### 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.

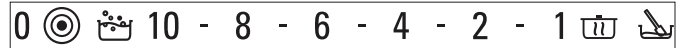
Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die *Zeit-Taste*.

## • BETRIEB DES KOCHFELDS


(siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.


Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld bedient wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.




#### SCHMELZSTUFE

Zum Aufgehen von Teig, Aufweichen von gekühlter Butter, Warmhalten von Milch in der Trinkflasche oder von Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfes zu ändern.


#### WARMHALTEN

Zur Beibehaltung einer gleichbleibenden Temperatur von 60 °C im Backofen. Zum Auswählen dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .

#### TURBOSTUFE

Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Wichtig: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone, und drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfes zu ändern.

#### MULTIZONE

Diese Funktion ist für das vordere linke und hintere rechte Kochfeld zuschaltbar. Sie vergrößert den Heizbereich für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zuschalten: Drehen Sie den Bedienknopf auf  und warten Sie, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorhanden) warten Sie, bis die Kontrollleuchte schneller blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten den Bedienknopf auf 0 drehen.



























Bitte beachten: Die Funktion „Multizone“ lässt sich nur bei den doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds verwenden.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	3 1 
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	3 1 
<b>Plätzchen / Törtchen</b>		Ja	170 - 180	15 - 40	3 
		Ja	150 - 175	20 - 45 *	3 1 
<b>Beignets</b>		Ja	180	30 - 40	3 
		Ja	170 - 190	35 - 45 *	3 1 
<b>Meringue</b>		Ja	90	120 - 130	3 
		Ja	90	130 - 150 *	3 1 
<b>Brot / Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 45 *	3 1 
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20 *	3 1 
<b>Herzhaftes Gebäck</b> (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2 
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	3 1 
<b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	3 1 
<b>Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe</b>		Ja	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg</b>		Ja	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg</b>		Ja	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Pute/Gans 3 kg</b>		Ja	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Ja	200	2 - 5	4 

FUNKTIONEN					
	Ober-/Unterhitze	Grill	Grill + Umluft	Heißluft	Umluft

ZUBEHÖRTEILE					
	Ofenrost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser


REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets/Steaks		Ja	200	30 - 40 **	4 3  
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	200	30 - 50 **	4 3  
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	200	55 - 70 **	2 1  
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 ***	2 
Lammkeule / Schweinshaxe		-	200	60 - 90 ***	2 
Bratkartoffeln		-	200	45 - 55 ***	2 
Gemüsegratin		-	200	20 - 30	2 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	3 1  
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ****	3 1  
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	3 1  

\* Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

 Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Grill + Umluftw	 Heißluft	 Umluft
ZUBEHÖRTEILE	 Ofenrost	 Kuchenform auf Rost	 Fettafanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	 Fettafanne / Backblech	 Fettafanne mit 500 ml Wasser

## REINIGUNG UND WARTUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) runterladen

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

**Verwenden Sie keine**

**Dampfreiniger. 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.**

### AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen.

### INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen

von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .

### ZUBEHÖRTEILE

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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

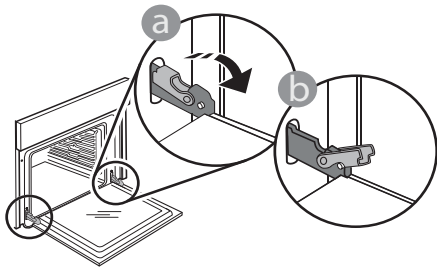
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40 W / 230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

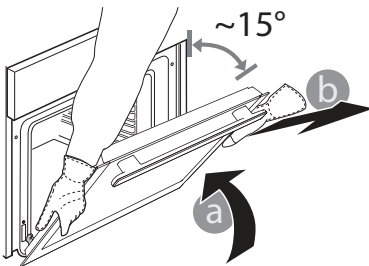
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

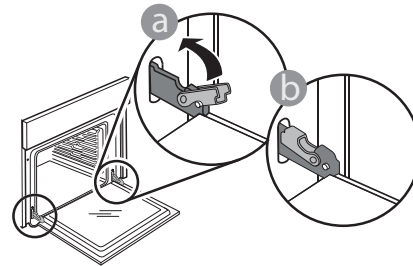


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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

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

# LÖSEN VON PROBLEMEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen

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

## HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen

### LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

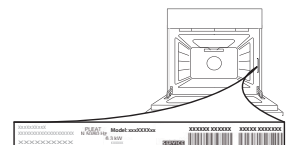
### GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.



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.





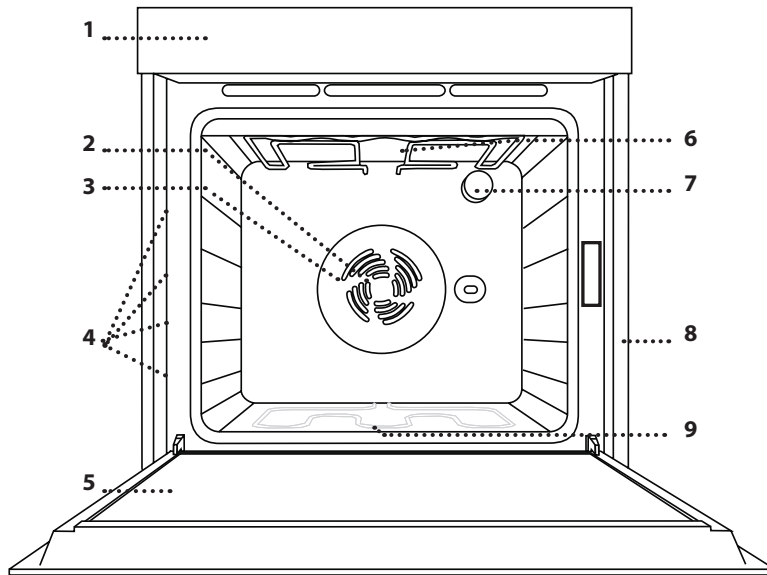


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



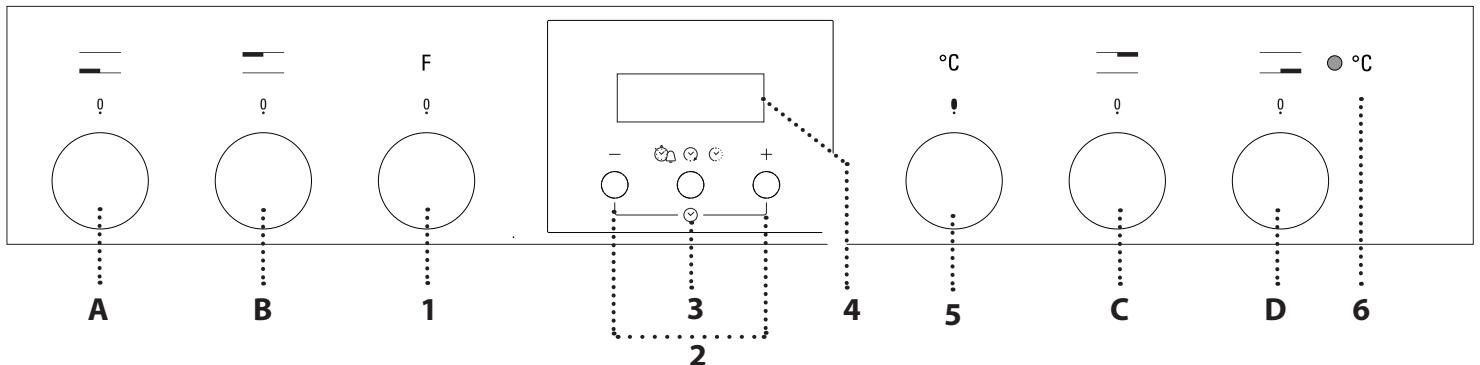
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### OVEN CONTROLS

#### 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, cooking end time, 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.

### CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

- A. for front left hotplate.
- B. for rear left hotplate.
- C. for rear right hotplate.
- D. for front right hotplate.

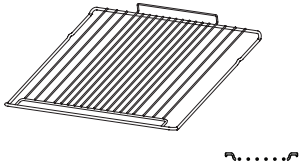
Please note: all the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

# ACCESSORIES

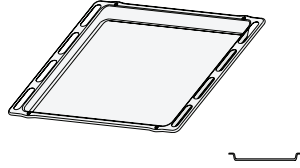


Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for more information

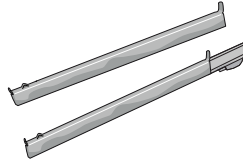
## WIRE SHELF



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

- Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.
- Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws

# FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for more information



### OFF

For switching off the oven.



### LIGHT

To switch the oven light on/off.



### CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf.



### DIAMOND CLEAN

To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 35' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.



### CONVECTION BAKE

For cooking meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking 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 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 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. The turnspit (if provided) can be used with this function.



### DEFROSTING

To speed up defrosting of food.

# USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

## 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 odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

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 0 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.

## . PROGRAMMING COOKING

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

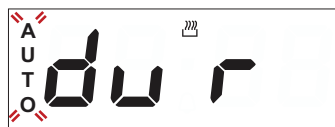


DURATION

Press the *time button*: the 🔔 symbol flashes.



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



Set the duration using the buttons + and —. After a few seconds, the display shows the time of the day while AUTO 🔔 remain 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 0 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.

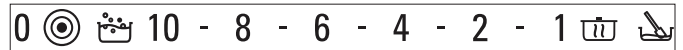
Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the *time button* 2 seconds again.

## • COOKTOP OPERATION


(see the instructions supplied with the cooktop).

Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting.


The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation. The cooktop control knobs are marked with a numerical scale corresponding to different power settings, and a series of function symbols.




#### GENTLE HEAT

To allow dough to rise, to soften butter taken from the fridge, to keep baby bottles or food warm, also for making yoghurt, melting chocolate, etc. This function is only available when the residual heat indicator is on. For this function, make sure the residual heat indicator of the desired hotplate is on. Turn the knob to . To deselect the function, change the position of the knob.


#### HEAT MAINTENANCE

To maintain a constant temperature of 60° until the end of cooking. To select this function, turn the knob to .

#### FAST BOIL




























































This function is used to bring water to the boil rapidly and remains on for a preset time. At the end of the preset time, the cooktop automatically returns to the maximum power setting. This function can be selected even during cooking. Important: before selecting this function, make sure the pot is positioned on the selected hotplate in order to avoid any damage to the cooktop surface. The stated performance values for this function are those guaranteed for all glass ceramic cooktops. For this function, place the pot on the selected hotplate and turn the knob to . To deselect, change the position of the knob.

#### MULTIZONE






This is available on the front left and rear left hotplates. This extends the heating area of the cooktop in order to allow the use of large, oval or rectangular pots or cooking receptacles. To select this function: turn the knob to  and wait until the residual heat indicator for the hotplate begins to flash. To switch on the triple zone function (if available), wait until the LED begins flashing quickly. Select the power setting required by turning the knob anticlockwise. The residual heat indicator remains on to indicate that the cooktop is in use. To deselect, turn the knob to 0 by turning the knob anticlockwise.



























Please note: The multizone function can only be switched on for the double and triple hotplates of the cooktop.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160 - 180	35 - 55	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 *	3 1  
<b>Filled cakes</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	2 
		Yes	150 - 190	35 - 90 *	3 1  
<b>Biscuits / Tartlets</b>		Yes	170 - 180	15 - 40	3 
		Yes	150 - 175	20 - 45 *	3 1  
<b>Choux buns</b>		Yes	180	30 - 40	3 
		Yes	170 - 190	35 - 45 *	3 1  
<b>Meringues</b>		Yes	90	120 - 130	3 
		Yes	90	130 - 150 *	3 1  
<b>Bread / Pizza / Focaccia</b>		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 45 *	3 1  
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20 *	3 1  
<b>Savoury pies</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	40 - 50	2 
		Yes	180 - 190	40 - 55 *	3 1  
<b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>		Yes	180 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	3 1  
<b>Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans</b>		Yes	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg</b>		Yes	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Chicken / Rabbit / Duck 1 kg</b>		Yes	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Turkey / Goose 3 kg</b>		Yes	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Baked fish / en papillote</b> (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Yes	200	2 - 5	4 

FUNCTIONS					
	Conventional	Grill	TurboGrill	Forced Air	Convection Bake

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Cake tin on wire shelf	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
<b>Fish fillets / Steaks</b>		Yes	200	30 - 40 **	4 3  
<b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>		Yes	200	30 - 50 **	4 3  
<b>Roast chicken</b> 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1  
<b>Roast beef rare</b> 1 kg		-	200	35 - 50 ***	2 
<b>Leg of lamb / Shanks</b>		-	200	60 - 90 ***	2 
<b>Roast potatoes</b>		-	200	45 - 55 ***	2 
<b>Vegetable gratin</b>		-	200	20 - 30	2 
<b>Lasagna &amp; Meat</b>		Yes	200	50 - 100 ****	3 1  
<b>Meat &amp; Potatoes</b>		Yes	200	45 - 100 ****	3 1  
<b>Fish &amp; Vegetables</b>		Yes	180	30 - 50 ****	3 1  











\* Switch levels halfway through cooking.

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide by visiting the website **docs.bauknecht.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350 - 1 standard.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 TurboGrill	 Forced Air	 Convection Bake
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Cake tin on wire shelf	 Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water

## CLEANING AND MAINTENANCE



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

**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.**

### EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

### INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove

any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge. Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

### ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

## REPLACING THE LAMP

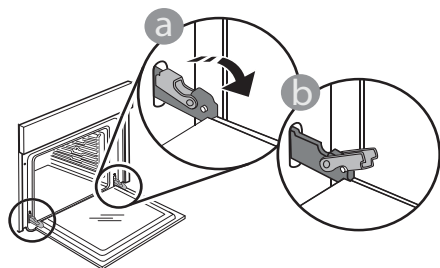
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

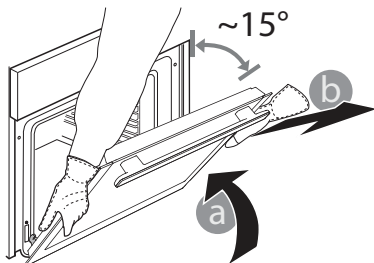
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

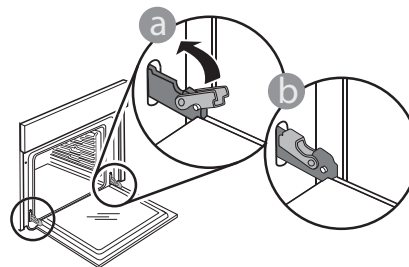


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. 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.

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



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

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

# TROUBLESHOOTING



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for more information

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

# USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for more information

## HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

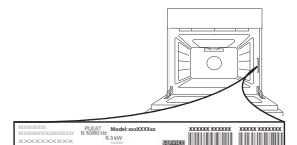
## COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Convection bake" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Switch levels two-thirds through cooking if necessary. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.



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.





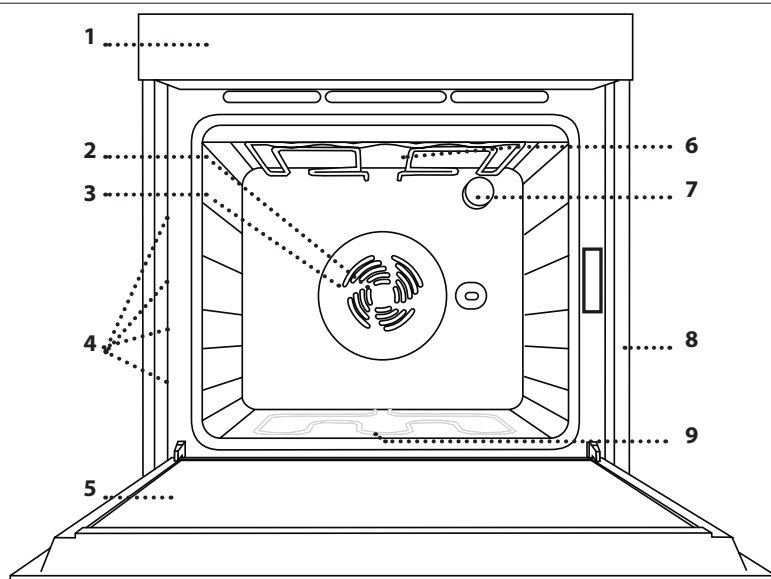

**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT**

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



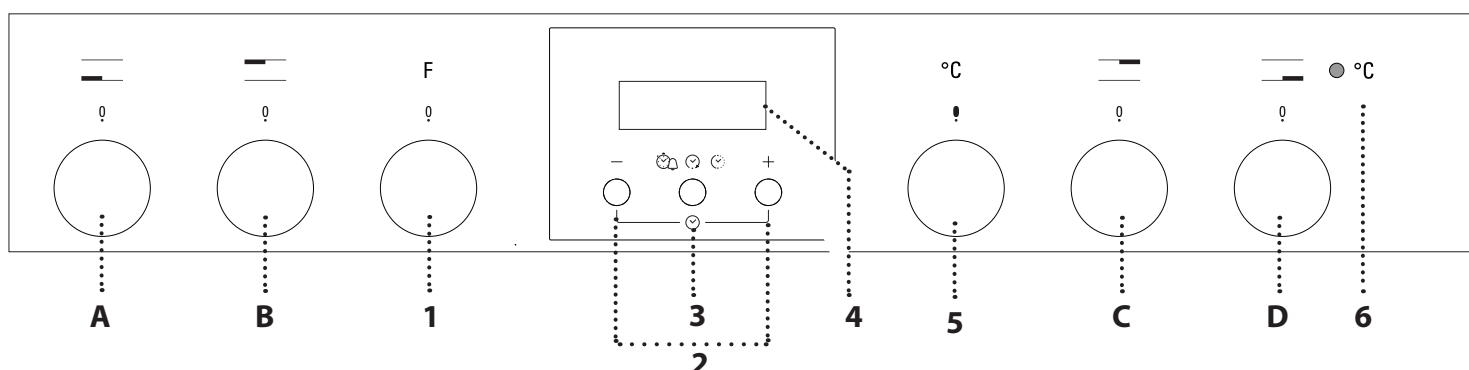
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Bandeau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (invisible)
4. Supports de grille (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Élément chauffant inférieur (invisible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### COMMANDES DU FOUR

#### 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, fin de cuisson, 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.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

- A. pour la zone de cuisson avant gauche.
- B. pour la zone de cuisson arrière gauche.
- C. pour la zone de cuisson arrière droite.
- D. pour la zone de cuisson avant droite.

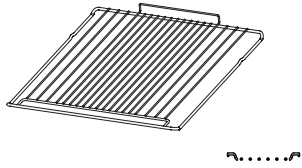
Veuillez noter : tous les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

# ACCESSOIRES

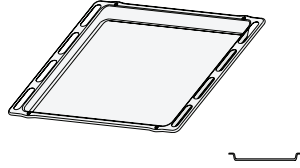


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et entretien à partir de [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

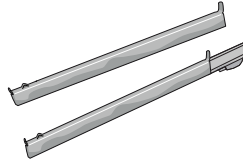
## GRILLE MÉTALLIQUE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

- Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.
- Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique

## ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez les supports et sortez les parties inférieures de leurs appuis : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation

# FONCTIONS



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

**0 OFF**  
Pour éteindre le four.

**ÉCLAIRAGE**  
Pour allumer/éteindre la lumière du four.

**CONVECTION NATURELLE**  
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

**DIAMOND CLEAN**  
Pour éliminer la saleté créée par la cuisson au moyen d'un cycle basse température. L'action de la vapeur créée lors de ce cycle de nettoyage à basse température spécial permet d'enlever la saleté et les résidus d'aliments plus facilement. Versez 200 ml d'eau potable au fond du four et utilisez la fonction pendant 35' à 90°C. Lancez la fonction lorsque le four est froid et laissez-le refroidir 15' une fois le cycle terminé.

**CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire des viandes et des tartes contenant une farce liquide (salée ou sucrée) sur une seule grille et des pizzas sur une ou deux grilles. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants. Pour une cuisson sur deux niveaux, inversez les plats à mi-cuisson pour obtenir un résultat plus homogène.



## GRIL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



## TURBO GRIL

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



## DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments.

# UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

## 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 —.

Veillez noter : Pour changer l'heure (par exemple, après une panne de courant prolongée vous devrez régler l'heure de nouveau).

## 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 odeurs. Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

## 2. ACTIVER UNE FONCTION

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

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à 0 et ●.

## 3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction lancée, le voyant du thermostat s'allume pour vous indiquer que le préchauffage est en cours.

À la fin du processus, le voyant du thermostat s'éteint pour vous indiquer que le four a atteint la température désirée : vous pouvez maintenant placer les aliments à l'intérieur et débiter la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant que le préchauffage soit terminé peut affecter la cuisson finale.

## PROGRAMMER LA CUISSON

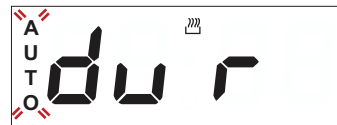
Après avoir sélectionné et activé la fonction, il est possible de régler les valeurs de la durée.



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



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



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 retentit, et AUTO clignote à l'écran.



Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme.

Retournez le bouton de fonction et le *bouton Thermostat* à 0 et ●, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour au moins 2 secondes pour éteindre le four.

#### 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.

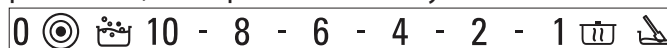
Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la *touche heure* pendant au moins 2 secondes.

## • FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON


(suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).

Tournez le bouton de commande de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens horaire jusqu'à la position désirée.


Le panneau de commandes du four présente 4 boutons réglables pour le fonctionnement de la table de cuisson. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu'une série de symboles de fonction.




#### CHAUFFAGE LENT

Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du réfrigérateur, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est disponible uniquement lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.


#### MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60 °C jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur .

#### ÉBULLITION RAPIDE

Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ébullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. Important : Veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ébullition rapide. À défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ébullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.

#### MULTI ZONE

Disponible sur les plaques chauffantes avant gauches et arrière gauches. Ceci permet d'étendre la zone chauffante de la table de cuisson de façon à permettre l'utilisation de casseroles ou de plats de cuisson de grande taille, de forme ovale ou rectangulaire. Pour sélectionner cette fonction : Tournez le bouton sur  et patientez jusqu'à ce que le témoin de chaleur résiduelle de la plaque chauffante se mette à clignoter. Pour activer la triple zone (si présente), attendez que le clignotement du voyant s'accélère. Sélectionnez la puissance désirée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, positionnez le bouton sur 0.





















Veillez noter : La fonction Multizone n'est active qu'en correspondance des foyers double ou triple zone.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
<b>Gâteaux à pâte levée</b>		Oui	160 - 180	35 - 55	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90 *	3 1 
<b>Gâteaux fourrés</b> (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	150 - 190	30 - 85	2 
		Oui	150 - 190	35 - 90 *	3 1 
<b>Biscuits/Tartelettes</b>		Oui	170 - 180	15 - 40	3 
		Oui	150 - 175	20 - 45 *	3 1 
<b>Chouquettes</b>		Oui	180	30 - 40	3 
		Oui	170 - 190	35 - 45 *	3 1 
<b>Meringues</b>		Oui	90	120 - 130	3 
		Oui	90	130 - 150 *	3 1 
<b>Pain/Pizza/Fougasse</b>		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 45 *	3 1 
<b>Pizza congelée</b>		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20 *	3 1 
<b>Tourtes</b> (tourte aux légumes, quiche)		Oui	175 - 200	40 - 50	2 
		Oui	180 - 190	40 - 55 *	3 1 
<b>Vol-au-vent/Feuilletés</b>		Oui	180 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40 *	3 1 
<b>Lasagnes / pâtes cuites / cannelloni / tartes</b>		Oui	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg</b>		Oui	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Poulet/Lapin/Canard 1 kg</b>		Oui	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Dinde/Oie 3 kg</b>		Oui	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Poisson au four / en papillote</b> (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Légumes farcis</b> (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Rôtie</b>		Oui	200	2 - 5	4 

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau


RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets de poisson / biftecks		Oui	200	30 - 40 **	4 3 
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		Oui	200	30 - 50 **	4 3 
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1 
Rosbif saignant 1 kg		-	200	35 - 50 ***	2 
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	200	60 - 90 ***	2 
Pom. terre rôties		-	200	45 - 55 ***	2 
Gratin de légumes		-	200	20 - 30	2 
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ****	3 1 
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ****	3 1 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ****	3 1 




\* Changez les niveaux à la mi-cuisson.

\*\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web **docs.bauknecht.eu** pour consulter le tableau de recettes testées pour les institutions d'évaluation conformément à la norme CEI 60350-1.

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Convection forcée
ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite/plaque à pâtisserie ou moule à gâteaux sur grille	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

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

**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**

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

**Utilisez des gants de protection.**

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

### SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

### SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les

résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge. Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

### ACCESSOIRES

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

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

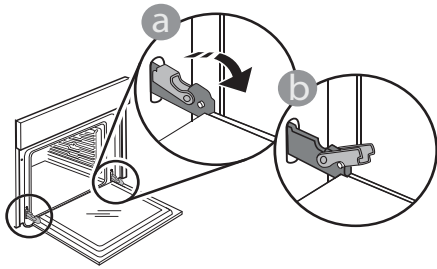
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40W/230V type E-14, T300°C, ou des ampoules halogènes de 20-40W/230 V type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

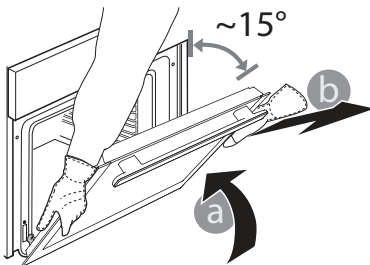
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

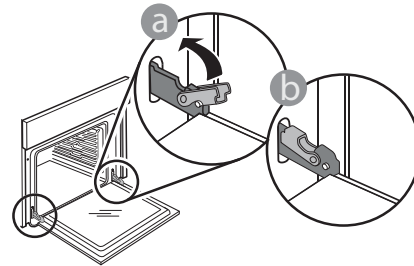


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. 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.

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



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

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

# GUIDE DE DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché.  Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Problème de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

## CONSEILS UTILES



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

### COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire).

Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

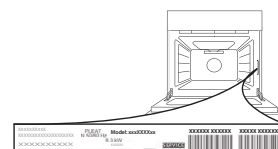
### CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire simultanément plusieurs types d'aliments nécessitant la même température (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire. Sortez les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court et laissez la cuisson continuer pour ceux dont le temps de cuisson est plus long.



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

- En visitant notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://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.







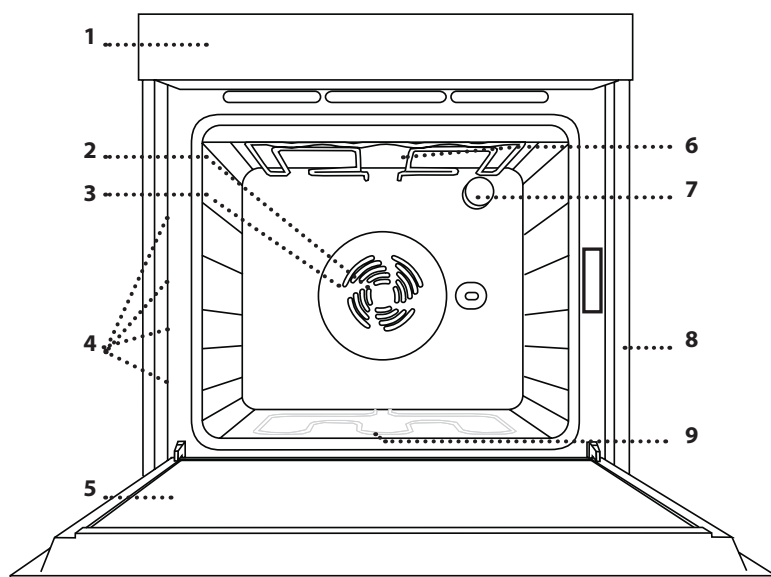
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO  
BAUKNECHT**

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



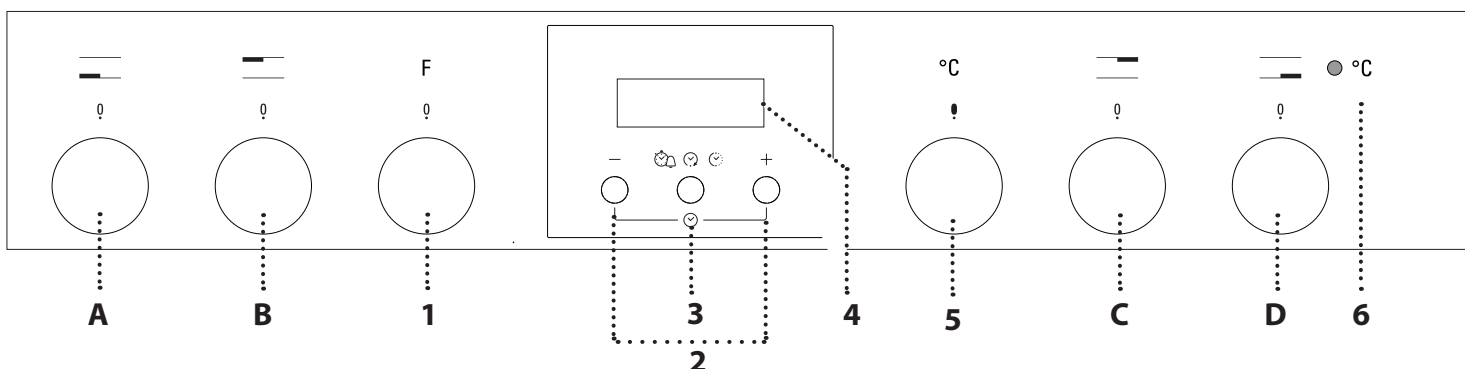
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO DI CONTROLLO



### COMANDI FORNO

#### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione O per disattivare il forno.

#### 2. TASTO +/-

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

#### 3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, 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.

### MANOPOLE COMANDO PER PIANO COTTURA

- A. per zona di cottura anteriore sinistra.
- B. per zona di cottura posteriore sinistra.
- C. per zona di cottura posteriore destra.
- D. per zona di cottura anteriore destra.

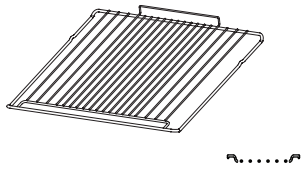
Note: tutte le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

# ACCESSORI

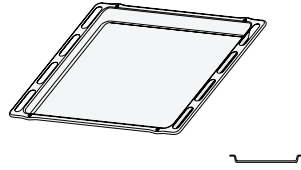


Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

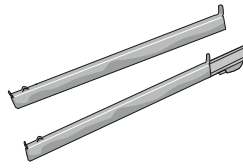
## GRIGLIA



## TEGLIA



## GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

- Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.
- Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per rimuovere le griglie, togliere le viti di fissaggio (se presenti) da entrambi i lati con l'aiuto di una moneta o di un attrezzo adatto. Quindi sollevare le guide ed estrarre le parti inferiori dai relativi alloggiamenti: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio

# FUNZIONI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

**LAMPADA**  
Per accendere/spegnere la luce del forno.

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

**DIAMOND CLEAN**  
Per eliminare lo sporco creato dalla cottura mediante un ciclo a bassa temperatura. L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.

**VENTILATO**  
Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano, pizze su singolo o doppio livello. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto. Per le cotture su due livelli, invertire la posizione degli alimenti a metà cottura per ottenere un risultato più omogeneo.

**GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

**TURBO GRILL**  
Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

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

## 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. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

## USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE 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  $\bigcirc$  e  $\bullet$ .

### 3. PRERISCALDAMENTO


Quando si attiva questa funzione, la spia del termostato si accende per segnalare l'inizio della fase di preriscaldamento. Alla fine del processo, la spia del termostato si spegne per 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.

### . PROGRAMMARE LA COTTURA

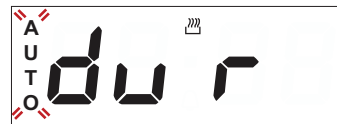
Dopo avere selezionato e attivato la funzione è possibile impostare la durata.




Premere il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  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 e sul display lampeggia l'indicazione AUTO.




Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.

Riportare la manopola funzioni e la *manopola del termostato* su 0 e ●, quindi premere il *tasto 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 il simbolo .



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.

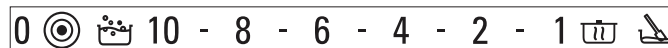
Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

#### • **FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA**


(vedere le istruzioni fornite con il piano cottura).

Ruotare in senso orario la manopola di comando della zona di cottura interessata fino a selezionare l'impostazione di potenza richiesta.


Il pannello comandi del forno è dotato di 4 manopole regolabili che controllano il funzionamento del piano. Le manopole comando del piano cottura sono contrassegnate da una scala numerica corrispondente ai differenti livelli di potenza e da una serie di simboli di funzione.




#### TEPORE

Per far lievitare la pasta, ammorbidire il burro tolto dal frigo, mantenere al caldo i biberon o la pappa dei bambini, per preparare lo yogurt, sciogliere il cioccolato, ecc. La funzione è disponibile soltanto con la spia del calore residui accesa. Per il funzionamento, accertarsi che la spia di calore residuo della zona di cottura che si desidera utilizzare sia accesa. Ruotare la manopola su . Per disattivare questa funzione, cambiare la posizione della manopola.

#### MANTENIMENTO CALORE

Per mantenere la temperatura costante a 60° fino a fine cottura. Per selezionare questa funzione, ruotare la manopola su .

#### EBOLLIZIONE RAPIDA




























































Per portare rapidamente l'acqua ad ebollizione; questa funzione resta attiva per un tempo prestabilito. Allo scadere del tempo, il piano di cottura ritorna automaticamente sul livello di potenza massimo. Può essere attivata anche a cottura già iniziata. **IMPORTANTE:** Prima di attivare questa funzione, accertarsi di aver messo la pentola sulla zona di cottura prescelta per evitare di danneggiare la superficie del piano. I valori di prestazione specificati per questa funzione sono garantiti per tutti i piani di cottura vetroceramici. Per il funzionamento, mettere la pentola sulla zona di cottura prescelta e ruotare la manopola su . Disattivare cambiando la posizione della manopola.



#### MULTIZONA



È disponibile sulle piastre anteriore sinistra e posteriore sinistra. Allarga l'area di riscaldamento del piano per permettere l'uso di pentole grandi, ovali o rettangolari. Per selezionare questa funzione: ruotare la manopola su  e aspettare che la spia di calore residuo corrispondente alla piastra inizi a lampeggiare. Per azionare la zona tripla (se disponibile), attendere fino a quando il LED inizia a lampeggiare velocemente. Selezionare il livello di potenza richiesta ruotando la manopola in senso antiorario. La spia di calore residuo resta accesa per indicare che il piano di cottura è inserito. Per deselezionare il livello di potenza, ruotare in senso antiorario la manopola su 0.

Note: è possibile disattivare la funzione multizona soltanto su piani dotati da zona di cottura doppia e tripla.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte a lievitazione</b>		Sì	160 - 180	35 - 55	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 *	3 1  
<b>Torte ripiene</b> (torta di ricotta, strudel, torta di mele)		Sì	150 - 190	30 - 85	2 
		Sì	150 - 190	35 - 90 *	3 1  
<b>Biscotti / Crostatine</b>		Sì	170 - 180	15 - 40	3 
		Sì	150 - 175	20 - 45 *	3 1  
<b>Bignè</b>		Sì	180	30 - 40	3 
		Sì	170 - 190	35 - 45 *	3 1  
<b>Meringhe</b>		Sì	90	120 - 130	3 
		Sì	90	130 - 150 *	3 1  
<b>Pane / Pizza / Focaccia</b>		Sì	190 - 250	15 - 50	2 
		Sì	190 - 250	25 - 45 *	3 1  
<b>Pizze surgelate</b>		Sì	250	10 - 15	2 
		Sì	250	10 - 20 *	3 1  
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	175 - 200	40 - 50	2 
		Sì	180 - 190	40 - 55 *	3 1  
<b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	180 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40 *	3 1  
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)</b>		Sì	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Tacchino / Oca 3 kg</b>		Sì	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Sì	200	2 - 5	4 

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato

ACCESSORI					
	Griglia	Tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci	Leccarda con 500ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Filetti/Tranci di pesce</b>		Sì	200	30 - 40 **	4 3 
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		Sì	200	30 - 50 **	4 3 
<b>Pollo arrosto 1-1,3 kg</b>		-	200	55 - 70 **	2 1 
<b>Roast beef al sangue 1 kg</b>		-	200	35 - 50 ***	2 
<b>Cosciotto di agnello/Stinco</b>		-	200	60 - 90 ***	2 
<b>Patate arrosto</b>		-	200	45 - 55 ***	2 
<b>Verdure gratinate</b>		-	200	20 - 30	2 
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 100 ****	3 1 
<b>Carne e patate</b>		Sì	200	45 - 100 ****	3 1 
<b>Pesce e verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ****	3 1 

\* Invertire i livelli a metà cottura.

\*\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato
ACCESSORI	Griglia	Tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci	Leccarda con 500ml di acqua

## PULIZIA E MANUTENZIONE



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da **docs.bauknecht.eu**

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

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

**Utilizzare guanti protettivi.**

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

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

### SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui

di cibo. per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .

### ACCESSORI

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

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

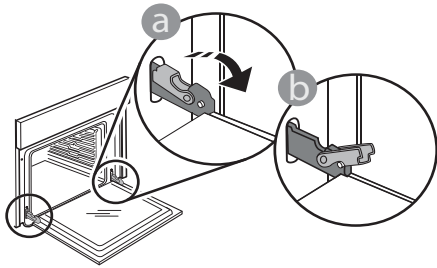
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Note: Usare solo lampadine ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C o lampadine alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

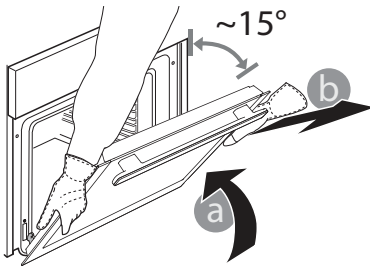
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

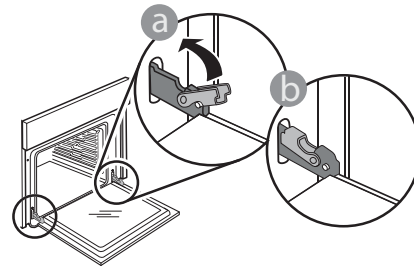


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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

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



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

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

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

## CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

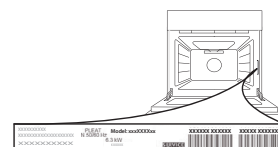
### CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Grazie alla funzione "VENTILATO" è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Se necessario, scambiare di ripiano le pietanze a due terzi della cottura. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.



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

- Visitare il sito web [docs.bauknecht.eu](https://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 Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.







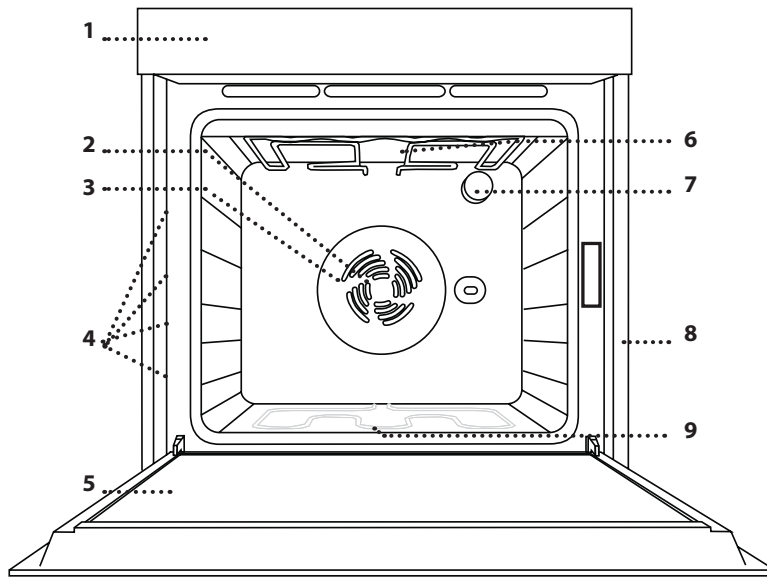
GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO  
BAUKNECHT

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



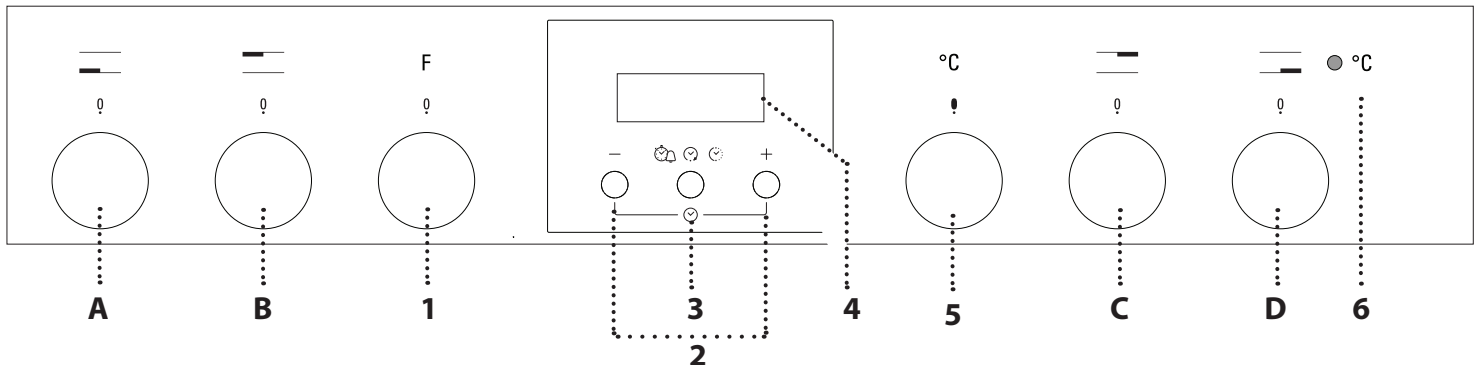
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



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

## PANEL DE CONTROL



### MANDOS DEL HORNO

#### 1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición 0 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, hora de

finalización de la cocción, temporizador.

#### 4. PANTALLA

#### 5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

Gire para seleccionar la temperatura deseada.

#### 6. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO

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

### SELECTORES DE CONTROL DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

- A. de la placa frontal izquierda.
- B. de la placa trasera izquierda.
- C. de la placa trasera derecha.
- D. de la placa frontal derecha.

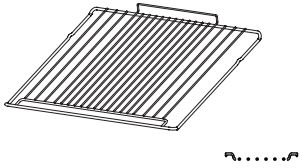
Nota: todos los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

# ACCESORIOS

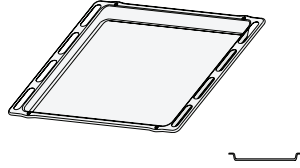


Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) para más información

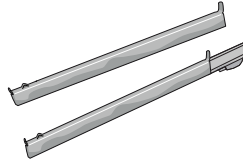
## REJILLA



## BANDEJA DE HORNEAR



## GUÍAS DESLIZANTES (SI LAS HAY)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Posventa

## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

- Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.
- Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla

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

- Para extraer las guías para estantes, retire los tornillos de fijación situados a ambos lados (si los hay) con la ayuda de una moneda o una herramienta. Levante las guías y saque las partes inferiores de sus alojamientos: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior. Vuelva a colocar los tornillos de fijación

# FUNCIONES



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) para más información



### OFF

Sirve para apagar el horno.



### LUZ

Para encender/apagar la bombilla interior del horno.



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



### DIAMOND CLEAN

Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y utilice la función durante 35' a 90 °C. Active la función con el horno frío y déjelo enfriar durante 15' una vez terminado el ciclo.



### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel y pizzas en uno o dos niveles. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base. En caso de cocinar en dos niveles, invierta la posición de los alimentos para obtener una cocción más homogénea.



### GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la bandeja 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 grandes piezas de carne (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la bandeja 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. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



### DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos.

## 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 aproximadamente una hora, preferiblemente utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

## USO DIARIO

### 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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 *selector* y el *selector del termostato* a  $\circ$  y  $\bullet$ .

### 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: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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

### . COCCIÓN PROGRAMADA

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

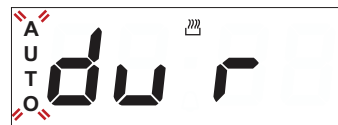



DURACIÓN

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 los botones  $+$  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 poner el selector de funciones y el *selector del termostato* en y , después 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.



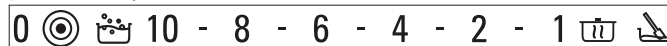
La pantalla muestra la hora y la permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador.

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

## • FUNCIONAMIENTO DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

(vea las instrucciones suministradas con la superficie de cocción).

Gire el selector de la placa correspondiente hacia la derecha hasta la configuración de potencia deseada. El panel de control del horno dispone de cuatro selectores ajustables para el funcionamiento de la superficie de cocción. Los selectores de la superficie de cocción están marcados con una escala numérica correspondiente a las distintas configuraciones de potencia y con una serie de símbolos de funciones.



#### CALOR SUAVE

Para dejar que suba la masa, ablandar mantequilla sacada del frigorífico, mantener biberones o comida calientes y también para hacer yogur, derretir chocolate, etc. Esta función solo está disponible cuando el indicador de calor residual esté encendido. Para esta función, asegúrese de que el indicador de calor residual de la placa deseada esté encendido. Gire el selector a . Para deseleccionar la función, cambie la posición del selector.

#### MANTENIMIENTO DEL CALOR

Para mantener una temperatura constante de 60 ° hasta el final de la cocción. Para seleccionar esta función, gire el selector a .

#### COCCIÓN RÁPIDA

Esta función se usa para hervir agua rápidamente y permanece encendida durante un tiempo predefinido. Al terminar el tiempo predefinido, la superficie de cocción volverá automáticamente a la configuración de potencia máxima. Esta función puede activarse incluso durante la cocción. Importante: antes de seleccionar esta función, asegúrese de que la olla está situada en la placa seleccionada para evitar daños a la superficie de cocción. Los valores de rendimiento indicados para esta función son los que se garantizan para todas las superficies de cocción vitrocerámicas. Para utilizar esta función, sitúe la olla en la placa seleccionada y gire el selector a . Para deseleccionarla, cambie la posición del selector.

#### MULTIZONAS

Disponible en la placa frontal izquierda y en la trasera izquierda. Extiende el área de calentamiento de la superficie de cocción para permitir el uso de ollas o recipientes de cocción de gran tamaño y de forma oval o rectangular. Para seleccionar esta función: gire el mando a y espere a que el indicador de calor residual de la placa empiece a parpadear. Para encender la función de zona triple (si está disponible), espere a que el led empiece a parpadear rápidamente. Seleccione la configuración de potencia deseada girando el selector hacia la izquierda. El indicador de calor residual permanecerá encendido para indicar que la superficie de cocción está en uso. Para deseleccionarla, coloque el selector en 0 girándolo hacia la izquierda.

Nota: La función multizona solo puede encenderse en las placas dobles y triples de la superficie de cocción.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Bizcochos</b>		Sí	160 - 180	35 - 55	2 
		Sí	150 - 170	30 - 90 *	3 1  
<b>Bizcocho relleno</b> (tarta de queso, pasteles de hojaldre relleno, tarta de manzana)		Sí	150 - 190	30 - 85	2 
		Sí	150 - 190	35 - 90 *	3 1  
<b>Galletas/tartaletas</b>		Sí	170 - 180	15 - 40	3 
		Sí	150 - 175	20 - 45 *	3 1  
<b>Lionesas</b>		Sí	180	30 - 40	3 
		Sí	170 - 190	35 - 45 *	3 1  
<b>Merengues</b>		Sí	90	120 - 130	3 
		Sí	90	130 - 150 *	3 1  
<b>Pan, pizza, focaccia</b>		Sí	190 - 250	15 - 50	2 
		Sí	190 - 250	25 - 45 *	3 1  
<b>Pizza congelada</b>		Sí	250	10 - 15	2 
		Sí	250	10 - 20 *	3 1  
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verduras, quiche)		Sí	175 - 200	40 - 50	2 
		Sí	180 - 190	40 - 55 *	3 1  
<b>Volovanes/Canapés de hojaldre</b>		Sí	180 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	3 1  
<b>Lasaña / pasta al horno / canelones / tartas</b>		Sí	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Cordero/Ternera/Buey/Cerdo 1 kg</b>		Sí	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Pollo, conejo, pato (1 kg)</b>		Sí	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Pavo/oca 3 kg</b>		Sí	190 - 200	140 - 180	1/2 
<b>Pescado al horno/en papillote</b> (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40-60	2 
<b>Verduras rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Tostada</b>		Sí	200	2 - 5	4 

FUNCIONES					
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección

ACCESORIOS					
	Rejilla	Molde sobre rejilla	Graspera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Graspera / Bandeja pastelera	Graspera con 500 ml de agua

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Filetes de pescado/de carne		Sí	200	30 - 40 **	4 3
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas		Sí	200	30 - 50 **	4 3
Pollo asado 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg		-	200	35 - 50 ***	2
Pierna de cordero/cerdo		-	200	60 - 90 ***	2
Patatas al horno		-	200	45 - 55 ***	2
Verduras gratinadas		-	200	20 - 30	2
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	3 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 ****	3 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	3 1

\* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

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

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

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

Descárguese la Guía de uso y cuidado visitando la página web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) para consultar la tabla con las recetas probadas, cumplimentada para los institutos de evaluación conforme a la norma IEC 60350-- 1.

FUNCIONES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire forzado	Horno de convección
ACCESORIOS	Rejilla	Molde sobre rejilla	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) para más información

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

**No utilice aparatos de limpieza**

**con vapor.**

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

**Utilice guantes de protección.**

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

• Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

• No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

### SUPERFICIES INTERIORES

• Después de cada uso deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas

causadas por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

• Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

### ACCESORIOS

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

## SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

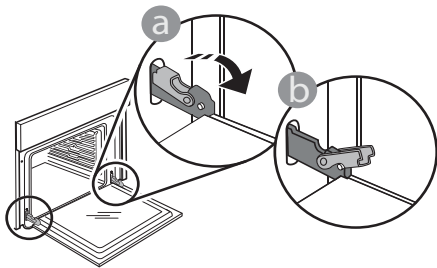
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para la iluminación electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Postventa.

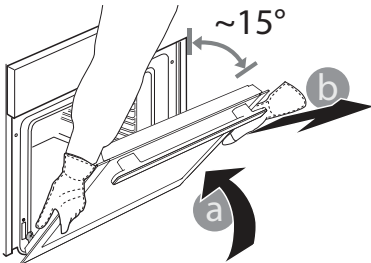
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

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



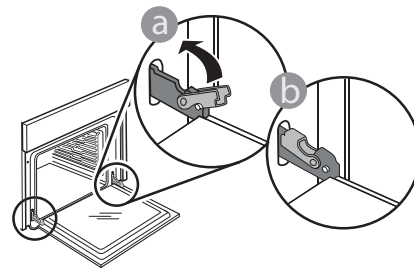
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



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

alojamiento.

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



Presione suavemente para comprobar que los pestillos estén en la posición correcta

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

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

## CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) para más información

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

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

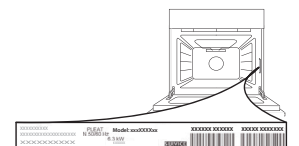
### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

Con la función "Horno de convección", es posible cocinar simultáneamente varios alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Cambie los alimentos de nivel cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, si es necesario. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.



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.







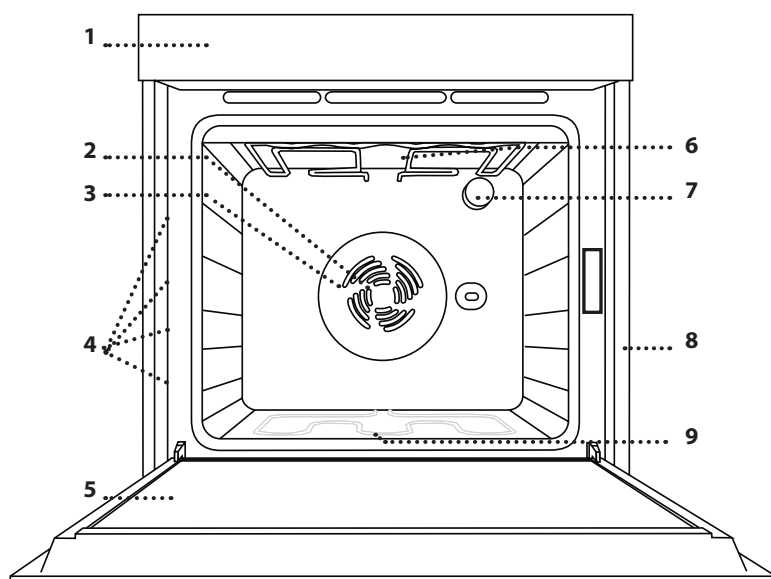
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ  
МАРКИ ВАУКНЕХТ**

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



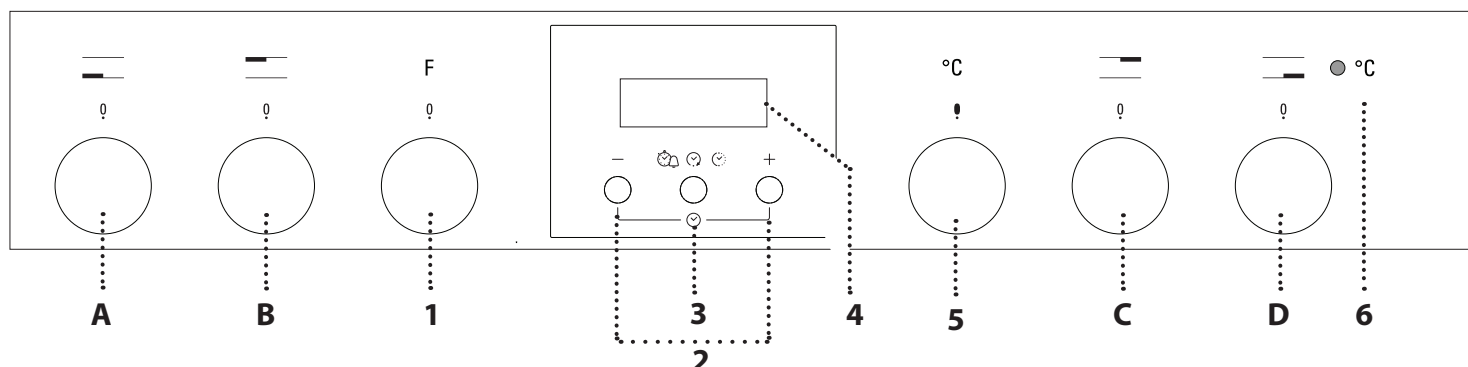
**Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКИ

#### 1. РУЧКА ВЫБОРА

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

#### 2. КНОПКА +/-

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

#### 3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, время конца готовки, таймер.

#### 4. ДИСПЛЕЙ

#### 5. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверните для выбора нужной температуры.

#### 6. ИНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА / ПРОГРЕВ

Горит в процессе нагрева. Гаснет после достижения требуемой температуры.

### РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

- A.** передняя левая зона нагрева.
- B.** задняя левая зона нагрева.
- C.** задняя правая зона нагрева.
- D.** передняя правая зона нагрева.

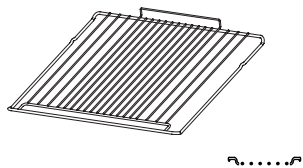
Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

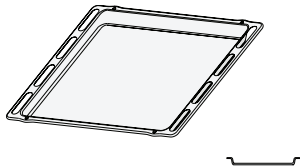


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

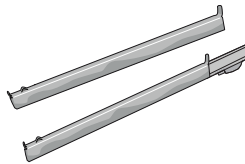
## РЕШЕТКА



## ВСТАВНОЙ ПРОТИВЕНЬ



## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ПРИ НАЛИЧИИ)



Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели. Не входящие в комплект прибора принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- Вставьте решетку горизонтально в держатели, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.
- Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПОЛОК

- Для снятия держателей полок выверните удерживающие винты (при наличии) с обеих сторон, используя монету или инструмент. Поднимите держатель и извлеките нижнюю часть из гнезда. Теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей полок сначала вставьте их в верхнее гнездо. Вдвиньте держатели полок в камеру духовки в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде. Установите на место удерживающие винты

# РЕЖИМЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)



### ВЫКЛ.

Выключение духовки.



### СВЕТ

Включение/выключение освещения духовки.



### ОБЫЧНЫЙ

Режим для приготовления любых блюд на одном уровне.



### DIAMOND CLEAN

Низкотемпературный цикл для удаления загрязнений, возникающих при приготовлении пищи. Пар, образующийся во время низкотемпературной очистки, позволяет легко удалить грязь и остатки пищи. Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки и включите этот режим на 35 мин при температуре 90°C. Запускайте режим, только когда духовка холодная. После завершения режима дайте духовке остыть, подождите 15 мин.



### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. Данный режим позволяет получить равномерную хрустящую корочку на верхней и нижней поверхности продукта. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления.



### ГРИЛЬ

Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: Разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.



### ТУРБОГРИЛЬ

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



### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Режим для ускоренного размораживания продуктов.

# ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

## 1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

При первом включении прибора необходимо установить часы: 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 часы, например, после длительного отключения электричества, необходимо сбросить время.

## 2. НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Выбрав нужное значение времени, нажмите кнопку времени: На дисплее появится надпись "ton 1".



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

## 3. ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ

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

Удалите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим "Подрумьянивание". Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим, следуя инструкциям.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## 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 времени, выключите духовку, повернув ручку выбора и ручку термостата на 0 и ●.

## 3. ПРОГРЕВ

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева. Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры. Поместите в духовку блюдо и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

## . ПРОГРАММИРОВАНИЕ ГОТОВКИ

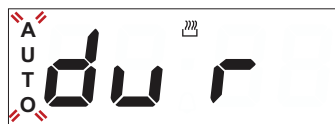
После выбора и активации режима можно задать значение длительности.

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 время суток, а также останутся AUTO и как подтверждение настройки.



Для проверки оставшегося времени приготовления нажмите кнопку времени и удерживайте не менее 2 секунд. Если ее 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 и , затем нажмите кнопку времени и удерживайте не менее 2 секунд, чтобы выключить духовку.

#### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке. Для активации таймера нажмите и удерживайте кнопку времени: на дисплее начнет мигать символ .



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

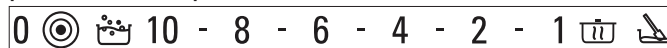


На дисплее появится время суток и останется символ , подтверждающий, что таймер установлен.

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

## • ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

(см. инструкцию, прилагаемую к варочной панели). Для выбора уровня мощности поверните ручку соответствующей зоны нагрева по часовой стрелке. На панели управления духовки имеется 4 ручки для управления работой варочной панели. Ручки управления варочной панелью имеют цифровую шкалу, соответствующую различным настройкам мощности, и ряд символов режимов.



### ЩАДЯЩИЙ НАГРЕВ

Режим для подъема теста, размягчения сливочного масла из холодильника, поддержания теплыми детского питания и бутылочек, приготовления йогуртов, растапливания шоколада и пр. Данный режим доступен только при горячем индикаторе остаточного тепла. Чтобы использовать режим, убедитесь, что индикатор остаточного тепла выбранной зоны нагрева горит. Поверните ручку на . Чтобы отменить выбор режима, измените положение ручки.

### ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

Поддержание постоянной температуры 60°С до завершения приготовления. Чтобы выбрать этот режим, поверните ручку на .

### БЫСТРАЯ ВАРКА

Данный режим позволяет быстро доводить воду до кипения с последующим поддержанием температуры в течение заданного времени. По истечении заданного времени варочная панель автоматически возвращается к настройке максимальной мощности. Этот режим можно выбирать и в процессе приготовления пищи. Важно: Перед выбором режима убедитесь, что на соответствующей зоне нагрева имеется кастрюля. В противном случае возможно повреждение поверхности варочной панели. Рабочие показатели для данного режима соответствуют тем, которые имеются у всех стеклокерамических варочных панелей. Для использования режима поставьте кастрюлю на выбранную зону нагрева и поверните ручку на . Для отмены измените положение ручки.

### ОБЪЕДИНЕНИЕ ЗОН

Этот режим предусмотрен на левых передней и задней конфорках. При включении этого режима увеличивается зона нагрева, что позволяет пользоваться большими кастрюлями овальной или прямоугольной формы. Для включения: поверните ручку в положение и подождите, пока не начнет мигать соответствующий конфорке индикатор остаточного тепла. Чтобы включить функцию тройной зоны (если предусмотрена), дождитесь начала частого мигания индикатора. Выберите требуемый уровень мощности, повернув ручку против часовой стрелки. Индикатор остаточного тепла начнет гореть непрерывно, указывая, что варочная панель используется. Для отмены поверните ручку против часовой стрелки на 0.

Примечание: Функция объединения зон может быть включена только для двойных и тройных зон нагрева варочной панели.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пироги из дрожжевого теста		Да	160 - 180	35 - 55	2 
		Да	150-170	30 - 90 *	3 1 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	150 -190	30 - 85	2 
		Да	150 - 190	35 - 90 *	3 1 
Печенье / тарталетки		Да	170 - 180	15 - 40	3 
		Да	150 - 175	20 - 45 *	3 1 
Пирожные из заварного теста		Да	180	30 - 40	3 
		Да	170 - 190	35 - 45 *	3 1 
Безе		Да	90	120 - 130	3 
		Да	90	130 - 150 *	3 1 
Хлеб / пицца / фокачча		Да	190 - 250	15 - 50	2 
		Да	190 - 250	25 - 45 *	3 1 
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	2 
		Да	250	10 - 20 *	3 1 
Соленые пироги (овощной пирог, киш)		Да	175 - 200	40 - 50	2 
		Да	180 - 190	40 - 55 *	3 1 
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	180 - 200	20 - 30	3 
		Да	180 - 190	20 - 40 *	3 1 
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		Да	190 - 200	40 - 65	2 
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		Да	190 - 200	90 - 110	2 
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	190 - 200	65 - 85	2 
Индейка / гусь 3 кг		Да	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	180 - 200	40 - 60	2 
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2 
Тосты		Да	200	2 - 5	4 
РЕЖИМЫ	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Подрумянивание
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	Решетка	Форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

РЕЦЕПТ	РЕЖИМ	ПРОГРЕВ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ (МИН)	УРОВЕНЬ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Рыба, филе / кусками		Да	200	30 - 40 **	4 3 
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые котлеты		Да	200	30 - 50 **	4 3 
Курица-гриль, 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 **	2 1 
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 ***	2 
Баранья нога / рулька		-	200	60 - 90 ***	2 
Печеный картофель		-	200	45 - 55 ***	2 
Овощная запеканка		-	200	20 - 30	2 
Лазанья с мясом		Да	200	50 - 100 ****	3 1 
Мясо с картофелем		Да	200	45 - 100 ****	3 1 
Рыба и овощи		Да	180	30 - 50 ****	3 1 

\* Поменяйте местами уровни в середине процесса приготовления.

\*\* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

\*\*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Загрузите руководство "Использование и уход" с сайта [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu), чтобы просмотреть таблицу протестированных рецептов, приведенных для оценки в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

РЕЖИМЫ					
	Обычный	Гриль	Турбогриль	Конвекция	Подрумянивание

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетка	Форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке	Поддон / вставной противень	Поддон с 500 мл воды

## ЧИСТКА И УХОД

Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

**Перед началом любых действий по чистке и уходу дайте духовке 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 духовку от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.**

### ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна.
- При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите поверхности насухо сухой тканью.
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными моющими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микроволокна.

### ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть и очистите ее (желательно пока она еще теплая) от отложений и пятен, образующихся при

приготовлении пищи. Для удаления конденсата, образующегося при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой. Для чистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.

- Для удобства чистки дверцу духовки можно снять.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

## ЗАМЕНА ЛАМПЫ

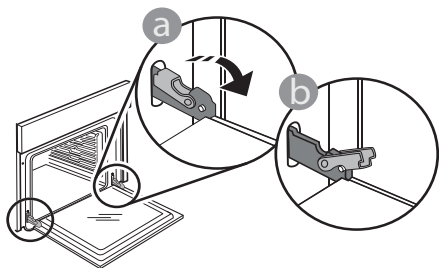
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

Примечание: Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

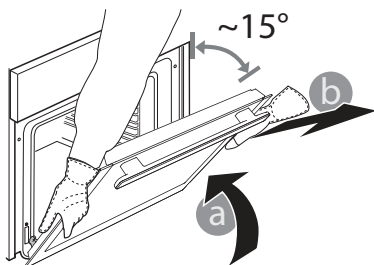
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

1. Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

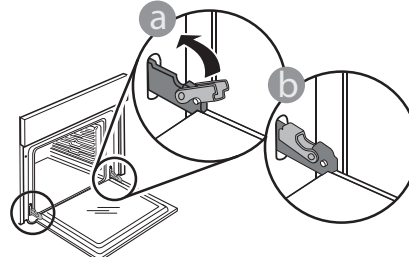


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



3. Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

4. Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение

5. Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите вышеописанные действия. Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствует напряжение в сети. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.  Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква "F", за которой следует некоторое число.	Программная ошибка.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой "F".

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

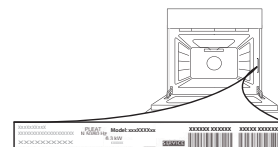
### ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ БЛЮД

В режиме "Подрумянивание", можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. При необходимости поменяйте уровни на двух третях процесса приготовления. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.



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

- Посетите наш 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.





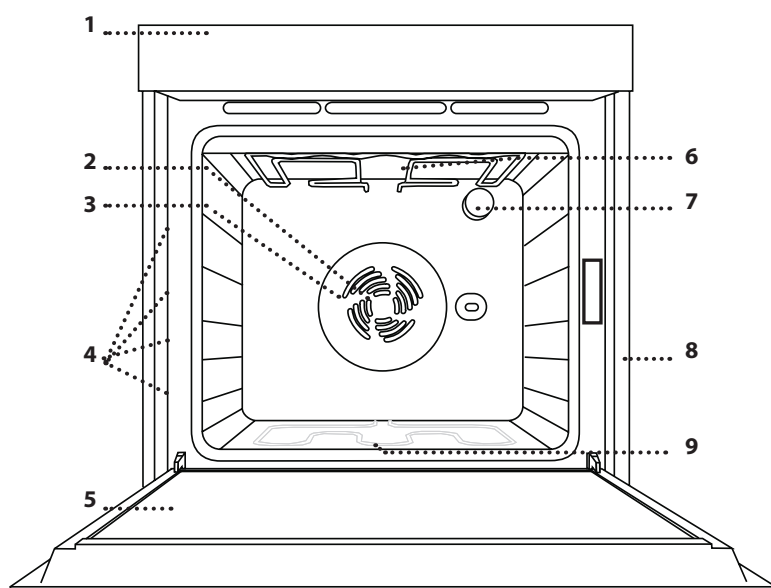

**TAK FORDI DU HAR KØBT ET BAUKNECHT**
**PRODUKT**

Registrer venligst dit produkt på [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register), for at modtage en mere komplet assistance



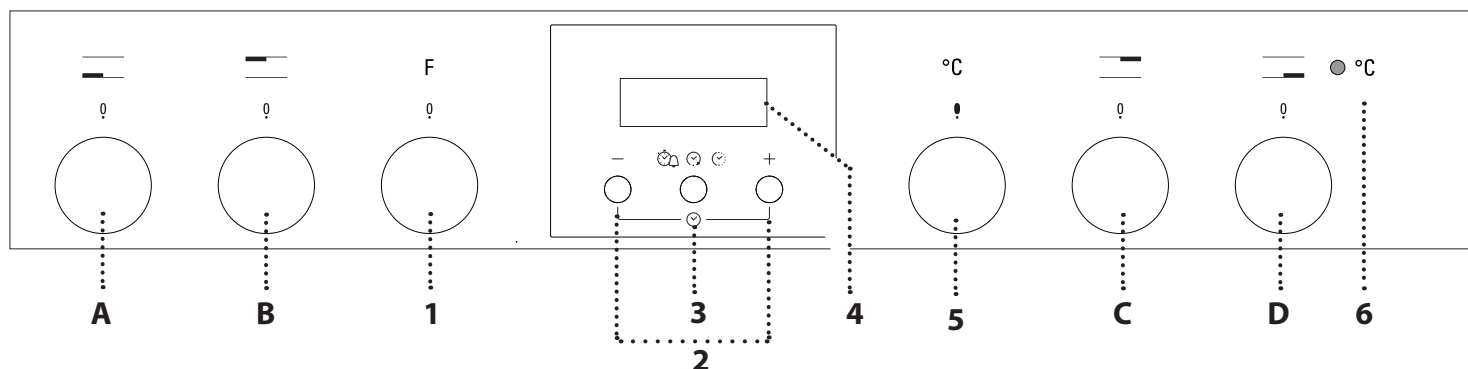
Læs sikkerhedsanvisningerne med omhu, før apparatet tages i brug.

## PRODUKTBEKRIVELSE



1. Betjeningspanel
2. Ventilator
3. Ringvarmelegeme (ikke synligt)
4. Skinner (niveauet vises på ovnens forside)
5. Ovnlåge
6. Øverste varmelegeme/grill
7. Lampe
8. Identifikationsskilt (må ikke fjernes)
9. Nedre varmeelement (ikke synligt)

## BETJENINGSPANEL



### OVNENS BETJENINGSANORDNINGER

#### 1. VÆLGEKNAP

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

#### 2. KNAPPEN +/-

Til at reducere eller øge den viste værdi på displayet.

#### 3. KNAPPEN KLOKESLÆT

Til valg af forskellige indstillinger:

Varighed, tilberedningens sluttid, minutur.

#### 4. DISPLAY

#### 5. TERMOSTATKNAP

Drej herpå, for at markere den ønskede temperatur.

#### 6. KONTROLLAMPE FOR TERMOSTAT/FORVARME

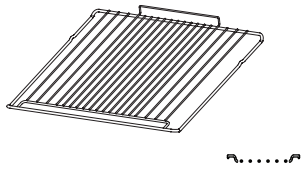
Den tænder under opvarmningen. Den slukker, når den ønskede temperatur er nået.

### BETJENINGSKNAPPER TIL KOGEZONEN

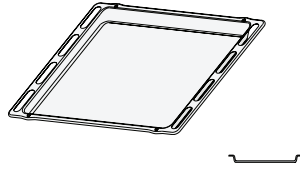
- A. til forreste venstre kogezone.
- B. til bagerste venstre kogezone.
- C. til bagerste højre kogezone.
- D. til forreste højre kogezone.

Bemærk: Alle knapperne er drejetrykknapper. De kommer ud, når der trykkes midt på dem.

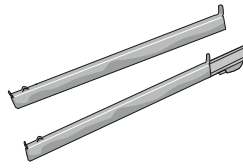
## RIST



## BAGEPLADE



## SKYDERIBBER (AFHÆNGIGT AF MODEL)



Antallet og typen af tilbehør kan variere afhængigt af, hvilken model der er købt. Yderligere, ikke medfølgende, tilbehør kan købes separat hos vores Kundeservice

### ISÆTNING AF RIST OG ANDET TILBEHØR

- Indsæt risten vandret ved at lade den glide langs skinnerne og sørg for, at siden med den ophøjede kant vender opad.
- Andet tilbehør, såsom drypbakken og bagepladen isættes vandret, på samme måde som risten

### AFTAGNING OG GENMONTERING AF SKINNERNE

- Skinnerne tages ud ved at fjerne fæsteskrueene (om forudset) i begge sider ved hjælp af en mønt eller et redskab. Løft skinnerne opad og træk de nedre dele ud af deres sæder: Nu kan du tage skinnerne ud.
- For at isætte skinnerne igen, skal man først sætte dem i det øverste leje. Skub dem ind i ovnrummet, mens du holder dem oppe, sænk dem, og skub dem derefter på plads i det nederste leje. Skru fæsteskrueene i igen

# FUNKTIONER



#### OFF

Til at slukke for ovnen.



#### OVNLYS

Til tænding/slukning af ovnlyset.



#### OVER-/UNDERVARME

Til tilberedning af enhver ret på en enkelt ribbe.



#### DIAMOND CLEAN

Til at fjerne snavs fra tilberedningen ved hjælp af rengøring med lav temperatur. Dampvirkningen under denne specielle rengøringscyklus med lav temperatur gør, at snavs og madrester nemt kan fjernes. Hæld 200 ml drikkevand i bunden af ovnen og brug funktionen i 35' ved 90°C. Aktivér funktionen når ovnen er kold, og lad den køle af i 15' når cyklussen er færdig.



#### VARMLUFTSBAGNING

Til tilberedning af kød og tærter med fyld på én plade, eller pizzaer på en eller to plader. Denne funktion giver en jævn, gylden, sprød top og bund. Ved tilberedning på to ribber anbefales det at bytte om på retterne efter halvdelen af tilberedningstiden, så der opnås en mere ensartet tilberedning.



#### GRILL

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



#### TURBO GRILL

Til stegning af store kødstykker (køller, oksesteg, kylling). Vi anbefaler at anvende en bakke til at opsamle saften fra kødet: Stil bakken hvor som helst under risten, og tilsæt 500 ml drikkevand. Drejespiddet (hvis det findes) kan anvendes til denne funktion.



#### OPTØNING

Bruges til hurtig optøning af madvarer.

# FØRSTEGANGSBRUG AF APPARATET

## 1. INDSTILLING AF KLOKKESLÆT

Det er nødvendigt, at indstille klokkeslættet første gang, man tænder for apparatet: "AUTO" og "0.00" blinker på displayet.



Tryk samtidigt på tasterne  $-$  og  $+$ , for at indstille klokkeslættet: Indstil klokkeslættet ved hjælp af knapperne  $+$  og  $-$ .

Bemærk: Det er nødvendigt at nulstille uret, for at ændre klokkeslættet på et senere tidspunkt, for eksempel efter et længerevarende strømsvigt.

## 2. INDSTILLING AF LYD

Tryk på knappen *Klokkeslæt* efter at have valgt det ønskede tidsformat: Displayet viser "ton 1".



Tryk på knappen  $-$ , for at vælge den ønskede tone, og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt*, for at bekræfte.

## 3. VARM OVNEN

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

Fjern eventuelt beskyttende pap eller transparent film fra ovnen, og tag alt tilbehøret ud. Varm ovnen op til 250 °C i cirka en time, om muligt med funktionen "Varmluftsbagning". Ovn skal være tom i dette tidsrum.

Følg anvisningerne, for at indstille funktionen korrekt.

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

# DAGLIG BRUG

## 1. VÆLG EN FUNKTION

Man vælger en funktion, ved at dreje *vælgeknappen* over på den ønskede funktions symbol.

## 2. AKTIVERING AF EN FUNKTION

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

Funktionen kan når som helst afbrydes, ved at dreje *vælgeknappen* og *termostatknappen* over på  $\circ$  og  $\bullet$ .

## 3. FORVARME


Efter aktivering af funktionen vil termostatsens kontrollampe tænde, hvilket signalerer, at forvarmningsprocessen er startet.

Ved afslutningen af denne proces slukker termostatsens kontrollampe, hvilket angiver, at ovnen har nået den indstillede temperatur: Sæt nu retten i ovnen, og begynd tilberedningen.

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

## . PROGRAMMERING TILBEREDNING

Efter markering og aktivering af funktionen, er det muligt at indstille varighedens værdier.

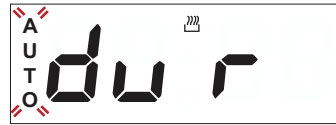
 VARIGHED


Tryk på knappen *Klokkeslæt*: Symbolet  blinker.



Tryk på knappen *Klokkeslæt* igen: Displayet viser DUR

og AUTO blinker.



Indstil varigheden vha. tasterne  $+$  og  $-$ . Displayet viser klokkeslættet efter få sekunder, og AUTO  forbliver tændt, for at bekræfte indstillingen.



Tryk på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder, for at få den tilbageværende tilberedningstid vist. Tiden kan, om nødvendigt, ændres ved at trykke endnu en gang og ændre varigheden ved hjælp af knapperne  $+$  og  $-$ .


Når tilberedningen er færdig, slukker symbolet , lydsignalet aktiveres, og AUTO blinker på displayet



Tryk på en knap for at deaktivere lydsignalet.

Drej funktionsknappen og *termostatknappen* tilbage på  $\circ$  og  $\bullet$ , og tryk herefter på knappen *Klokkeslæt* i mindst 2 sekunder, for at slukke for ovnen.

## INDSTILLING AF TIMEREN

Denne funktion hverken afbryder eller aktiverer tilberedningen, men giver dig mulighed for at anvende displayet som en timer, både mens en funktion er aktiv, og mens ovnen er slukket. Tryk langvarigt på knappen klokkeslæt, for at aktivere timeren: Symbolet  blinker på displayet.



Indstil den ønskede varighed vha. knapperne + og -. Nedtællingen begynder efter få sekunder.



Displayet viser klokkeslættet, og  forbliver tændt for at bekræfte, at timeren er indstillet.

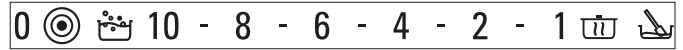
Bemærk: For at vise nedtællingen og eventuelt ændre den skal du trykke på knappen *klokkeslæt* i 2 sekunder igen.

## • BETJENING AF KOGESEKTION


(jfr. kogesektionens medfølgende anvisninger).

Drej den relevante kogesektionens betjeningsknap med uret til det ønskede effektniveau.


Ovnens betjeningspanel er udstyret med 4 drejeknapper, der kontrollerer kogesektionens drift. Betjeningsknapperne er forsynet med en skala, der svarer til forskellige varmeindstillinger, samt med forskellige funktionssymboler.




### SKÅNSOM OPVARMNING

Kan anvendes til at hæve dej, blødgøre koldt smør, holde sutteflasker eller babymad varm, lave yoghurt, smelte chokolade o.l. Funktionen kan kun anvendes, når kontrollampen for restvarme er tændt. Kontrollér, at den pågældende kogezones kontrollampe for restvarme er tændt. Drej knappen til . Funktionen ophører, når knappens position ændres.


### VARMHOLDNING

Holder temperaturen konstant på 60° efter endt tilberedning. Funktionen vælges ved at dreje knappen til .

### LYNKOGNING




























































Med denne funktion bringes vand hurtigt i kog. Funktionen forbliver aktiv i et forudbestemt tidsrum. Når den indstillede tid er gået, vender kogesektionen automatisk tilbage til den maksimale effekt. Lynkogningsfunktionen kan også aktiveres efter start på tilberedningen. VIGTIGT: Før aktivering af lynkogningsfunktionen skal der anbringes en gryde på den valgte kogezone, så den glaskeramiske overflade ikke bliver beskadiget. Alle glaskeramiske kogesektioner er garanteret de anførte ydelser for denne funktion. Funktionen aktiveres ved at anbringe gryden på den valgte kogezone og dreje knappen til . Funktionen ophører, når knappens position ændres.

### MULTIZONE




Denne funktion kan anvendes på kogezonerne forrest til venstre samt bagest til venstre. Dobbeltzonefunktionen udvider kogesektionens opvarmede område, så der kan anvendes store ovale eller rektangulære gryder. Gå frem på følgende måde: Stil knappen på , og vent, til den valgte plades kontrollampe for restvarme begynder at blinke. Aktivering af tredobbeltzonen (afhængigt af model): Vent, til kontrollampen begynder at blinke hurtigere. Vælg den ønskede effektindstilling ved at dreje knappen mod uret. Kontrollampen for restvarme lyser fortsat for at vise, at kogesektionen er tændt. Valget slettes ved at dreje knappen imod urets retning, over på 0 .

Bemærk: Multizonefunktionen er kun aktiv ud for kogesektionens dobbelt- og tredobbeltkogezone.

# TILBEREDNINGSTABEL

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
<b>Kager med hævemiddel</b>		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	3 1  
<b>Kager med fyld</b> (oste- og æbletærter, strudel)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	3 1  
<b>Småkager / Tarteletter</b>		Ja	170 - 180	15 - 40	3 
		Ja	150 - 175	20 - 45 *	3 1  
<b>Vandbakkelse</b>		Ja	180	30 - 40	3 
		Ja	170 - 190	35 - 45 *	3 1  
<b>Marengs</b>		Ja	90	120 - 130	3 
		Ja	90	130 - 150 *	3 1  
<b>Brød/pizza/focacciaboller</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 45 *	3 1  
<b>Frossen pizza</b>		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20 *	3 1  
<b>Madtærter</b> (vegetartærte, quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2 
		Ja	180 - 190	40 - 55 *	3 1  
<b>Vol-au-vent/butterdejssnitte</b>		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	3 1  
<b>Lasagne/pastaret i ovn/cannelloni/postejer</b>		Ja	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Lam/kalv/okse/svin 1 kg</b>		Ja	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Kylling, kanin, and 1 kg</b>		Ja	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Kalkun / gås 3 kg</b>		Ja	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Fisk i fad</b> (filetter, hel)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Fyldte grønsager</b> (tomater, courgetter, auberginer)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Ja	200	2 - 5	4 

FUNKTIONER					
	Over-/undervarme	Grill	TurboGrill	Varmluft	Varmluftsbagning

TILBEHØR					
	Rist	Tærteform på rist	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke med 500 ml vand

OPSKRIFT	FUNKTION	FORVARME	TEMPERATUR (°C)	VARIGHED (MIN)	NIVEAU OG TILBEHØR
Fiskekoteletter/-fileter		Ja	200	30 - 40 **	4 3 
Medisterpølse/grillspyd/spareribs/hakkebøf		Ja	200	30 - 50 **	4 3 
Stegt kylling 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1 
Rød oksesteg 1 kg		-	200	35 - 50 ***	2 
Lammekølle/skank		-	200	60 - 90 ***	2 
Ovnstegte kartofler		-	200	45 - 55 ***	2 
Grønsagsgratin		-	200	20 - 30	2 
Lasagne og kød		Ja	200	50 - 100 ****	3 1 
Kød og kartofler		Ja	200	45 - 100 ****	3 1 
Fisk & Grønsager		Ja	180	30 - 50 ****	3 1 

\* Byt om på ribberne efter halvdelen af tilberedningstiden.

\*\* Vend maden, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

\*\*\* Vend maden, når to tredjedele af tilberedningstiden er gået (om nødvendigt).

\*\*\*\* Forventet varighed: Retterne kan tages ud af ovnen på forskellige tidspunkter afhængigt af personlig præference.

Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra vores website [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) som også indeholder tabellen over afprøvede opskrifter, der er udarbejdet til certificeringsmyndighederne i overensstemmelse med standard IEC 60350 - 1.

FUNKTIONER	Over-/undervarme	Grill	Turbo Grill	Varmluft	Varmluftsbagning
TILBEHØR	Rist	Tærteform på rist	Dryppebakke/bageplade eller tærteform på rist	Dryppebakke / Bageplade	Dryppebakke med 500 ml vand

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for at få mere at vide

**Sørg for, at ovnen er kold, inden du foretager vedligeholdelse eller rengøring.**

**Anvend ikke damprensere. Brug ikke metalsvampe,**

**skuremidler eller slibende/ætsende rengøringsmidler, da disse kan beskadige apparatets overflader.**

**Brug beskyttelseshandsker. Ovnens strømforsyning skal afbrydes før enhver form for vedligeholdelse.**

### UDVENDIGE OVERFLADER

- Rengør overfladerne med en fugtig klud af mikrofibre. Tilføj et par dråber neutralt rengøringsmiddel, hvis de er meget snavsede. Tør efter med en tør klud.
- Brug aldrig ætsende rengøringsmidler eller slibemidler. Hvis et af ovennævnte produkter uforvarende kommer i kontakt med apparatet, skal det straks rengøres med en fugtig klud af mikrofibre.

### INDVENDIGE OVERFLADER

- Efter hver brug, skal ovnen afkøle og så rengøres, fortrinsvist, når den stadig er lun for at fjerne eventuelle aflejringer eller pletter, der skyldes

madrester. For at tørre eventuel kondens, der har dannet sig som følge af tilberedning af mad med et højt vandindhold, skal du lade ovnen køle helt af og derefter tørre den af med en klud eller svamp. Rengør glasset i lågen med et egnet pudsemiddel.

- Ovnens låge kan tages af hængslerne, så rengøringen lettes.

### TILBEHØR

Vask altid tilbehøret i en opvaskemiddelopløsning efter brug. Brug ovnhandsker, hvis tilbehøret stadig er varmt. Madrester fjernes let med en opvaskebørste eller en svamp.

## UDSKIFTNING AF PÆREN

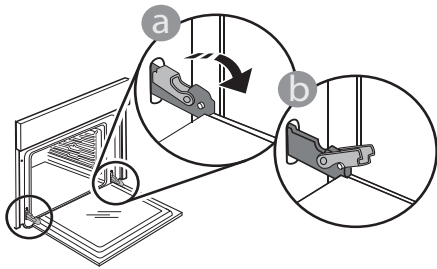
1. Tag stikket ud af stikkontakten.
2. Skru lampeglasset af lampen, udskift pæren, og skru lampeglasset på lampen igen.
3. Sæt stikket i stikkontakten igen.

Bemærk: Brug kun 25-40 W/230 V glødepærer af typen E-14, T300°C, eller halogenpærer 20-40 W/230 V af typen G9, T300°C. Pæren i produktet er specielt designet til apparater beregnet til husholdningsapparater og er ikke egnet til almindelig belysning i husholdningen (Rådets forordning EF 244/2009). Pærene kan købes hos eftersalgsserviceafdelingen.

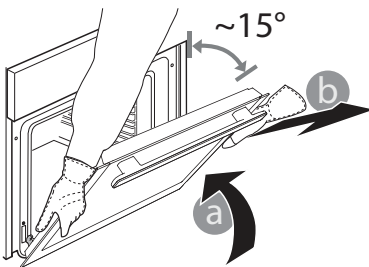
- Rør ikke ved pærene med bare hænder, hvis du bruger halogenpærer, da dine fingeraftryk kan medføre beskadigelse. Ovnens må ikke tages i brug, før lampeglasset er blevet genmonteret.

## AFTAGNING OG GENMONTERING AF LÅGEN

1. For at fjerne lågen skal du åbne den helt, og sænke spærhagerne, indtil de er i ulåst position.

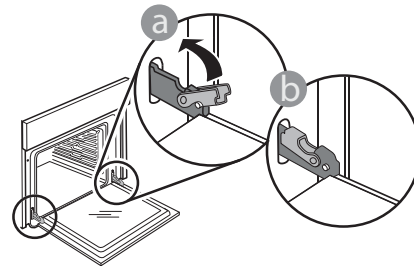


2. Luk lågen, så meget du kan. Tag godt fat om lågen med begge hænder – hold den ikke i håndtaget. Fjern lågen ved ganske enkelt at fortsætte med at lukke den, mens du samtidigt trækker den opad, indtil, den frigøres fra lejet. Læg lågen på den ene side på en blød overflade.



3. Genmonter lågen ved at flytte den hen imod ovnen og lade hængslernes kroge flugte med deres lejer og fastgøre den øverste del på lejet.

4. Sænk lågen, og åbn den helt. Sænk spærhagerne til deres oprindelige position: Sørg for, at du sænker dem helt ned.



Udøv et let tryk for at tjekke, at spærhagerne er i den rigtige position

5. Prøv at lukke lågen, og tjek for at sikre, at den flugter betjeningspanelet. Hvis det ikke er tilfældet, skal du gentage ovenstående trin: lågen kan blive beskadiget, hvis den ikke fungerer rigtigt.

# FEJLFINDING



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for at få mere at vide

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen fungerer ikke.	Ingen strøm. Afbrydelse fra lysnettet.	Kontrollér, om der er strømafbrydelse, og om stikket sidder i stikkontakten.  Sluk og tænd igen for ovnen, for at kontrollere, om fejlen er afhjulpet.
Displayet viser bogstavet "F", efterfulgt af et nummer.	Softwareproblem.	Kontakt din nærmeste kundeserviceafdeling og angiv nummeret, der står efter bogstavet "F".

# NYTTIGE TIPS



Download Brugs- og vedligeholdelsesvejledningen fra [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) for at få mere at vide

## SÅDAN LÆSES TILBEREDNINGSTABELLEN

Tabellen angiver den bedste funktion, det bedste tilbehør og niveau til tilberedningen af flere forskellige typer mad. Tilberedningstiderne gælder fra det tidspunkt, retten sættes i ovnen, bortset fra tilberedninger, der kræver forvarmning. Tilberedningstemperaturerne og -tiderne er vejledende og afhænger af mængden af madvarer og den anvendte type tilbehør. Start med de laveste, anbefalede indstillinger, og skift til højere indstillinger, hvis retten ikke er tilberedt tilstrækkeligt. Brug det medfølgende tilbehør, og anvend om muligt tærteforme og bageplader af mørkt metal. Pyrex- eller stentøjs-gryder og -tilbehør kan også anvendes, men dette forlænger tilberedningstiderne lidt.

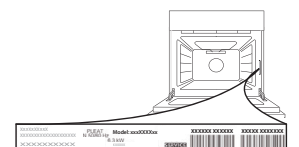
## SAMTIDIG TILBEREDNING AF FORSKELLIGE MADVARER

Når funktionen "VARMLUFTSBAGNING" anvendes, kan der tilberedes forskellige madvarer, der kræver samme temperatur, samtidigt (f.eks. fisk og grønsager) på forskellige ribber. Byt om nødvendigt om på ribberne når to tredjedele af tiden er gået. Tag de madvarer, der kræver kortere tilberedningstid, ud af ovnen, og fortsæt tilberedningen af de madvarer, der kræver længere tilberedningstid.



Policer, standarddokumentation og supplerende produktinformation kan indhentes ved at:

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



**Bauknecht**



400011603919