

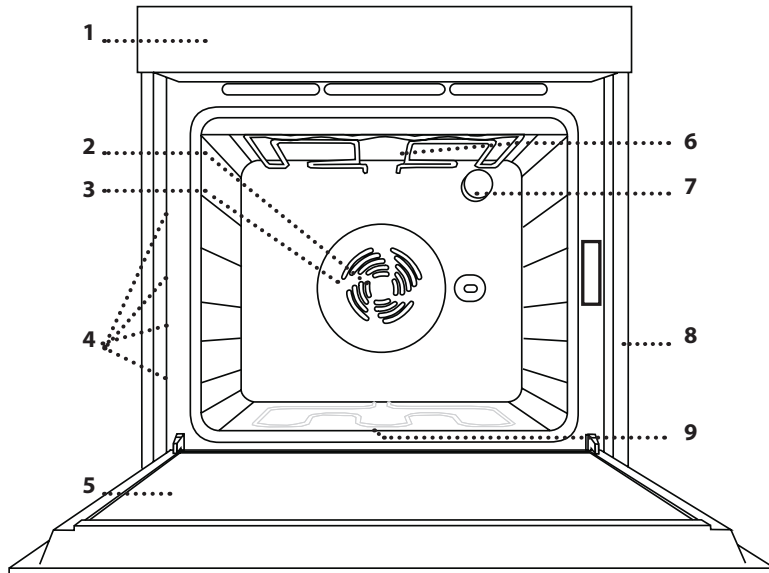


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



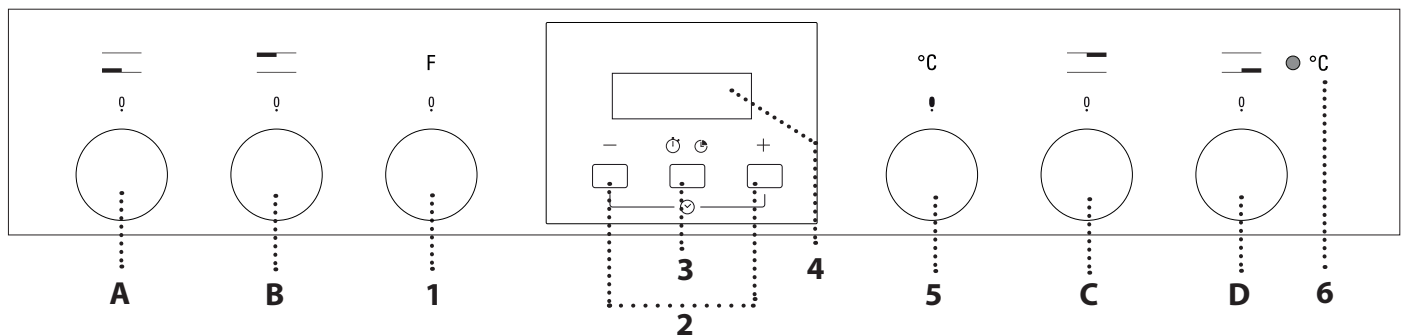
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. 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



OFEN-BEDIENUNG

1. AUSWAHLKNOPF

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

2. +/- TASTE

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie ihn 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. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

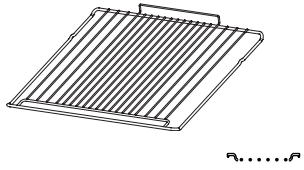
Bitte beachten: Alle Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

ZUBEHÖRTEILE

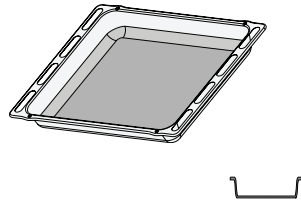


Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

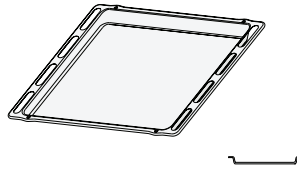
ROST



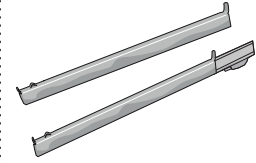
FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE (SOFERN 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 Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die

Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die 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. Die Befestigungsschrauben wieder eindrehen.


FUNKTIONEN




Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf 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 aktivieren, wenn der Ofen kalt ist und ihn für 15' 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. 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.

 **TURBO GRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

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

 **TURBOGEBLÄSE**
Zum Backen von Speisen mit knusprigem Boden und weicher Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung und ohne vorgebackene Masse auf einer Einschubebene. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen von Tiefkühlfertigkost.

 **HEISSLUFT**
Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

 **UNTEN**
Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion kann auch zum Schmoren, zum Fertigkochen von sehr flüssigen Speisen (süß oder sauer) oder zum Verdicken von Saucen und Bratensaft verwendet werden.

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 Uhrzeit mit den Tasten + und – ein.

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

2. EINSTELLEN DES TONS

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



Zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste – drücken, anschließend die *Zeit-Taste* zur Bestätigung drücken.

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 wird empfohlen, 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 0 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.

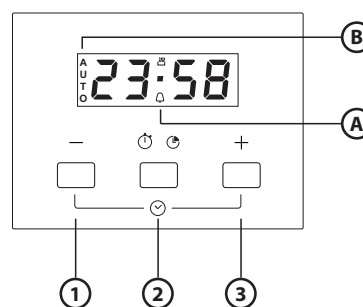
. VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

1. Taste –: zum Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes
2. Taste : zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen:
 - a. Kurzzeitwecker (Timer)
 - b. Garzeit

3. Taste +: zum Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes

A. Das Symbol weist darauf hin, dass die Timerfunktion verwendet wird

B. Das Symbol **AUTO** bestätigt, dass die Einstellung übernommen wurde



Erste Verwendung des Backofens

Uhrzeit und Ton für das akustische Signal einstellen. Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird, blinken **AUTO** und 0.00 auf dem Display. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig: der mittlere Punkt blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Wertes die mittlere Taste. Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste -. Drücken Sie nach Auswahl des bevorzugten Tons die mittlere Taste. Gehen Sie zur Änderung der Uhrzeit wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen

Halten Sie zum Einstellen des Timers die mittlere Taste gedrückt: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit der Taste + ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten). Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und die Glocke leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde. Drücken Sie die mittlere Taste erneut, um den Countdown anzusehen und diesen ggf. zu ändern.

Einstellen der Garzeit

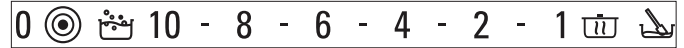
Drücken Sie nach Auswahl von Garmodus und Temperatur mit Hilfe der Bedienknöpfe die mittlere Taste: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Drücken Sie die mittlere Taste erneut: Auf dem Display werden nacheinander *dur* und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie Gar-/Backzeit mit den Tasten + und - ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 10 Stunden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste 2 Sekunden lang und anschließend ein zweites Mal erneut, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen und diese ggf. zu ändern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol , der Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Drehen Sie zum Beenden des Garens den Funktionswahl- und Temperatureinstellknopf auf Null und drücken Sie die mittlere Taste zwei Sekunden lang.

• 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 entsprechenden 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. Den Bedienknopf auf  drehen. Zum Abschalten der Funktion genügt es, die Position des Bedienknopfs 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. Für die Auswahl der Funktion, den Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen und den Bedienknopf auf  drehen. Zum Abschalten der Funktion genügt es, 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)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90	3 1  
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90	3 1  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	170 - 180	15 - 40	3 
		Ja	150 - 175	20 - 45	3 1  
Beignets		Ja	180	30 - 40	3 
		Ja	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringue		Ja	90	120 - 130	3 
		Ja	90	130 - 150	3 1  
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50	3 1  
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	3 1  
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2 
		Ja	175 - 190	50 - 65	3 1  
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	40 - 65	2 
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	90 - 110	2 
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	190 - 200	65 - 85	2 
Puter/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
Toast		Ja	200	2 - 5	4 

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 TurboGrill	 Heissluft	 Konvektionsbacken
ZUBEHÖRTEILE	 Rost	 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, -stücke		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Wurstchen, 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	175	30 - 50 ***	3 1

* 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 herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-- 1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN	 Ober- & Unterhitze	 Grill	 TurboGrill	 Heissluft	 Konvektionsbacken
ZUBEHÖRTEILE	 Rost	 Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden,

da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

Schutzhandschuhe tragen.

AUSSENFLÄCHEN

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

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn 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 Flüssigreinerer reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig aufgehängt werden .

ZUBEHÖRTEILE

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

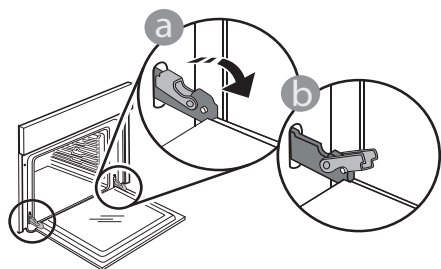
AUSWECHSELN DER LAMPE

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.

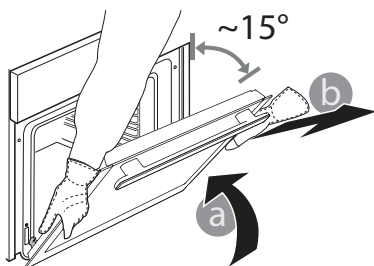
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40W/230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

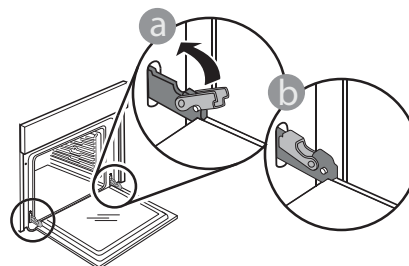


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



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

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



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

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

HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf 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 „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

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



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

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



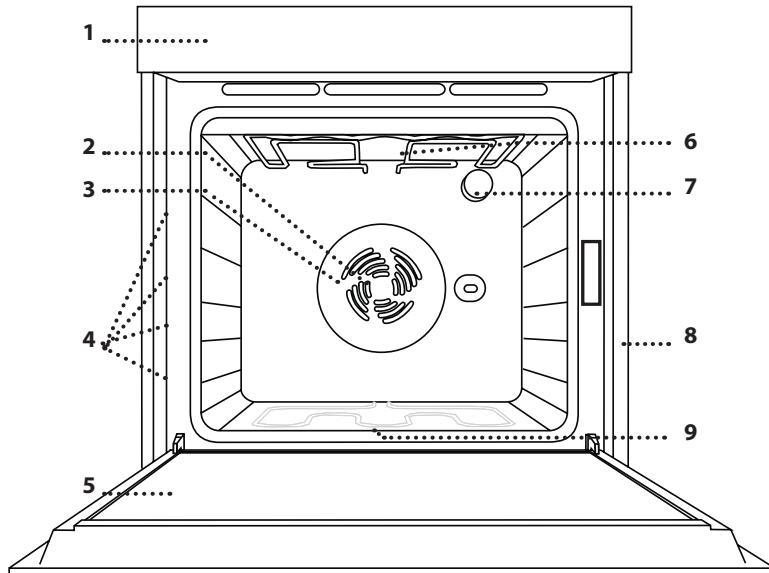


THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



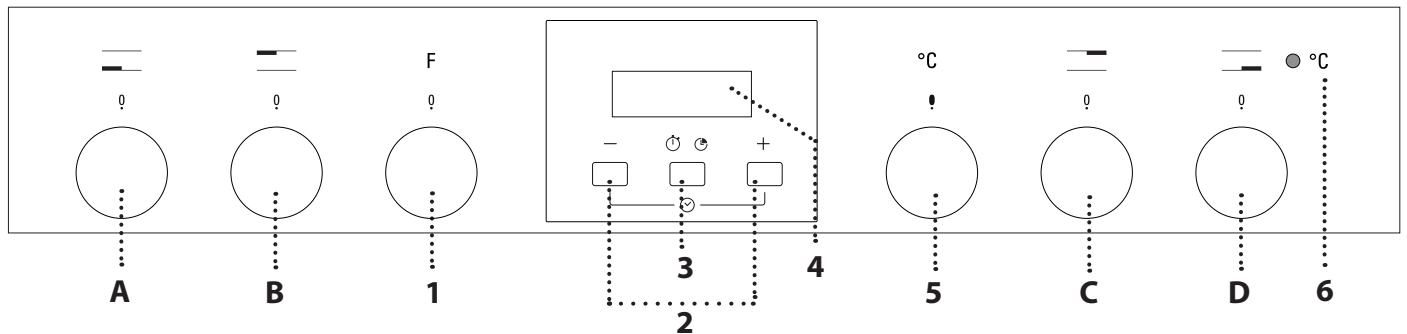
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. 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 CONTROL

1. SELECTION KNOB

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

2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require.

6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

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

CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

A. for front left hotplate.

B. for rear left hotplate.

C. for rear right hotplate.

D. for front right hotplate.

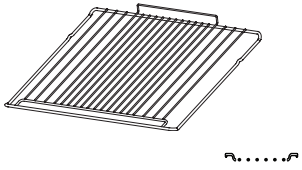
Please note: all the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

ACCESSORIES

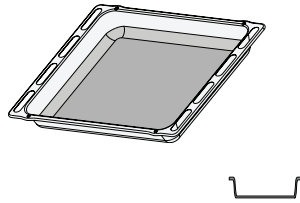


Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

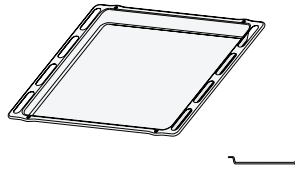
WIRE SHELF



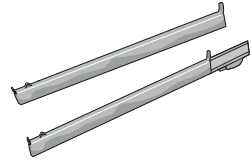
DRIP TRAY (IF PRESENT)



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 of 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 for more information

0 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'.

CONVECTION BAKE
For cooking meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. 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 drip 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 drip 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.

TURBOFAN
For food with a crisp base and soft top. Ideal for cooking cakes with liquid filling and no precooked base on a single shelf. This function is also ideal for frozen convenience foods.

FORCED AIR
For cooking a variety of food requiring the same temperature on two shelves at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

BOTTOM
For browning the bottom of the dishes. The function can also be used for slow cooking, to finish cooking very liquid dishes (sweet or savour) or to thicken sauces and gravies.

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.

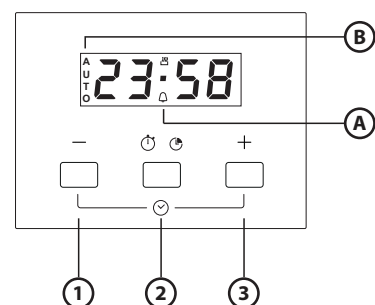
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

- Button – : to decrease the value shown on the display
- Button : for selecting the various settings:
 - Timer
 - Cooking time
- Button +: to increase the value shown on the display

- A.** The symbol indicates that the timer function is in operation
B. The **AUTO** symbol confirms the setting has been made




Using the oven for the first time

Setting the time of day and the tone of the acoustic signal. Upon connection of the oven to the mains power supply, **AUTO** and 0.00 flash on the display. To set the time of day, press buttons – and + at the same time: the central dot flashes. Set the time of day using the buttons + and –. Having selected the desired value, press the middle button. The display shows "ton 1". To select the desired tone, press button –. Having selected the preferred tone, press the middle button. To change the time of day, proceed as described above.

Setting the timer

To set the timer, long-press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Set the timer using the button + (the maximum programmable value is 23 hours and 59 minutes). The countdown begins after a few seconds. The display shows the time of day and the bell remains lit, confirming the timer has been set. To view the countdown and change it if necessary, press the middle button again.

Setting cooking time

After selecting the cooking mode and temperature using the knobs, press the middle button: the display shows 0.00 and the bell symbol flashes. Press the middle button again: on the display *dur* and 0.00 appear in sequence and **AUTO** flashes. Set cooking time using the buttons + and - (the maximum programmable value is 10 hours). After a few seconds the display shows the time of day and **AUTO** remains lit, confirming the setting. To view the remaining cooking time and change it if necessary, press the middle button for 2 seconds and then press it again a second time. At the end of the set time, the symbol  switches off, the alarm sounds and **AUTO** flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the functions and temperature knob to zero and press the middle button for two seconds to end cooking.

• 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
Leavened cakes		Yes	160 - 180	35 - 55	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90	3 1  
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	2 
		Yes	150 - 190	35 - 90	3 1  
Biscuits/tartlets		Yes	170 - 180	15 - 40	3 
		Yes	150 - 175	20 - 45	3 1  
Choux buns		Yes	180	30 - 40	3 
		Yes	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringues		Yes	90	120 - 130	3 
		Yes	90	130 - 150	3 1  
Bread/Pizza/Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 50	3 1  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	3 1  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	40 - 50	2 
		Yes	175 - 190	50 - 65	3 1  
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	180 - 200	20 - 30	3 
		Yes	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagne/baked pasta/ cannelloni/flans		Yes	190 - 200	40 - 65	2 
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		Yes	190 - 200	90 - 110	2 
Chicken/rabbit/duck 1 kg		Yes	190 - 200	65 - 85	2 
Turkey/goose 3 kg		Yes	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Baked fish/en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2 
Toast		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
Fish fillets/steaks		Yes	200	30 - 40 *	4 3  
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		Yes	200	30 - 50 *	4 3  
Roast chicken 1-1.3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1  
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Leg of lamb/shanks		-	200	60 - 90 **	2 
Roast potatoes		-	200	45 - 55 **	2 
Vegetable gratin		-	200	20 - 30	2 
Lasagna & meat		Yes	200	50 - 100 ***	3 1  
Meat & potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	3 1  
Fish & vegetables		Yes	175	30 - 50 ***	3 1  

* 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

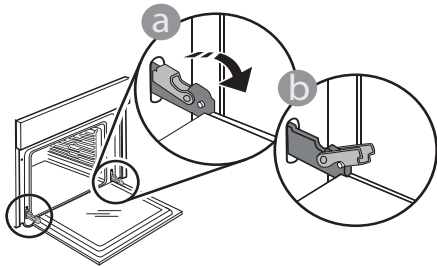
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

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.

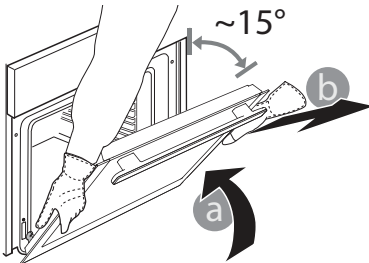
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

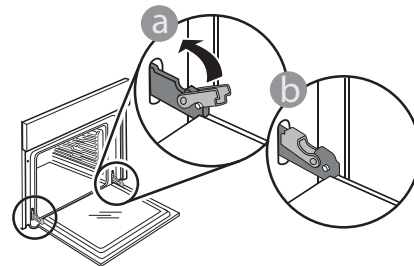


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



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.

USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from 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 "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

TROUBLESHOOTING



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

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



You can download the Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data by:

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





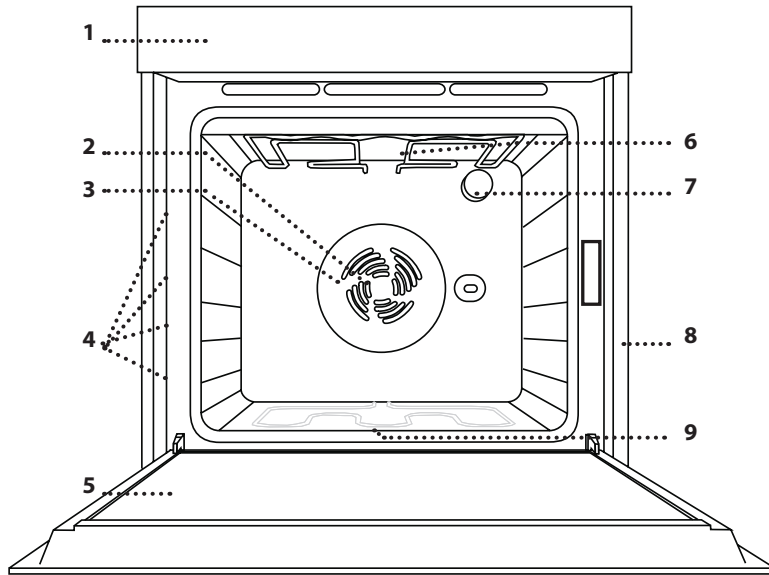
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

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



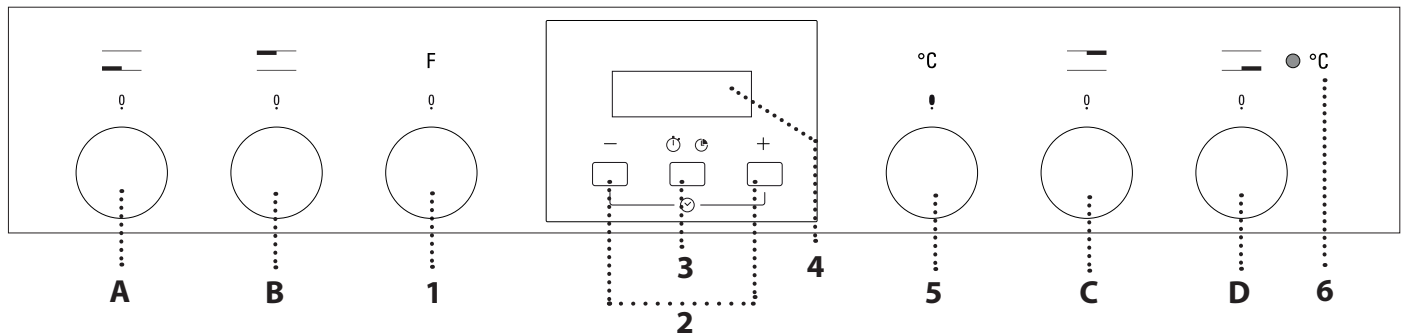
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDE



COMMANDE 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, 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 gauche.

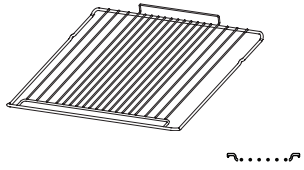
Veuillez noter : tous les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

ACCESSOIRES

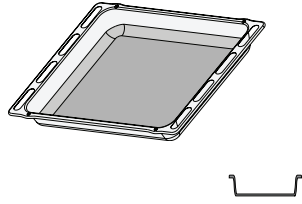


Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de docs.bauknecht.eu

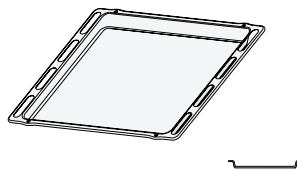
GRILLE MÉTALLIQUE



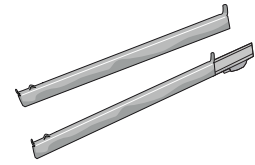
LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



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

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

• Pour enlever les supports de grille, enlevez les vis de fixation (selon le modèle) sur les deux côtés à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un outil. Soulevez 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 d'entretien à partir de 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 minutes.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salée ou sucrée) sur une seule grille, et des pizzas sur une ou deux grilles. 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 lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



TURBO GRILL
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, 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.



VENTILATEUR TURBO
Pour les aliments avec une base croustillante et un dessus moelleux. Idéale pour cuire sur un seul niveau des tartes avec une garniture liquide sans base précuite. Cette fonction est aussi idéale pour les produits surgelés.



CHALEUR PULSÉE
Pour cuire simultanément sur deux grilles des aliments différents nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.



RÉSISTANCE CHAUFFANTE INFÉRIEURE
Pour dorer le fond des plats. La fonction peut aussi être utilisée pour la cuisson lente, pour compléter la cuisson de plat très liquide (sucrés ou salés), ou pour épaissir les sauces.

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 —.

Veuillez 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 le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de 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.

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

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

2. ACTIVER UNE FONCTION

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

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

3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

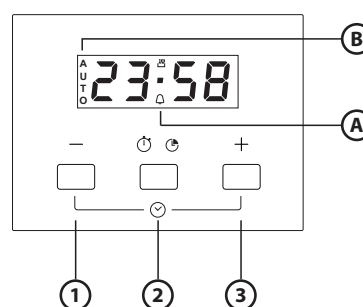
Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

- Touche — : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
- Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - Minuterie
 - Temps de cuisson
- Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage

A. Le symbole indique que la fonction Minuteur est activée

B. Le symbole **AUTO** confirme que le réglage est terminé




Programmations lors de la première utilisation

Réglage de l'heure du jour et de l'intensité du signal sonore. Dès que le four est branché sur l'alimentation secteur, **AUTO** et 0.00 clignotent sur l'affichage. Pour définir l'heure du jour, appuyez simultanément sur les touches — et + : le point central clignote. Réglez l'heure du jour à l'aide des touches + et —. Après avoir sélectionné la valeur souhaitée, appuyez sur la touche du milieu. L'affichage indique «ton 1». Appuyez sur la touche — pour sélectionner le signal sonore désiré. Après quoi, appuyez sur la touche du milieu. Pour modifier l'heure du jour, procédez comme décrit ci-dessus.

Réglage de la minuterie

Pour régler la minuterie, appuyez de manière prolongée sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Réglez la minuterie à l'aide de la touche + (la valeur maximale programmable est de 23 heures et 59 minutes). Le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'affichage indique l'heure du jour et la cloche reste allumée pour indiquer que le minuteur a été réglé. Pour visualiser le compte à rebours et modifier au besoin la valeur réglée, appuyez sur la touche du milieu.

Programmation du temps de cuisson

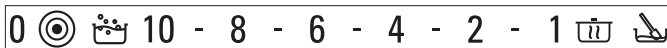
Après avoir sélectionné le mode de cuisson et la température à l'aide des boutons, appuyez sur la touche du milieu : l'affichage indique 0.00 et le symbole de cloche clignote. Appuyez à nouveau sur la touche du milieu : sur l'affichage, **dur** et 0.00 apparaissent à la suite et **AUTO** clignote. Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches + et - (la valeur maximale programmable est de 10 heures). Après quelques secondes, l'heure de la journée apparaît sur l'afficheur et **AUTO** reste allumé, confirmant le réglage. Pour visualiser la durée de cuisson restante et la modifier au besoin, appuyez sur la touche du milieu pendant 2 secondes, puis appuyez une nouvelle fois sur cette même touche. Au terme de la durée réglée, le symbole  s'éteint, l'alarme retentit et **AUTO** clignote sur l'affichage. Appuyez sur une touche quelconque pour désactiver l'alarme. Ramenez les boutons de sélection des fonctions et de la température sur zéro, puis appuyez sur la touche du milieu pendant deux secondes pour terminer la cuisson.

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 attendez que le voyant de chaleur résiduelle de la plaque chauffante commence 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. Le voyant 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 Multi zone n'est active qu'en correspondance des foyers double ou triple zone.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	35 - 55	2 
		Oui	150 - 170	30 - 90	3 1  
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	150 - 190	30 - 85	2 
		Oui	150 - 190	35 - 90	3 1  
Biscuits/tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 40	3 
		Oui	150 - 175	20 - 45	3 1  
Chouquettes		Oui	180	30 - 40	3 
		Oui	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringues		Oui	90	120 - 130	3 
		Oui	90	130 - 150	3 1  
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 50	3 1  
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	3 1  
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	175 - 200	40 - 50	2 
		Oui	175 - 190	50 - 65	3 1  
Vol-au-vent/biscuits à pâte feuilletée		Oui	180 - 200	20 - 30	3 
		Oui	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagnes/pâtes au four/ cannellonis/tartes		Oui	190 - 200	40 - 65	2 
Agneau / veau / bœuf / porc 1 kg		Oui	190 - 200	90 - 110	2 
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	190 - 200	65 - 85	2 
Dinde/oie 3 kg		Oui	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	175 - 200	50 - 60	2 
Rôtie		Oui	200	2 - 5	4 
FONCTIONS	 Convection naturelle	 Gril	 Turbo Gril	 Chaleur pulsée	 Convection forcée
ACCESSOIRES	 Grille métallique	 moule à gâteaux sur grille métallique	 Lèche-frite/plateau de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique	 Lèche-frite / Plaque de cuisson	 Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Filets / darnes de poisson		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
Gigot d'agneau / jarrets		-	200	60 - 90 **	2
Pommes de terre rôties		-	200	45 - 55 **	2
Légumes gratinés		-	200	20 - 30	2
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3 1
Viandes & pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3 1
Poissons & légumes		Oui	175	30 - 50 ***	3 1

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

*** Temps approximatif :

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 standard.

FONCTIONS					
	Convection naturelle	Gril	Turbo Gril	Chaleur pulsée	Convection forcée
ACCESSOIRES					
	Grille métallique	moule à gâteaux sur grille métallique	Lèchefrite/plateau de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson	Lèchefrite 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 le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.

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

Portez des gants de protection.

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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec 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

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

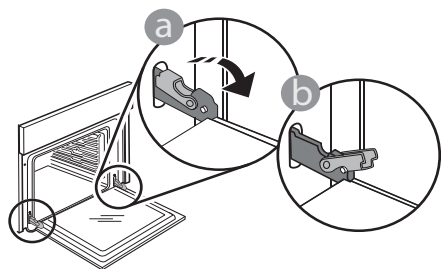
1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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 le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

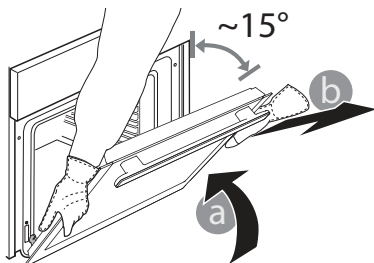
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

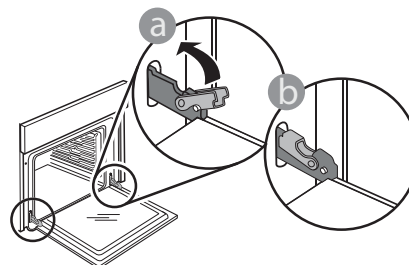


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher 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.

CONSEILS UTILES

 Pour plus d'information, téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien à partir de 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 « Chaleur pulsée » permet de cuire simultanément plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (par exemple : poisson et légumes), sur différentes grilles. Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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



Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité, le manuel de l'utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques en :

- En visitant notre site Web docs.bauknecht.eu
- 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 visibles sur la plaque signalétique de l'appareil.





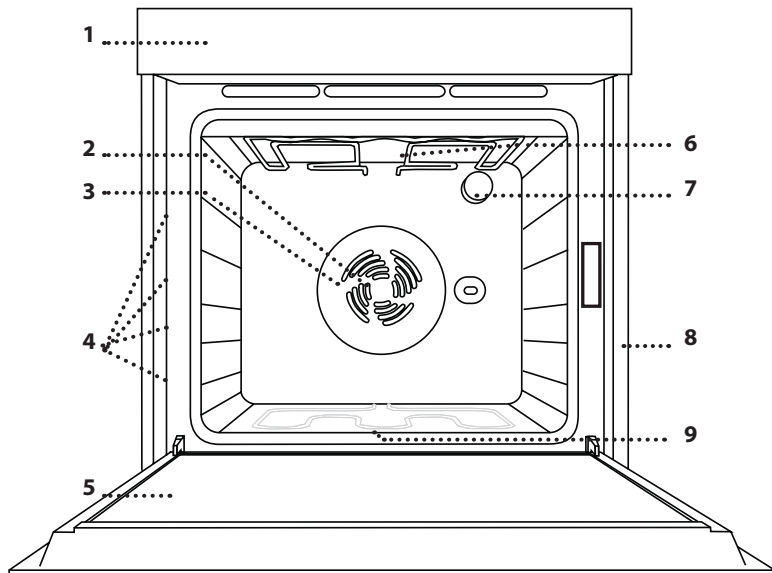
**DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN
BAUKNECHT PRODUCT**

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



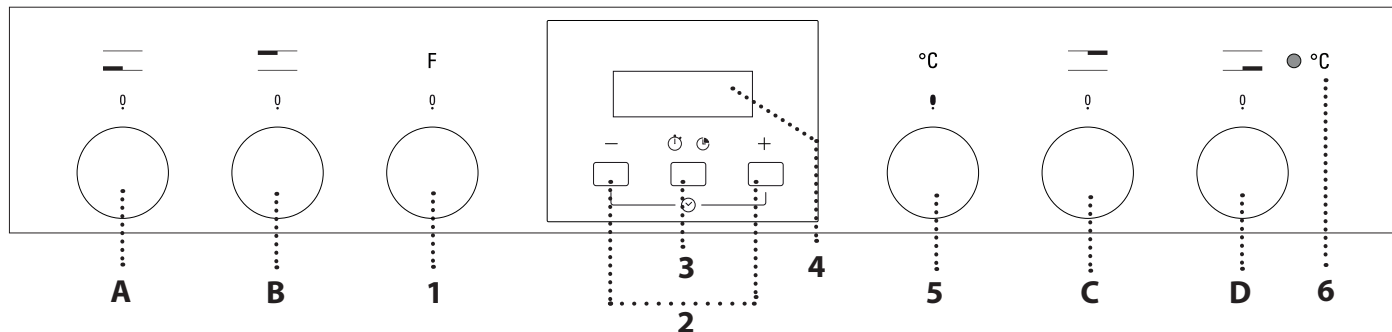
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Circulair verwarmingselement (niet zichtbaar)
4. Roostergeleiders (het niveau is op de voorkant van de oven aangegeven)
5. Deur
6. Bovenste verwarmingselement/grill
7. Lampje
8. Identificatieplaatje (niet verwijderen)
9. Onderste verwarmingselement (niet-zichtbaar)

BEDIENINGSPANEEL



OVENBEDIENING

1. SELECTIEKNOP

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

2. +/- TOETS

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

3. TIJDTOETS

Voor het selecteren van diverse instellingen: duur, kookwekker.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAATKNOP

Draai om de gewenste temperatuur te selecteren.

6. LED THERMOSTAAT/ VOORVERWARMING

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

BEDIENINGSKNOPPEN VOOR KOOKPLAAT

A. voor kookzone linksvoor.

B. voor kookzone linksachter.

C. voor kookzone rechtsachter.

D. voor kookzone rechtsvoor.

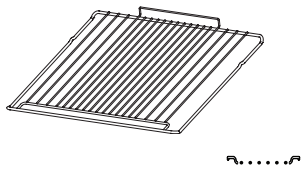
Let op: alle knoppen zijn verzonken. Druk op het midden van de knop om ze uit hun zitting te laten komen.

ACCESSOIRES

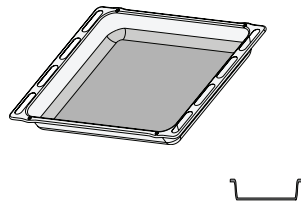


Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

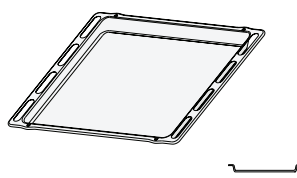
ROOSTER



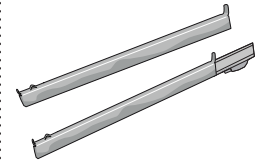
DRUIPPLAAT(INDIEN AANWEZIG)



BAKPLAAT



ROOSTERGELEIDERS (INDIEN AANWEZIG)



Het aantal en type van accessoires is afhankelijk van het model dat u aangekocht hebt. Andere accessoires die er niet bij zijn geleverd, kunnen afzonderlijk worden aangekocht via de klantendienst.

HET ROOSTER EN ANDERE ACCESSOIRES PLAATSEN

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

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

DE GELEIDERS VAN HET ROOSTER VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

- Om de roostergeleiders te verwijderen, verwijdert u

de schroeven (indien aanwezig) aan beide kanten met behulp van een munt of een gereedschap. Til de geleiders op en trek de onderste gedeelten uit hun zittingen: De roostergeleiders kunnen nu verwijderd worden.

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

FUNCTIES



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu



OFF

Om de oven uit te schakelen.



LAMPJE

Om het ovenlampje in/uit te schakelen.



CONVENTIONEEL

Voor het bereiden van gerechten op één steunhoogte.



DIAMOND CLEAN

Voor het verwijderen van door bereiding ontstaan vuil door middel van een lagetemperatuurcyclus. Door de werking van de waterdamp die tijdens deze speciale reinigingscyclus op lage temperatuur vrijkomt kunnen vuil en voedselresten gemakkelijk worden verwijderd. Doe 200 ml drinkbaar water onder in de oven en gebruik de functie gedurende 35' op 90°C. Activeer de functie wanneer de oven koud is en laat 15' afkoelen.



CONVECTIEBAKKEN

Voor het bereiden van vlees en taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één steunhoogte en pizza's op één of twee steunhoogtes. Bij bereiding op twee steunhoogtes wordt geadviseerd om de gerechten halverwege de bereiding van plaats te verwisselen voor een gelijkmatiger resultaat.



GRILL

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



TURBO GRILL

Voor het grillen van grote stukken vlees (lamsbouten, rosbeef, hele kip). Er wordt geadviseerd de opvangbak te gebruiken om het braadvet op te vangen: Plaats de pan op één van de niveaus onder het rooster en voeg 500 ml drinkwater toe. Het braadspit (indien aanwezig) kan met deze functie worden gebruikt.



ONTDOOIEN

Voor het versnellen van het ontdooien van voedsel.



TURBOVENTILATOR

Voor voedsel met een krokante bodem en een zachte korst. Ideaal voor het bereiden van taarten met een vloeibare vulling zonder voorgebakken bodem op één steunhoogte. Deze functie is ook ideaal voor diepvriesproducten.



HETE LUCHT

Voor het gelijktijdig bereiden van verschillende gerechten op twee steunhoogtes die dezelfde bereidingstemperatuur hebben. Met deze functie worden er geen geuren van het ene naar het andere gerecht overgebracht.



ONDERWARMTE

Om de onderzijde van de gerechten mooi bruin te bakken. De functie kan ook gebruikt worden voor slow cooking, om de bereiding van heel vloeibare gerechten af te ronden (zoet of hartig) of om sauzen en jus in te dikken.

HET APPARAAT VOOR HET EERST GEBRUIKEN

1. DE TIJD INSTELLEN

Stel de tijd in wanneer u de oven voor de eerste keer aan zet: "AUTO" en "0.00" knipperen op het display.



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

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

2. INSTELLING VAN DE TOON

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



Druk op de toets – om de gewenste toon te selecteren en druk dan op de *tijdtoets* om te bevestigen.

3. DE OVEN VERWARMEN

Een nieuwe oven kan geuren afgeven die tijdens het productieproces zijn achtergebleven: dit is volkomen normaal. Voordat u begint met het bereiden van voedsel, raden we daarom aan om de lege oven te verwarmen, om alle mogelijke geuren te verwijderen. Verwijder alle beschermende karton of transparante film uit de oven en verwijder eventuele accessoires aan de binnenkant. Verwarm de oven tot 250 °C gedurende ongeveer een uur met de functie "Convectiebakken". De oven moet leeg zijn gedurende deze tijd. Volg de instructies voor de correcte instelling van de functie.

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

DAGELIJKS GEBRUIK

1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

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

2. EEN FUNCTIE INSCHAKELLEN

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



Om de functie op elk moment te onderbreken, zet de oven uit, draai de *keuzeknop* en de *thermostaatknop* op 0 en 0.


3. VOORVERWARMEN

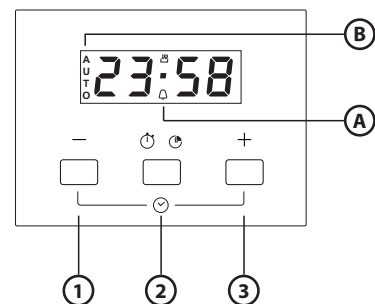
Nadat de functie is geactiveerd, zal de LED-thermostaat inschakelen om aan te geven dat het voorverwarmingsproces begonnen is. Aan het einde van dit proces schakelt de LED-thermostaat uit, wat aangeeft dat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt: plaats het voedsel in de oven en ga verder met het bereiden.

Let op: Het voedsel in de oven plaatsen vooraleer de fase van de voorverwarming afgelopen is zal een negatief effect hebben op het uiteindelijke resultaat van de bereiding.

. GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERFUNCTIES

- Toets – : voor het verlagen van de waarde op het display
- Knop   : voor het selecteren van diverse instellingen:
 - Kookwekker
 - Bereidingsduur
- Toets +: voor het verhogen van de waarde op het display

- A.** Het symbool  geeft aan dat de timerfunctie actief is
B. Het symbool **AUTO** bevestigt dat de instelling gemaakt is



De oven voor het eerst gebruiken

De tijd en de toon van het geluidssignaal instellen. Nadat de oven op de netvoeding is aangesloten, knipperen **AUTO** en 0.00 op het display. Voor het programmeren van de juiste tijd drukt u gelijktijdig op de toetsen – en +: het middelste puntje knippert. Programmeer de juiste tijd met behulp van de toetsen + en –. Druk na het selecteren van de gewenste waarde op de middelste knop. Op het display wordt "ton 1" weergegeven. Druk op de knop – om de gewenste toon te selecteren. Druk na het selecteren van de gewenste toon op de middelste knop. Om de tijd te wijzigen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

Instellen van de timer

Om de timer in te stellen, houdt u de middelste knop lang ingedrukt: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Programmeer de timer met behulp van de toets + (de maximale programmeerbare waarde is 23 uur en 59 minuten). Het aftellen begint na enkele seconden. Op het display wordt de tijd weergegeven en de klok blijft branden om te bevestigen dat de timer is ingesteld. Druk opnieuw op de middelste knop om het aftellen te zien en wijzig het indien nodig.

Bereidingstijd instellen

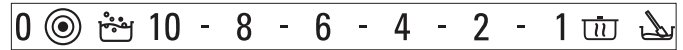
Druk na het selecteren van de bereidingsfunctie en -temperatuur met behulp van de knoppen op de middelste knop: op het display wordt 0.00 weergegeven en het kloksymbool knippert. Druk nogmaals op de middelste knop: op het display verschijnen achtereenvolgens **dur** en 0.00, en **AUTO** knippert. Programmeer de bereidingstijd met behulp van de toetsen + en - (de maximale programmeerbare waarde is 10 uur). Na enkele seconden geeft het display de tijd weer en blijft **AUTO** branden om de instelling te bevestigen. Om de resterende bereidingstijd weer te geven en indien nodig te wijzigen, drukt u 2 seconden op de middelste knop en drukt hier vervolgens nogmaals op. Als de ingestelde tijd om is, wordt het symbool  uitgeschakeld, klinkt het alarm en knippert **AUTO** op het display. Druk op een willekeurige toets om het alarm te deactiveren. Stel de functie- en temperatuurknop weer in op nul en druk twee seconden op de middelste knop om de bereiding te beëindigen.

• WERKING VAN DE KOOKPLAAT


(raadpleeg de gebruiksaanwijzing die bij de kookplaat wordt geleverd).

Draai de bedieningsknop van de betreffende kookzone naar rechts op de gewenste stand.


Op het bedieningspaneel bevinden zich 4 knoppen voor de bediening van de kookplaat. Op de knoppen worden de verschillende stroomstanden met nummers aangegeven en de verschillende functies met symbolen.




GEMATIGD VERWARMEN

Deze functie is geschikt voor het laten rijzen van deeg, om koude boter zacht te laten worden, babyzuigflessen of pap warm te houden, om yoghurt te maken, chocolade te smelten, etc. Is alleen beschikbaar als het restwarmtelampje brandt. Controleer eerst of het restwarmtelampje van de betreffende kookzone brandt. Draai vervolgens de knop op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.

WARMHOUDEN

Zorgt voor een constante temperatuur van 60 °C tot het einde van de bereidingstijd. Draai de knop naar  om deze functie te selecteren.

SNELKOKEN


























































Deze functie zorgt ervoor dat water snel aan de kook wordt gebracht; de functie blijft een vaste tijd ingeschakeld. Als de tijd om is, schakelt de kookzone automatisch terug naar de maximale stroomstand. De snelkookfunctie kan ook geactiveerd worden nadat u al op de betreffende kookzone met koken bent begonnen. Belangrijk: Zorg er alvorens deze functie te selecteren voor dat de pan op de geselecteerde kookzone is geplaatst om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. De gespecificeerde prestatiewaarden voor deze functie worden gegarandeerd voor alle glaskeramische kookplaten. Om deze functie in te schakelen zet u de pan eerst op de geselecteerde kookzone en draait u de knop vervolgens op . De functie wordt uitgeschakeld door de stand van de knop te wijzigen.











MULTIZONE

Is beschikbaar voor de kookzones linksvoor en linksachter. Breidt het verwarmde gebied van de kookplaat uit, zodat u grote, ovale of rechthoekige pannen kunt gebruiken. Om deze functie in te schakelen: draai de knop op  en wacht tot het restwarmtelampje van de betreffende kookzone gaat knipperen. Wacht totdat het lampje sneller begint te knipperen om de driedubbele zone (indien aanwezig) in te schakelen. Kies de gewenste stand door de knop naar links te draaien. Het restwarmtelampje blijft branden om aan te geven dat de kookplaat is ingeschakeld. Draai de knop naar 0 om de functie uit te schakelen.

Let op: De multizone-functie werkt alleen bij de dubbele en drievoudige kookzones.

BEREIDINGSTABEL

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Luchtig gebak		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90	3 1  
Gevulde taart (kaastaart, strudel, vruchtentaart)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90	3 1  
Koekjes / taartjes		Ja	170 - 180	15 - 40	3 
		Ja	150 - 175	20 - 45	3 1  
Soesjes		Ja	180	30 - 40	3 
		Ja	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringues		Ja	90	120 - 130	3 
		Ja	90	130 - 150	3 1  
Brood / pizza / focaccia		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50	3 1  
Diepvriespizza's		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	3 1  
Hartige taarten (groentetaart, quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2 
		Ja	175 - 190	50 - 65	3 1  
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagne/gebakken pasta/cannelloni/ovenshotels		Ja	190 - 200	40 - 65	2 
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees 1 kg		Ja	190 - 200	90 - 110	2 
Kip/konijn/eend 1 kg		Ja	190 - 200	65 - 85	2 
Kalkoen/gans 3 kg		Ja	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Vis uit de oven/in folie filet, heel)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
Gevulde groenten (tomaten, courgettes, aubergines)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 

FUNCTIES	 Conventioneel	 Grill	 Turbo Grill	 Hete lucht	 Convectiebakken
ACCESSOIRES	 Rooster	 Taartvorm op rooster	 Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster	 Druipplaat / Ovenschaal	 Opvangbak met 500 ml water

RECEPT	FUNCTIE	VOORVERWARMEN	TEMPERATUUR (°C)	DUUR (MIN)	NIVEAU EN ACCESSOIRES
Toast		Ja	200	2 - 5	4
Visfilet/moten vis		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Worstjes/kebab/spareribs/hamburgers		Ja	200	30 - 50 *	4 3
Gebraden kip 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Rosbief rosé 1 kg		-	200	35 - 50 **	2
Lamsbout / schenkel		-	200	60 - 90 **	2
Gebakken aardappelen		-	200	45 - 55 **	2
Gegratin. groenten		-	200	20 - 30	2
Lasagne en vlees		Ja	200	50 - 100 ***	3 1
Vlees en aardappelen		Ja	200	45 - 100 ***	3 1
Vis en groente		Ja	175	30 - 50 ***	3 1

* Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

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

*** Geschatte tijdsduur: gerechten kunnen op verschillende tijdstippen uit de oven gehaald worden afhankelijk van de persoonlijke voorkeuren.

Download de Gids voor Gebruik en Onderhoud van onze website docs.bauknecht.eu om de lijst met geteste recepten te raadplegen die voor de beoordelingsinstellingen zijn opgesteld, volgens de norm IEC 60350 - 1.

FUNCTIES					
	Conventioneel	Grill	Turbo Grill	Hete lucht	Convectiebakken
ACCESSOIRES					
	Rooster	Taartvorm op rooster	Opvangbak/bakplaat of taartvorm op rooster	Druipplaat / Ovenschaal	Opvangbak met 500 ml water

REINIGING EN ONDERHOUD



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

Zorg ervoor dat de oven afgekoeld is vooraleer te onderhouden of te reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers.

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

Draag beschermende handschoenen.

EXTERNE OPPERVLAGKEN

- Reinig de oppervlakken met een vochtig microvezeldoekje. Als ze zeer vuil zijn, voeg dan een paar druppels neutraal afwasmiddel toe aan het water. Droog af met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een dergelijk product per ongeluk in contact komt met de oppervlakken het apparaat, verwijder het dan onmiddellijk met een vochtig microvezeldoekje.

INTERNE OPPERVLAGKEN

- Na elk gebruik moet de oven afkoelen en dan gereinigd worden, bij voorkeur wanneer die nog warm is, om afzettingen of vlekken veroorzaakt door

voedselresten te verwijderen. Laat voor het drogen van condens die zich heeft gevormd vanwege het breiden van voedsel met een hoog vochtgehalte de oven volledig afkoelen en veeg het af met een doek of spons.

- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel.
- Om de oven gemakkelijker te kunnen reinigen, kan de deur worden verwijderd.

ACCESSOIRES

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

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

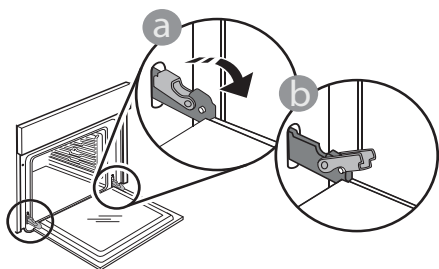
1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Schroef het beschermkapje van de lamp, vervang de lamp en schroef het beschermkapje weer op de lamp.
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

Let op: Gebruik alleen gloeilampen van 25-40W/230V type E-14, T300°C, of halogeenlampen van 20-40W/230 V type G9, T300°C. De lamp die in het product wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC-Richtlijn Nr. 244/2009). De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Consumentenservice.

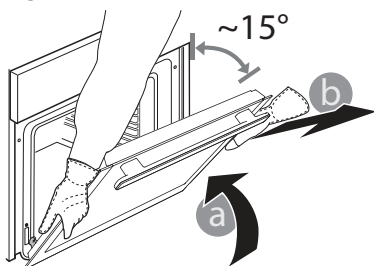
- Als u halogeenlampen gebruikt, mag u ze niet met uw blote handen hanteren, aangezien uw vingerafdrukken schade kunnen veroorzaken. Gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.

DE DEUR VERWIJDEREN EN TERUGPLAATSEN

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

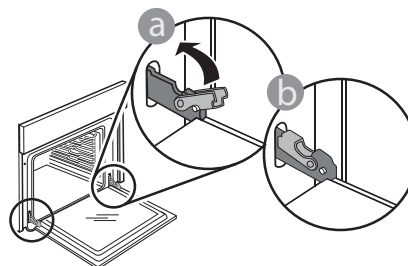


2. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd de deur stevig met beide handen beet – niet vasthouden aan de handgreep. Verwijder de deur door deze te blijven sluiten en tegelijkertijd omhoog te trekken totdat het loshaakt. Zet de deur opzij en laat deze op een zachte ondergrond rusten.



3. Monteer de deur opnieuw door deze te bewegen in de richting van de oven, de haken van de scharnieren uit te lijnen met de zitting en het bovenste deel op de zitting vast te zetten.

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



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

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

NUTTIGE TIPS



Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

LEZEN VAN DE BEREIDINGSTABEL

De tabel geeft een overzicht van de beste functie, accessoires en het niveau voor het bereiden van verschillende soorten gerechten. Kooktijden starten vanaf het moment dat het voedsel in de oven is geplaatst, exclusief de voorverwarming (indien nodig).

De bereidingstemperaturen zijn bij benadering en zijn afhankelijk van de hoeveelheid voedsel en het type accessoire dat wordt gebruikt. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen en bakplaten van donker metaal. U kunt ook vuurvaste

of aardewerk pannen en accessoires gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer.

HET TEGELIJKERTIJD BEREIDEN VAN VERSCHILLENDE GERECHTEN

Met de functie "Hete Lucht" kunt u tegelijkertijd verschillende gerechten bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende roosters. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

PROBLEMEN VERHELPEN



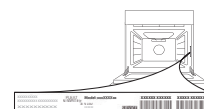
Download voor meer informatie de Gids voor Gebruik en Onderhoud op docs.bauknecht.eu

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



U kunt de Veiligheidsinstructies, de Handleiding, de Productfiche en de Energiegegevens downloaden:

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





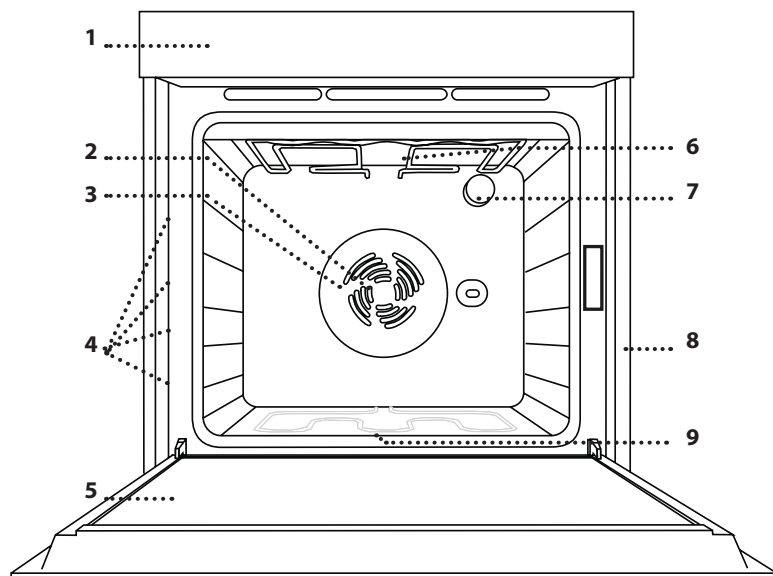
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO
BAUKNECHT**

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



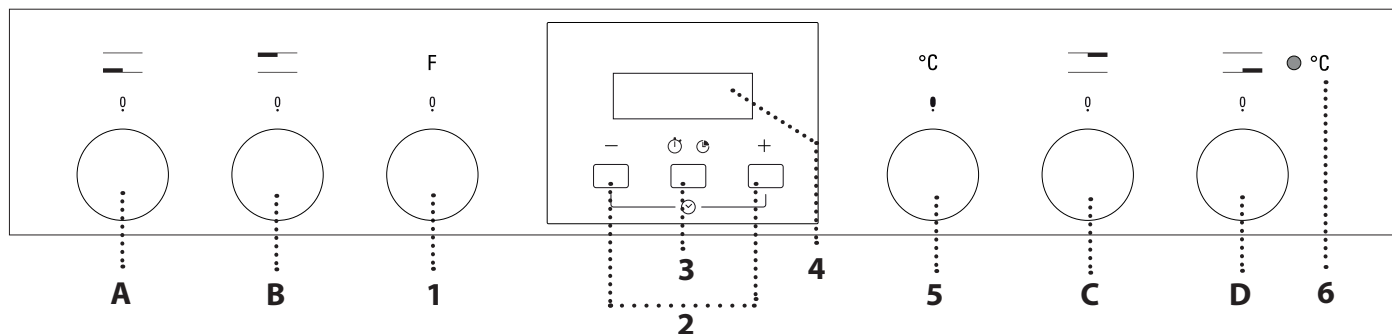
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL 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 COMANDI



CONTROLLI FORNO

1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 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, 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.

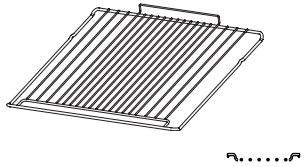
Note: tutte le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

ACCESSORI

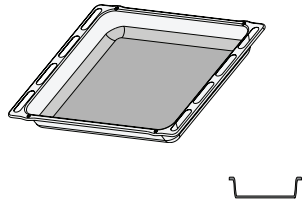


Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da docs.bauknecht.eu

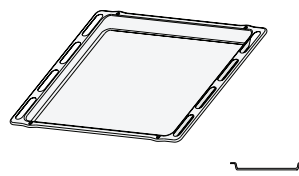
GRIGLIA



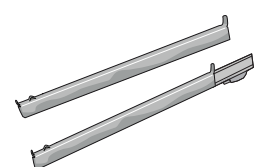
LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



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

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

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 teglia, 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

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 con il forno freddo, lasciandolo raffreddare per 15 min.

VENTILATO
Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano, pizze su singolo o doppio livello. 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 leccarda 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.



TURBOVENTILATO

Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta. Questa funzione è ideale anche per i prodotti surgelati.



TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



INFERIORE

Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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: si raccomanda di ventilare la stanza 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 0 e ●.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

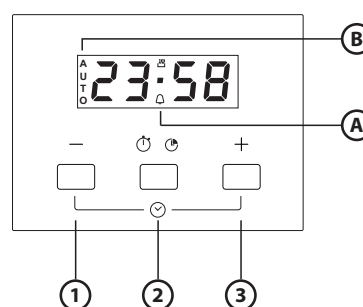
Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

1. Tasto -: per diminuire il valore visualizzato sul display
2. Tasto : Per selezionare le impostazioni di:
 - a. Timer
 - b. Tempo di cottura
3. Tasto +: per aumentare il valore visualizzato sul display

A. Il simbolo indica che la funzione del timer è in uso

B. Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione




Primo utilizzo del forno

Impostazione dell'ora e del segnale acustico. Quando si collega il forno all'alimentazione di rete, sul display compare l'indicazione **AUTO** e lampeggiano le cifre 0.00. Per impostare l'ora del giorno, premere contemporaneamente i tasti - e +: il punto centrale lampeggia. Impostare l'ora del giorno utilizzando i tasti + e -. Dopo aver selezionato i valori desiderati, premere il tasto centrale. Sul display viene visualizzato "ton 1". Per selezionare il tono desiderato, premere il tasto -. Dopo avere selezionato il suono desiderato, premere il tasto centrale. Per modificare l'ora, procedere come descritto sopra.

Impostazione del timer

Per impostare il timer, premere a lungo il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Impostare il timer utilizzando il tasto + (il valore massimo programmabile è 23 ore e 59 minuti). Il conto alla rovescia inizia dopo qualche secondo. Il display mostra l'ora del giorno e il simbolo della campana rimane accesa, per confermare che è stato impostato il timer. Per visualizzare il conto alla rovescia, ed eventualmente modificarlo, premere di nuovo il tasto centrale.

Programmazione del tempo di cottura

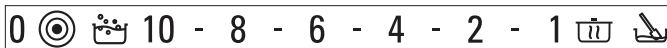
Dopo aver selezionato la modalità di cottura e la temperatura con le manopole, premere il tasto centrale: sul display viene visualizzato 0:00 e il simbolo della campana lampeggia. Premere nuovamente il tasto centrale: sul display vengono visualizzati in sequenza *dur* e 0.00 e l'indicazione **AUTO** lampeggia. Impostare il tempo di cottura con i tasti + e - (il valore massimo programmabile è 10 ore). 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 rimanente, ed eventualmente modificarlo, premere il tasto centrale per 2 secondi, quindi premerlo una seconda volta. Al termine del tempo impostato, il simbolo  si spegne, viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia **AUTO**. Premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Riportare le manopole delle funzioni e della temperatura su zero, quindi premere il tasto centrale per 2 secondi per terminare la cottura.

• 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, 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
Torte a lievitazione		Si	160 - 180	35 - 55	2 
		Si	150 - 170	30 - 90	3 1  
Torta ripiena (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Si	150 - 190	30 - 85	2 
		Si	150 - 190	35 - 90	3 1  
Biscotti/Tortine		Si	170 - 180	15 - 40	3 
		Si	150 - 175	20 - 45	3 1  
Bignè		Si	180	30 - 40	3 
		Si	170 - 190	35 - 45	3 1  
Meringhe		Si	90	120 - 130	3 
		Si	90	130 - 150	3 1  
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	2 
		Si	190 - 250	25 - 50	3 1  
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	2 
		Si	250	10 - 20	3 1  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	175 - 200	40 - 50	2 
		Si	175 - 190	50 - 65	3 1  
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Si	180 - 200	20 - 30	3 
		Si	175 - 200	25 - 45	3 1  
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	40 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Si	190 - 200	90 - 110	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	190 - 200	65 - 85	2 
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	2 
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	175 - 200	50 - 60	2 
Toast		Si	200	2 - 5	4 

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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Filetti/tranci di pesce		Sì	200	30 - 40 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200	30 - 50 *	4 3
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		-	200	35 - 50 **	2
Cosciotto di agnello/Stinco		-	200	60 - 90 **	2
Patate arrosto		-	200	45 - 55 **	2
Verdure gratinate		-	200	20 - 30	2
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3 1
Carni e patate		Sì	200	45 - 100 ***	3 1
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ***	3 1

* Girare il cibo a metà cottura.

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

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

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 IEC 60350 - 1.

FUNZIONI					
ACCESSORI					

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 apparecchi a vapore.

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

Indossare guanti protettivi.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi 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, passare un panno o una spugna a forno freddo.

- Pulire i vetri della porta con detersivi 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.

SOSTITUIRE LA LAMPADA

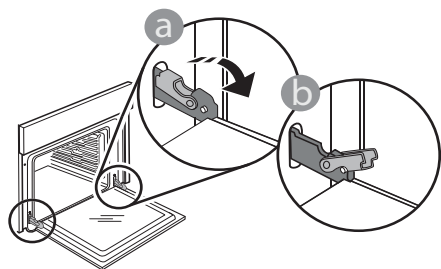
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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 lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

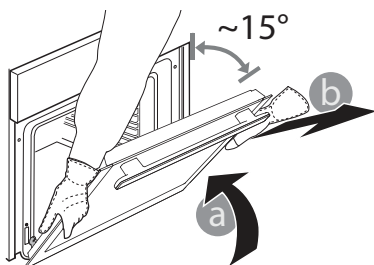
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

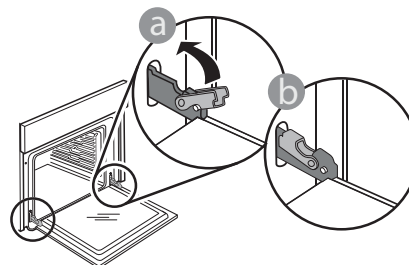


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.

CONSIGLI UTILI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da 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 intendono dall'introduzione degli alimenti 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.bauknecht.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza Tecnica, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



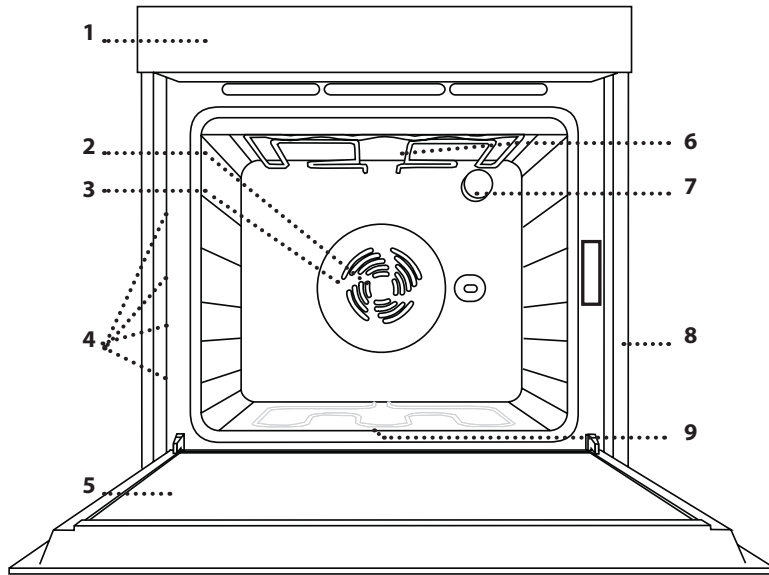


**GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO
BAUKNECHT**
Para recibir una asistencia más completa, registre su
producto en www.bauknecht.eu/register



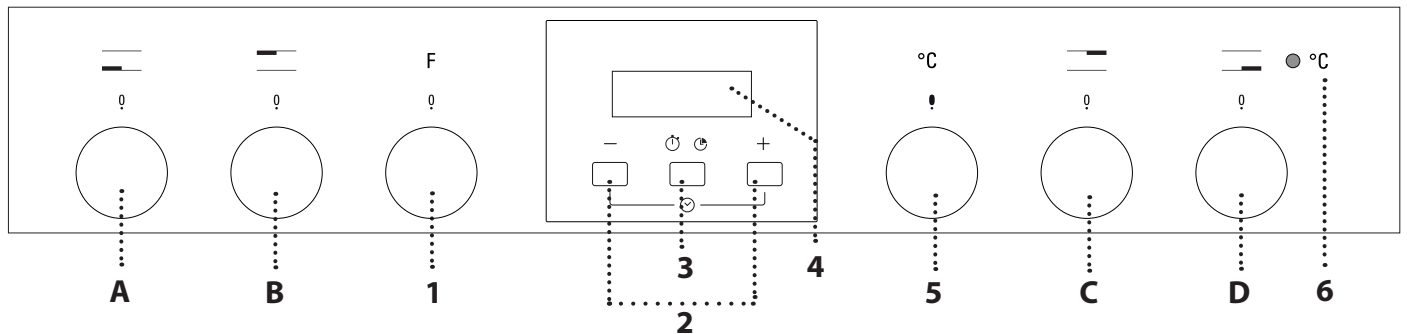
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías 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



CONTROLES 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, temporizador.

4. PANTALLA

5. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada.

6. LED DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO

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

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.

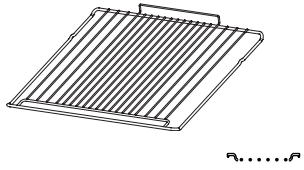
Nota: todos los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

ACCESORIOS

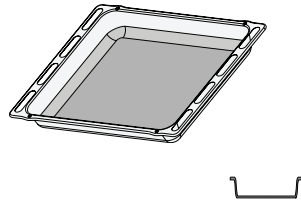


Descargue la Guía de uso y cuidado en docs.bauknecht.eu para más información

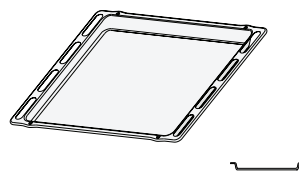
REJILLA



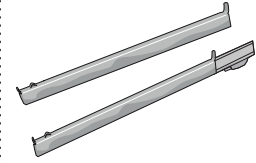
GRASERA (SI LA HAY)



BANDEJA PASTELERA



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 Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA 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 para más información

0 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. 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 al gratín o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera 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 grasera 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.

DESCONGELAR
Para acelerar la descongelación de los alimentos.

TURBO + VENTILADOR
Con esta función la comida queda con la base crujiente y la parte de arriba blanda. Es ideal para hornear pasteles con relleno líquido y base no precocinada en un solo estante. Esta función es ideal para alimentos precocinados congelados.

AIRE FORZADO
Para cocinar simultáneamente en dos niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.

RESISTENCIA INFERIOR
Para dorar el fondo de las comidas. Esta función también se puede utilizar para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos muy líquidos (dulces o salados) o espesar salsas.

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 el *selector* y el *selector del termostato* hasta **0** y **0**.

3. PRECALENTAMIENTO

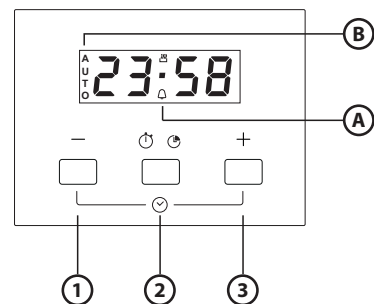
Una vez activada la función, el led del termostato se encenderá para indicar que el proceso de precalentamiento se ha iniciado.

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.

USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO

1. Botón **-** : para reducir el valor que se muestra en pantalla
 2. Botón : para seleccionar los distintos ajustes:
 - a. Cuentaminutos
 - b. Tiempo de cocción
 3. Botón **(+)**: para aumentar el valor que se muestra en pantalla
- A.** El símbolo indica que el temporizador está en funcionamiento
B. El símbolo **AUTO** confirma que se ha realizado un ajuste




Ajustes antes de usar el horno por primera vez

Ajuste de hora y tono de la señal acústica. Tras conectar el horno a la red eléctrica, en la pantalla parpadean **AUTO** y 0.00. Para ajustar la hora, pulse los botones **-** y **+** al mismo tiempo: el punto central parpadeará. Para ajustar la hora, utilice los botones **+** y **-**. Después de seleccionar el valor que desee, pulse el botón intermedio. La pantalla muestra «ton 1». Para seleccionar el tono, pulse el botón **-**. Después de seleccionar el tono, pulse el botón intermedio. Para cambiar la hora, proceda de la manera descrita anteriormente.

Ajuste del temporizador

Para ajustar el temporizador, mantenga pulsado el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Ajuste el temporizador con el botón + (el valor máximo programable es 23 horas y 59 minutos). La cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la campana permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador. Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, vuelva a pulsar el botón central.

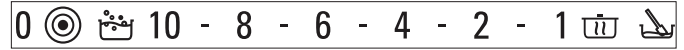
Programación del tiempo de cocción

Una vez seleccionados el modo de cocción y la temperatura con los selectores, pulse el botón central: en la pantalla aparece 0.00 y un símbolo de campana parpadeando. Pulse de nuevo el botón central: en la pantalla aparece *dur* y 0.00 por orden y **AUTO** parpadea. Ajuste el tiempo de cocción con los botones + y - (el valor máximo programable es 10 horas). Al cabo de unos segundos, la pantalla muestra la hora y **AUTO** permanece encendido, confirmando el ajuste. Para ver el tiempo de cocción restante y cambiarlo si es necesario, pulse el botón central durante 2 segundos, y vuelva a pulsarlo. Al finalizar el tiempo seleccionado, el símbolo  se apaga, suena la alarma y **AUTO** parpadea en la pantalla. Pulse cualquier botón para desactivar la alarma. Vuelva a poner los mandos de funciones y temperatura a cero y pulse el botón central durante dos segundos para finalizar la cocción.


• 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 está 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

Está disponible en las placas delantera izquierda y 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 selector hasta  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 multizonas 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
Bizcochos		Sí	160 - 180	35 - 55	2
		Sí	150 - 170	30 - 90	3 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de frutas)		Sí	150 - 190	30-85	2
		Sí	150 - 190	35 - 90	3 1
Galletas/tartaletas		Sí	170 - 180	15 - 40	3
		Sí	150 - 175	20 - 45	3 1
Lionesas		Sí	180	30 - 40	3
		Sí	170 - 190	35 - 45	3 1
Merengues		Sí	90	120 - 130	3
		Sí	90	130-150	3 1
Pan, pizza, focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 250	25 - 50	3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	2
		Sí	250	10 - 20	3 1
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	175 - 200	40 - 50	2
		Sí	175 - 190	50 - 65	3 1
Volovanes/hojaldres		Sí	180 - 200	20 - 30	3
		Sí	175 - 200	25 - 45	3 1
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines		Sí	190 - 200	40 - 65	2
Cordero/ternera/buey/cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	90 - 110	2
Pollo/conejo/pato 1 kg		Sí	190 - 200	65 - 85	2
Pavo/oca 3 kg		Sí	190 - 200	140 - 180	1 / 2
Pescado al horno/en papillote(filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	2
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	175 - 200	50 - 60	2
Tostada		Sí	200	2 - 5	4

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











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  
Carne con patatas		Sí	200	45 - 100 ***	3 1  
Pescado con verduras		Sí	175	30-50 ***	3 1  

* Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

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

*** Tiempo de cocción estimado:

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

FUNCIÓNES					
	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 para más información

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

No utilice productos de lavado con vapor.

productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni

Utilice guantes de protección.

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, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

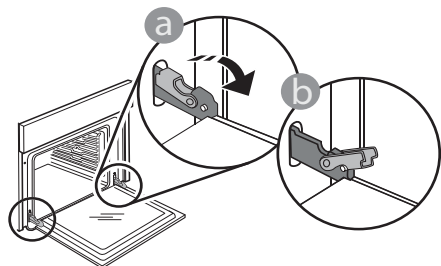
1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V 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 electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

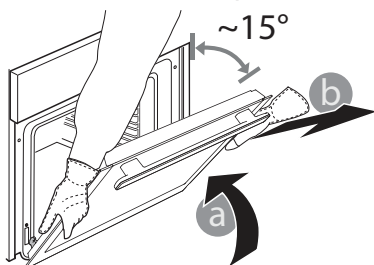
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LA PUERTA

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

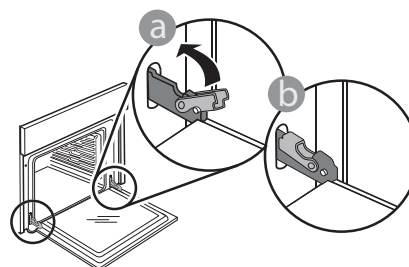


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



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

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



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

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

CONSEJOS ÚTILES



Descargue la Guía de uso y cuidado en 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

El uso de la función «Aire forzado» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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



Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:

- Visitando nuestra página web docs.bauknecht.eu
- Usando el código QR
- También puede, **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.





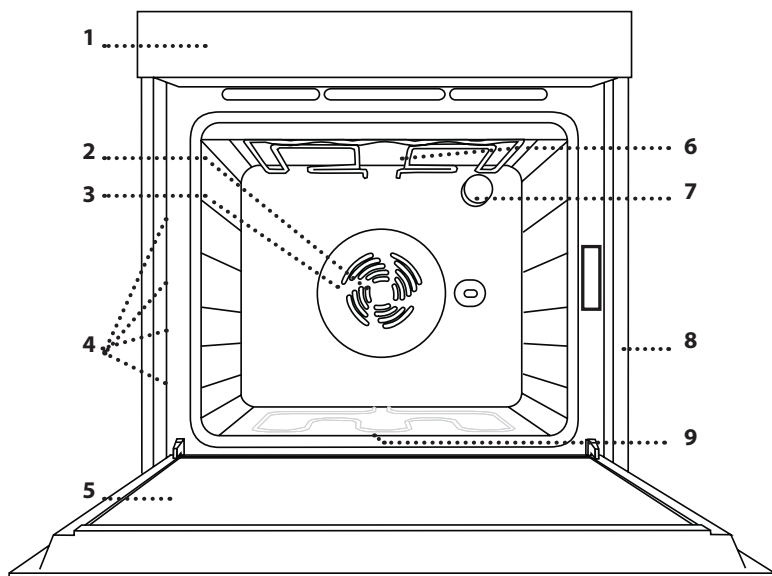
**БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ
МАРКИ ВАУКНЕХТ**

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



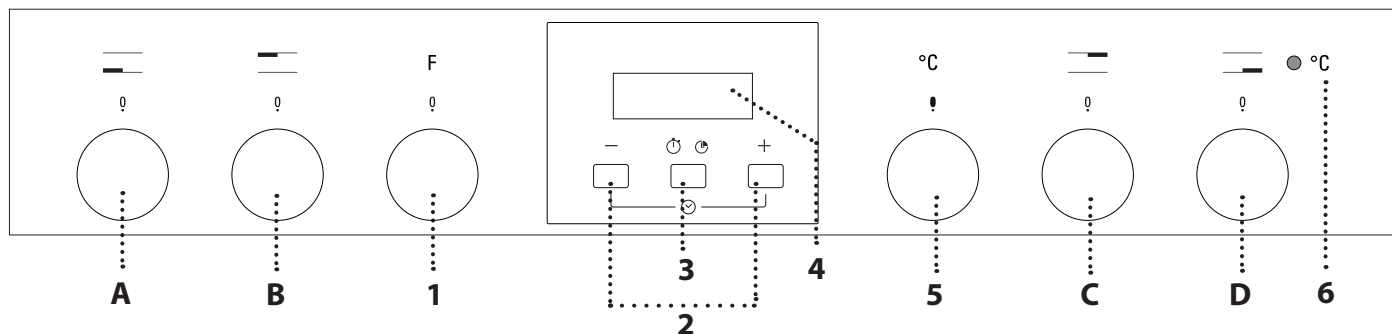
Перед началом использования прибора внимательно прочтите инструкцию по безопасности.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
4. 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



УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВКОЙ

1. РУЧКА ВЫБОРА

Для включения духовки путем выбора режима. Чтобы выключить печь, поверните ручку в положение 0.

2. КНОПКА +/-

Уменьшение или увеличение значения, отображаемого на дисплее.

3. КНОПКА ВРЕМЕНИ

Для выбора различных настроек: длительность, таймер.

4. ДИСПЛЕЙ

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.

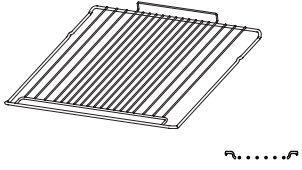
Примечание: Все ручки являются утапливаемыми. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на ее центр.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

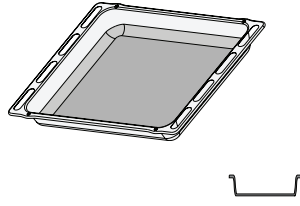


Для получения дополнительной информации загрузите руководство "Использование и уход" с docs.bauknecht.eu

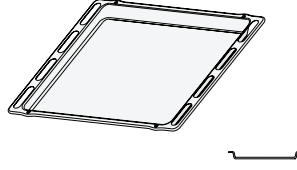
РЕШЕТКА



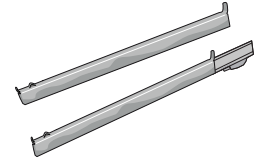
ПОДДОН (ПРИ НАЛИЧИИ)



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 противня, 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 ПРОТИВНЕЙ

• 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 печи 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



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.



КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Режима для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. 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, цыплята). 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.



ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ

Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для приготовления пирогов с мягкой начинкой на одном уровне без предварительного выпекания основы. Этот режим также пригоден для приготовления замороженных полуфабрикатов.



КОНВЕКЦИЯ

Режим для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры. Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.



НИЖНИЙ

Режим для подрумянивания блюд с нижней стороны. Этот режим может также использоваться для томления, для доведения до готовности блюд с очень высоким содержанием жидкости (сладких и несладких), а также для загущения соусов и подливок.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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



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

Примечание: Чтобы изменить текущее время в последующем, например, после длительного отключения электричества, следует переустановить часы.

2. НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

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



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

ВЫБОР РЕЖИМА

1. ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ

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

2. ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА

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

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

3. ПРОГРЕВ

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

3. ПРОГРЕВАНИЕ ДУХОВКИ

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.

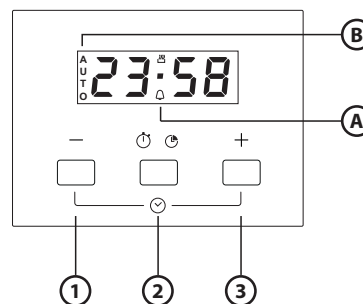
Снимите с духовки защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 250 °C в течение примерно одного часа, используя режим «Подрумянивание». Духовка должна быть пустой. Задайте правильный режим в соответствии с указаниями.

Примечание: После первого использования духовки рекомендуется проветрить помещение.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА

- Кнопка -: служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
- Кнопка : для выбора различных настроек:
 - Таймер
 - Время приготовления
- Кнопка +: служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

- A.** Символ указывает на включение таймера
B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек





Первое использование духовки

Настройка часов и звукового сигнала. После первого подключения духовки к электрической сети на дисплее появится мигающая надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы перейти к установке времени, нажмите одновременно кнопки - и +: при этом будет мигать разделительная точка. Установите время при помощи кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. На дисплее появится надпись «звук 1». Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку -. После выбора звукового сигнала нажмите среднюю кнопку. Для изменения настроек времени повторите описанные выше действия.

Установка таймера

Для установки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите таймер при помощи кнопки + (максимально возможное время — 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее появится текущее время и символ колокольчика — это подтверждает, что таймер был установлен. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

Настройка продолжительности приготовления пищи

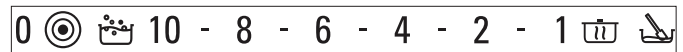
После того как режим приготовления и температура будут выбраны, нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся цифры 0.00 и мигающий символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее появятся попеременно сменяющие друг друга символ  и цифры 0.00, а надпись **AUTO** начнет мигать. Установите длительность приготовления при помощи кнопок + и - (максимально возможная длительность — 10 часов). Через несколько секунд на дисплее вновь появится текущее время, а надпись **AUTO** останется гореть в подтверждение выполненной настройки. Чтобы увидеть и при необходимости изменить остающееся время приготовления, нажмите среднюю кнопку и задержите ее в нажатом положении на 2 секунды, после чего нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ  исчезает, духовка подает звуковой сигнал, а надпись **AUTO** на дисплее начинает мигать. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку. Установите на ноль ручки выбора режимов и температуры, нажмите и задержите среднюю кнопку в нажатом положении на две секунды, чтобы завершить процесс приготовления.

• 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 горящем 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° C 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 индикатор остаточного тепла, соответствующий конфорке. 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 (творожный пирог, штрудель, фруктовый пирог)		Да	150 -190	30 - 85	2
		Да	150 - 190	35 - 90	3 1
Печенье / небольшие торты		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, лепешки		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 250	25 - 50	3 1
Замороженная пицца		Да	250	10 - 15	2
		Да	250	10 - 20	3 1
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		Да	175 - 200	40 - 50	2
		Да	175 - 190	50 - 65	3 1
Волованы / печенье из слоеного теста		Да	180 - 200	20 - 30	3
		Да	175 - 200	25 - 45	3 1
Лазанья/паста/ каннеллони/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
Фарширов. овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	175 - 200	50 - 60	2
Тосты		Да	200	2 - 5	4
Рыба, филе/кусками		Да	200	30 - 40 *	4 3

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
Колбаски/шашлык/ребрышки/рубленые котлеты		Да	200	30 - 50 *	4 3
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	200	55 - 70 *	2 1
Ростбиф с кровью 1 кг		-	200	35 - 50 **	2
Ножка ягненка / рулька		-	200	60 - 90 **	2
Печеный картофель		-	200	45 - 55 **	2
Овощной гратен		-	200	20 - 30	2
Лазанья и мясо		Да	200	50 - 100 ***	3 1
Мясо и картофель		Да	200	45 - 100 ***	3 1
Рыба и овощи		Да	175	30 - 50 ***	3 1

* Переверните продукт в середине процесса приготовления.

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

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

Таблица рецептов, составленная для сертификационных органов согласно стандарту IEC 60350 - 1, содержится в руководстве «Использование и уход», доступном на docs.bauknecht.eu.

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

Перед началом любых действий по очистке 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.

ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. Протрите насухо сухой тканью.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. 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, возникающего при приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги, дождитесь полного охлаждения духовки и протрите ее салфеткой или губкой.

- Для очистки стекла дверцы используйте специальные жидкие моющие средства.
- 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

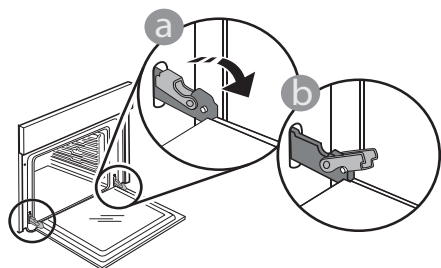
1. Отключите духовку от электросети.
2. Отверните плафон, замените лампу и наверните плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

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.

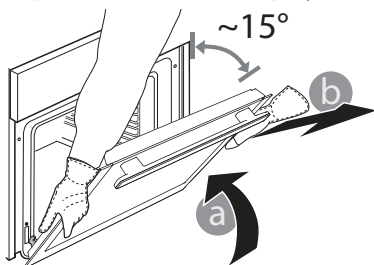
- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не используйте духовку до установки плафона на место.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

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

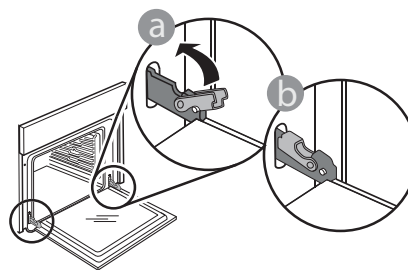


2. Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.



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 приведенные выше шаги: Неправильно установленная дверца может выйти из строя.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице указаны наилучшие режимы, принадлежности и уровни для приготовления различных типов продуктов. Указанное время 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 «Конвекция» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



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

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь 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".



Чтобы загрузить инструкции по безопасности, руководство по эксплуатации, технический лист изделия и показатели энергоэффективности:

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



Bauknecht



400011603932/B