



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

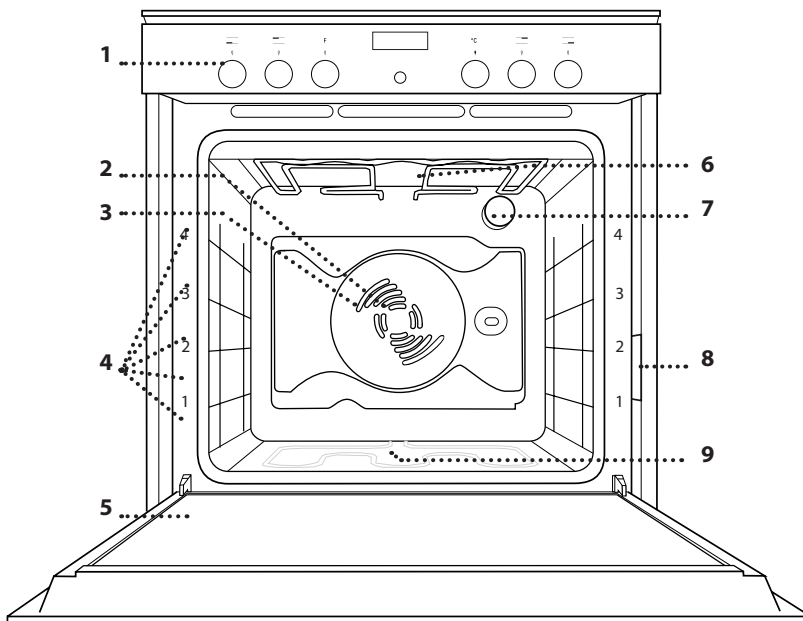


Die Sicherheitsanweisungen und die Gebrauchsanleitung kann auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



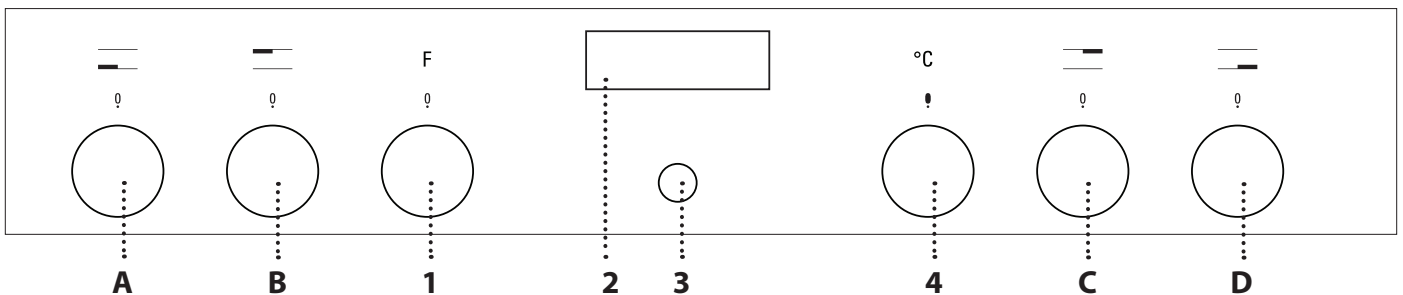
**Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



### OFENBEDIENELEMENTE

#### 1. AUSWAHLKNOPF

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

#### 2. DISPLAY

### 3. WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes. Bitte beachten: Auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

### 4. EINSTELLKNOPF

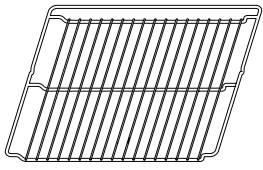
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

### BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

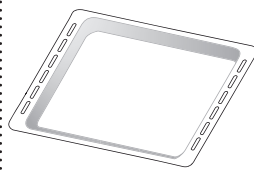
- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

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

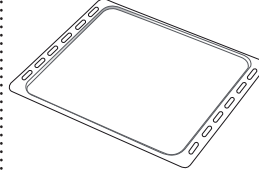
## ROST



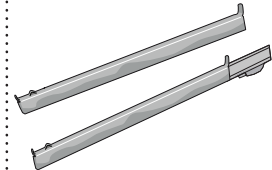
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (FALLS 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.

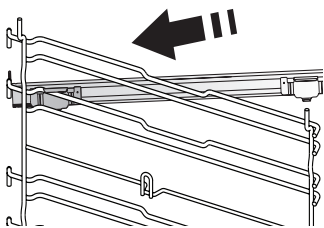
. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

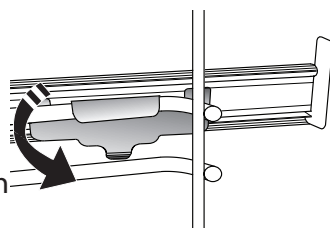
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken.

Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

# FUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.

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



## SPEZIALFUNKTIONEN

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

**WARMHALTEN**  
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

**AUFGEHEN LASSEN**  
Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

**SCHMOREN FLEISCH**  
Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6–7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.

**SCHMOREN FISCH**  
Für zartes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.

**ECO HEISSLUFT\***  
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

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

**UMLUFT**  
Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.

**HEISSLUFT**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

**MAXI GAREN**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garen zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung auf beiden Seiten zu erhalten. Es ist ratsam, das Fleisch ab und zu mit Wasser zu begießen, damit es nicht zu trocken wird.

**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.

**EINSTELLUNGEN**  
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Ökomodus).

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.



**BROT / PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.



**SCHNELLES VORHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



\* Die Funktion wird als Bezug für die Energieeffizienzklärung in Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 65/2014 verwendet


# ÜBERSICHT DER KOCHFELDFUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Kochfelds.

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

 **MULTIZONE**  
Das Symbol „Multizone“ auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorhanden) drehen Sie den Bedienknopf auf  und warten, 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 Restwärmeleuchte bleibt an, um anzuzeigen, dass das Kochfeld benutzt wird. Zum Ausschalten den Bedienknopf auf **0** drehen.

# ERSTES EINSCHALTEN

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. „ENGLISH“ erscheint auf dem Display. Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.



Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen.

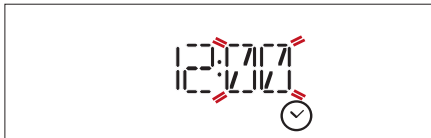
Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

## 2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Stunden einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 3. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden.

Den *Auswahlknopf* drehen, bis "SETTING" auf dem Display erscheint, dann  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken. Den *Einstellknopf* drehen, um den Menüpunkt "Power" auszuwählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



Den *Einstellknopf* drehen, um "Niedr" zu wählen und  $\frac{OK}{select}$  zur Bestätigung drücken.



## 4. 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 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z. B. „Heißluft“ oder „Umluft“). 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

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



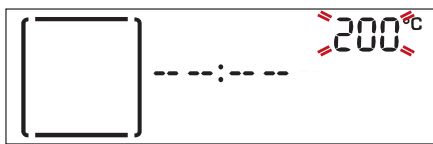
Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen. Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

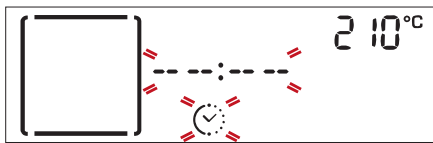
### TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um den Wert zu ändern; dann mit der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

### DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend die *Auswahl-/Bestätigungstaste* zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

## EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird.

Das Display zeigt das eingestellte aktuelle Garzeitende an und das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die Funktion starten. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Hinweise: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann der *Einstellknopf* dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

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

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN


Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

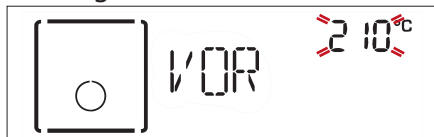


Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

## .SCHNELLES VORHEIZEN

Den *Auswahlknopf* auf das Symbol  drehen, um die Funktion „Schnelles Vorheizen“ anzuwählen und durch Drücken der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.

Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

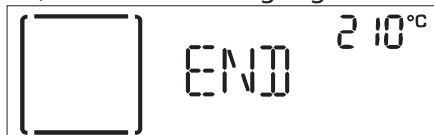
Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze: Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den *Auswahlknopf* drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

Bitte beachten: Wenn Sie die Speisen vor dem Abschließen des Vorheizens in den Ofen stellen, kann sich das negativ auf den gewünschten Gargrad auswirken. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

## 5. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern.

In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

## ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.

## . TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Timer zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



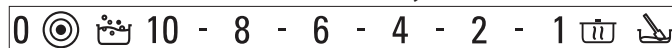
Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf **0** drehen.

## BETRIEB DES KOCHFELDS

(siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedientöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird.

Die Bedientöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.




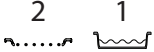





















Bitte beachten: Die Funktion „Multizone“ lässt sich nur bei den doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds verwenden.

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

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30 - 90	2 
		Ja	160 - 180	30 - 90	3 1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	30 - 85	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90	3 1 
Plätzchen / Törtchen		Ja	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160 - 170	20 - 45	3 1 
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	2 
		Ja	180 - 190	35 - 45	3 1 
Meringue		Ja	90	110 - 150	2 
		Ja	90	130 - 150	3 1 
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50	3 1 
Brot		Ja	180 - 220	30 - 50	2 
Pizza		Ja	220 - 250	15 - 30	2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	3 1 
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 190	35 - 45	2 
		Ja	180 - 190	45 - 60	3 2 
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	20 - 40	3 1 
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	70 - 100	2 
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 
Puter/Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	1/2 
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2 
Toast		-	3 (hoch)	2 - 5	4 
Fischfilets/Steaks		-	2 (Mittel)	20 - 35	4 3 
Würstchen/Fleischspieße/ Rippchen/Hamburger		-	2 - 3 (Mittel- Hoch)	15 - 40	4 3 

















REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	2 (Mittel)	50 - 65 *	2 
Roastbeef englisch 1 kg		-	2 (Mittel)	35 - 45 *	2 
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (Mittel)	60 - 90 **	2 
Bratkartoffeln		-	2 (Mittel)	45 - 55**	2 
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 - 15	2 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	3  1 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	3  1 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	3  1 
Gefüllte Braten		-	200	80 - 120 ***	3 
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50 - 100 ***	3 

\* 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.

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

FUNKTIONEN	 Ober-/Unterhitze	 Grill	 Turbo Grill	 Heißluft	 Umluft	 Brot/Pizza	 Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	 Ofenrost	 Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne / Süßspeisentablett / Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser	 Backblech	

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

**Schutzhandschuhe tragen.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
- Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralen Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten 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 Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN).

## ZUBEHÖRTEILE

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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

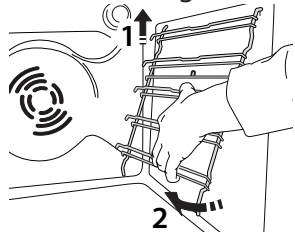
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 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.

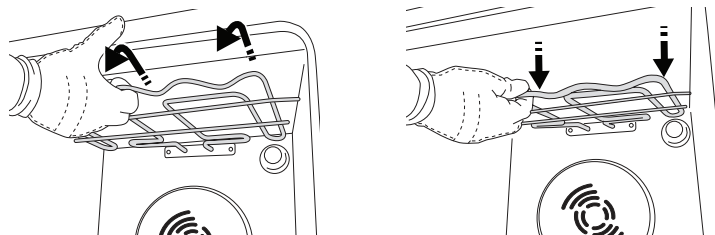
– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## HEIZELEMENT HERUNTERSETZEN (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)

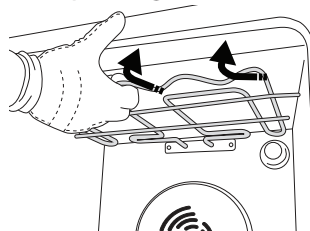
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.

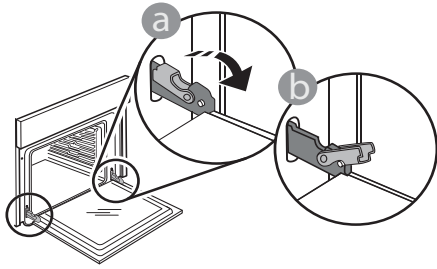


3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.



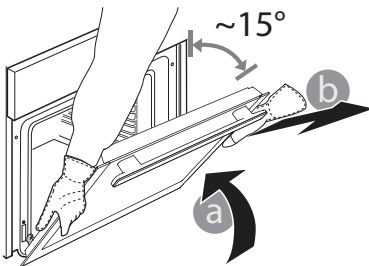
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



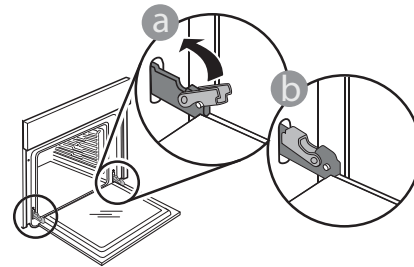
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

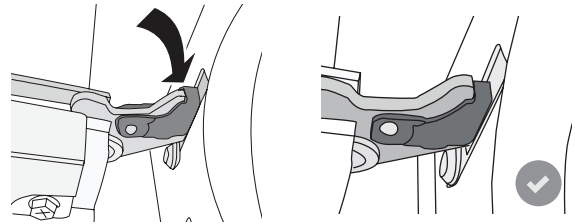


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

## LÖSEN VON PROBLEMEN



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

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

## 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.

## TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) herunterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.

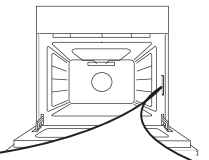


> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400011599798

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

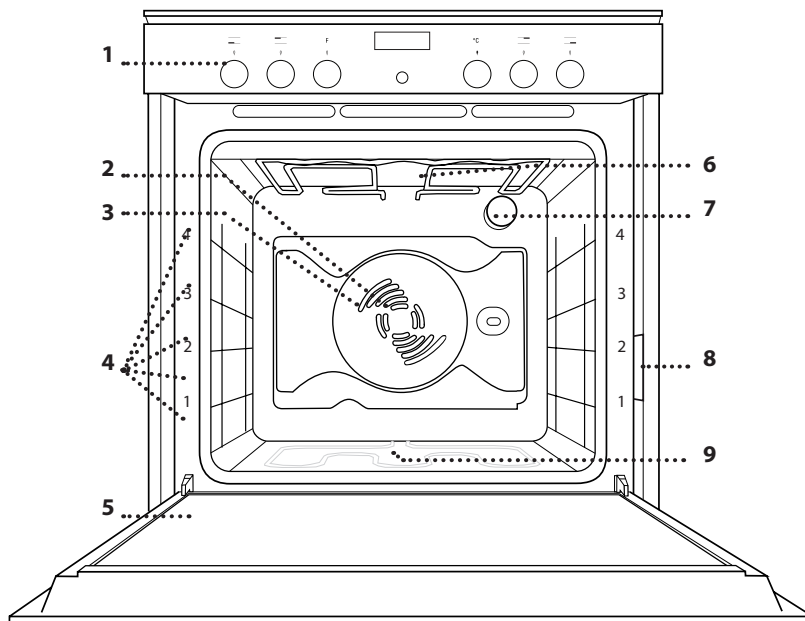


Download the safety instructions and the Use and Care Guide by visiting the website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu), and follow the procedure indicated on the back.



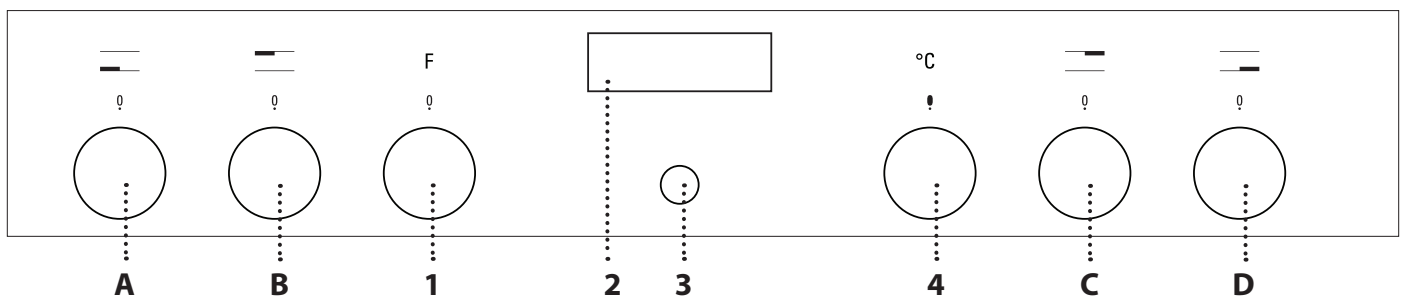
**Read the safety instructions carefully before using the product**

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL



### OVEN CONTROLS

#### 1. SELECTION KNOB

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

#### 2. DISPLAY

### 3. SELECTION/CONFIRMATION BUTTON

For confirming a selected function or a set value.

Please note: the display shows  $\frac{1}{1}$  for indications regarding this button.

### 4. ADJUSTMENT KNOB

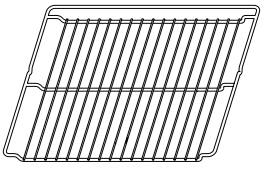
For scrolling through the menus and applying or changing settings.

### CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

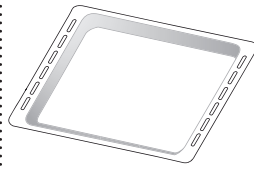
- A. for front left hotplate.
- B. for rear left hotplate.
- C. for rear right hotplate.
- D. for front right hotplate.

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

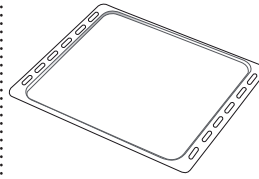
## WIRE SHELF



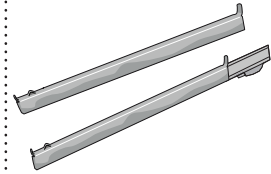
## DRIP TRAY



## BAKING TRAY



## SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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

## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool. Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.

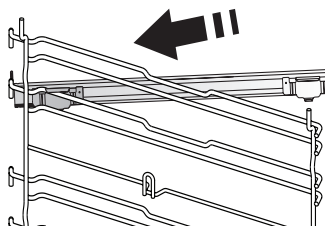
. To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

## FITTING THE SLIDING RUNNERS

(ONLY IN SOME MODELS)

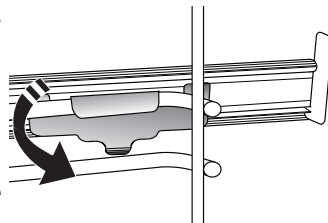
Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.



Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.

To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

# FUNCTIONS

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
To switch the oven light on/off.



## SPECIAL FUNCTIONS

**DEFROST**  
To speed up defrosting of food.

**WARM KEEPING**  
For keeping just-cooked food hot and crisp.

**RISING**  
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

**SLOW COOKING MEAT**  
For slow cooking of meat at 90°C. This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. For roast joints, brown in the pan first in order to seal in the meat's natural juices. Cooking times range from 4 hours for 1 Kg joints to 6-7 hours for 3 kg joints. For optimum results, avoid opening the oven door during cooking and use a cooking thermometer to check the core temperature of the meat.

**SLOW COOKING FISH**  
To cook fish gently at 85°C. This function offers slow cooking which ensures the food remains tender and succulent. Thanks to the low temperature, the food does not brown on the outside and the end result is similar to steam cooking. Cooking times range from 2 hours for 300g fish to 4-5 hours for 3 kg fish. For optimum results, keep oven door openings to a minimum during cooking in order to avoid heat dispersion.

**ECOFORCED AIR\***  
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the confirm button. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

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

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat or baking cakes with liquid centre on a single shelf.

**FORCED AIR**  
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

**MAXI COOKING**  
For cooking large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelves, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated. We suggest turning the meat during cooking to obtain uniform browning on both sides. It is advisable to baste the meat every now and again so that it does not become too dry.

**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.

**SETTINGS**  
For changing the oven settings (time, language, audible signal volume, brightness, ECO mode).

Please note: When Eco mode is active, the brightness of the display will be reduced and the light switches off to save energy. They are reactivated temporarily whenever any of the buttons are pressed.



**BREAD / PIZZA**  
To bake different types and sizes of pizza and bread. This function contains two programmes with predefined settings. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.



**FAST PREHEATING**  
For preheating the oven quickly.



\* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65/2014



# COOKTOP FUNCTIONS TABLE

**0 OFF**  
For switching off the hotplate.

 **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**  
The multizone symbol, featured on the knobs, can only be switched on for those hotplates of the cooktop equipped with double or triple zone function. These functions extend the heating area of the cooktop in order to allow the use of large, oval or rectangular pots or cooking receptacles. To switch on the dual zone (if available), 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.



# FIRST TIME

## 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time. ENGLISH will scroll along the display. Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require.



Press the *selection/confirmation button* to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

## 2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press the *selection/confirmation button*: the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press the *selection/confirmation button* to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

## 3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the selection knob until "SETTINGS" is shown on the display, then press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press  $\frac{OK}{select}$  to confirm.



## 4. 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 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.



To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

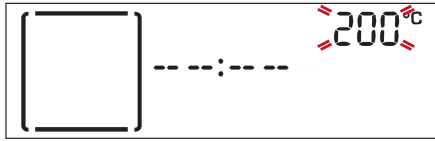


Press the *selection/confirmation button* to confirm selection: the display will show the basic settings.

## 2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

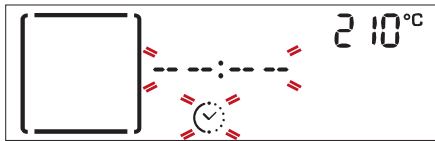
### TEMPERATURE/GRILL LEVEL




When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press the *selection/confirmation button* to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

### DURATION




When the  icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require and then press the *selection/confirmation button* to confirm.

You do not have TO set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press the *selection/confirmation button* to confirm and start the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

## SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time.

The display shows the current end time that is set and the  icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press the *selection/confirmation button* to confirm and start the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Notes: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time.

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

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION


Once you have applied the settings you require, press the *selection/confirmation button* to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

## .FAST PREHEATING

Turn the *selection knob* to the symbol  to select the fast preheating function and confirm by pressing the *selection/confirmation button*: the settings are shown on the display.

If the proposed temperature is that desired, press the *selection/confirmation button*. To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. .



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function: If you wish to set a different cooking function, turn the *selection knob* and select the desired function.

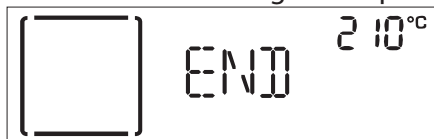
Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it.

The cooking time does not include a preheating phase.

You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

## 5. END OF COOKING

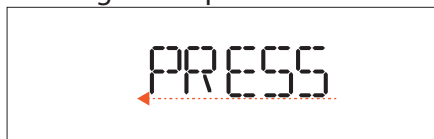
An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press the *selection/confirmation button* to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

## BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.




When the display shows the relevant message, if required press the *selection/confirmation button* to start a five-minute browning cycle.



You can stop the function at any time by turning the *selection knob* to 0 to switch the oven off.

## .TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The  icon will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press the *selection/confirmation button* to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



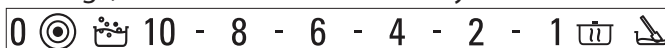
Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; turn the *selection knob* to 0 to switch the timer off at any time.

## COOKTOP OPERATION

(see the instructions supplied with the cooktop).

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.



























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

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

# COOKING TABLE


RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2 
		Yes	160 - 180	30 - 90	3 1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90	3 1 
Biscuits / Tartlets		Yes	170 - 180	15 - 45	3 
		Yes	160 - 170	20 - 45	3 1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	2 
		Yes	180 - 190	35 - 45	3 1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	2 
		Yes	90	130 - 150	3 1 
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 50	3 1 
Bread		Yes	180 - 220	30 - 50	2 
Pizza		Yes	220 - 250	15 - 30	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	3 1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	35 - 45	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	3 2 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	20 - 40	3 1 
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	70 - 100	2 
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	1/2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2 
Toast		-	3 (high)	2 - 5	4 
Fish fillets / Steaks		-	2 (medium)	20 - 35	4 3 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2-3 (medium-high)	15 - 40	4 3 














RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2 (medium)	50 - 65 *	2  1 
Roast beef rare 1 kg		-	2 (medium)	35 - 45 *	2 
Leg of lamb / Shanks		-	2 (medium)	60 - 90 **	2 
Roast potatoes		-	2 (medium)	45 - 55**	2 
Vegetable gratin		-	3 (high)	10 - 15	2 
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ***	3  1 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	3  1 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	3  1 
Stuffed roasts	 ECO F AUTO ECO	-	200	80 - 120 ***	3 
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)	 ECO F AUTO ECO	-	200	50 - 100 ***	3 

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

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 Bread / Pizza	 ECO F AUTO ECO
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Cake tin on wire shelf	 Drip tray / Baking tray / Cake tin on wire shelf	 Drip tray	 Drip tray with 500 ml of water	 Baking tray	

# MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://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.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven (ONLY IN SOME MODELS).

## 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

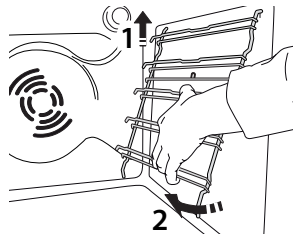
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 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.

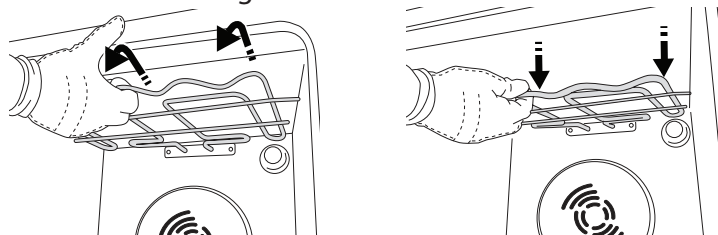
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## LOWER THE TOP HEATING ELEMENT (ONLY IN SOME MODELS)

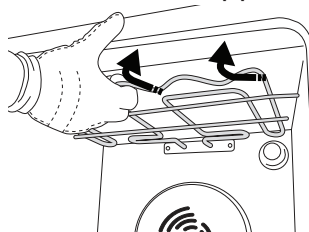
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.

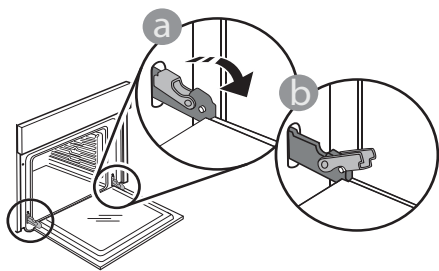


3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



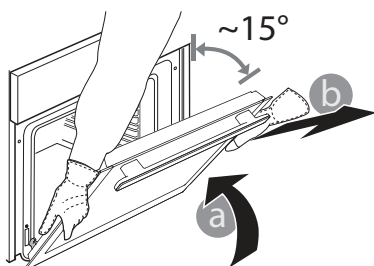
## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



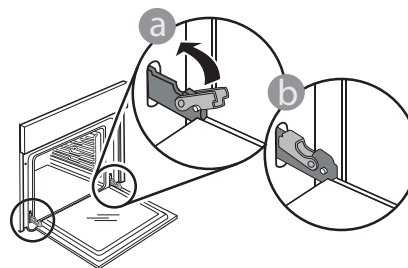
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

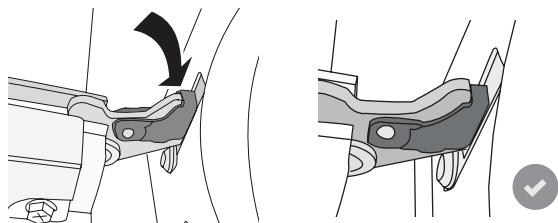


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

## TROUBLESHOOTING



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

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


## 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.

## PRODUCT FICHE

 [www](http://www.bauknecht.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

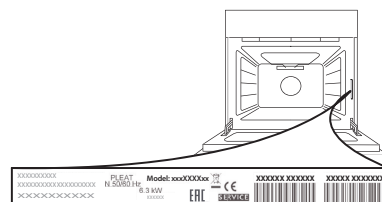
>  [www](http://www.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT BAUKNECHT

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

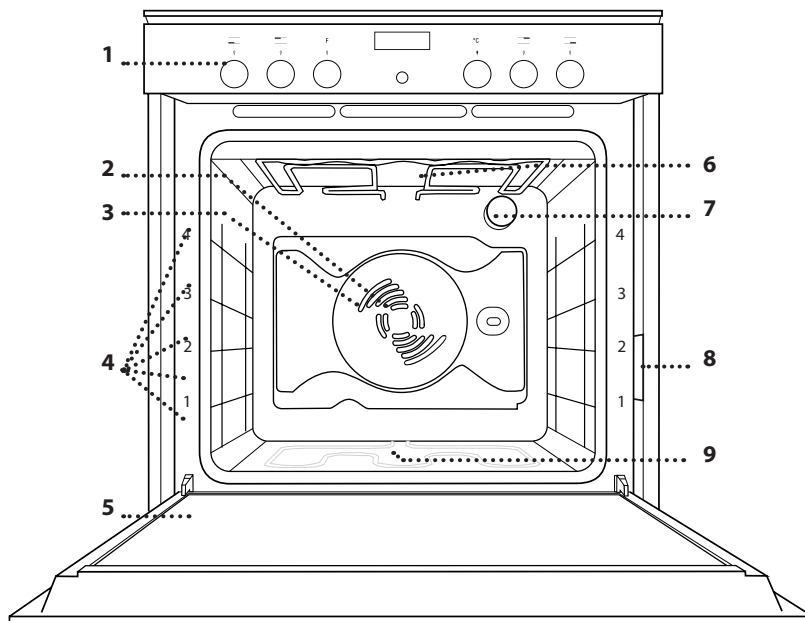


Vous pouvez télécharger les consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et entretien en visitant le site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu), et en suivant les consignes au dos de ce livret.



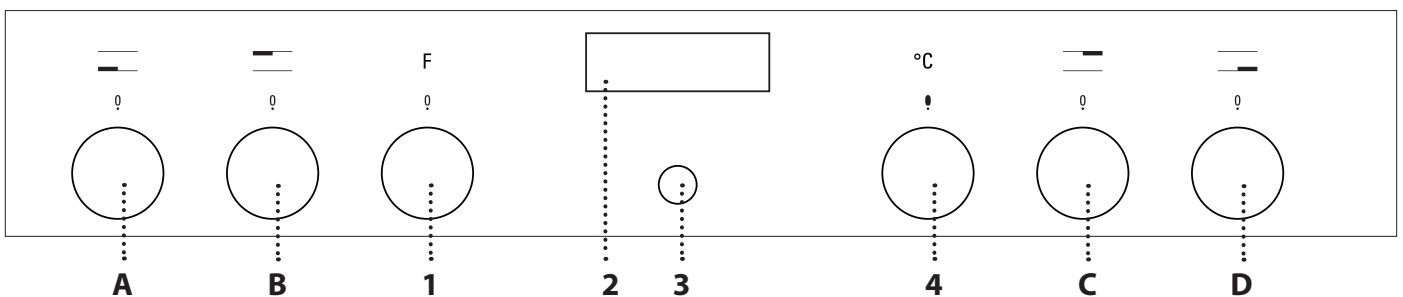
**Lire attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Élément chauffant rond (non visible)
4. Guides pour les grilles (le niveau est indiqué à l'avant du four)
5. Porte
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Lampe
8. Plaque signalétique (ne pas enlever)
9. Résistance inférieure (non visible)

## PANNEAU DE COMMANDE



### COMMANDES DU FOUR

#### 1. BOUTON DE SÉLECTION

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

#### 2. ÉCRAN

#### 3. TOUCHE DE SÉLECTION/ CONFIRMATION

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur. Veuillez noter : pour les indications relatives à cette touche,  $\sqrt{\quad}$  s'affiche à l'écran.

#### 4. BOUTON DE RÉGLAGE

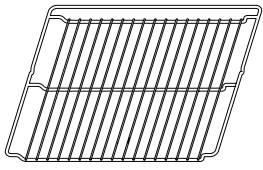
Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

#### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

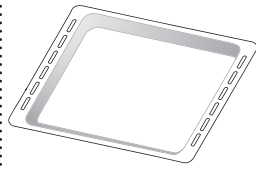
**A.** pour la zone de cuisson avant gauche.  
**B.** pour la zone de cuisson arrière gauche.  
**C.** pour la zone de cuisson arrière droite.  
**D.** pour la zone de cuisson avant gauche.

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

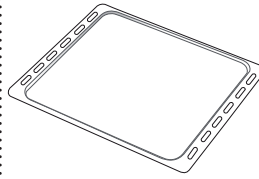
## GRILLE MÉTALLIQUE



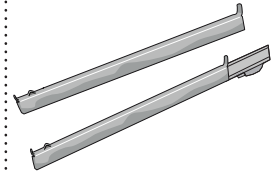
## LÈCHEFRITE



## PLAQUE DE CUISSON



## GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



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

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

## INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille; assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont introduits de la même manière que la grille.

## 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.

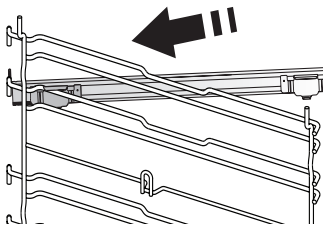
. Pour remplacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur. Remplacez les vis de fixation.

## INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

(UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent déjà être installées sur les supports de grille : pour les enlever, tirez-les vers l'extérieur en débloquant l'agrafe inférieure en premier.

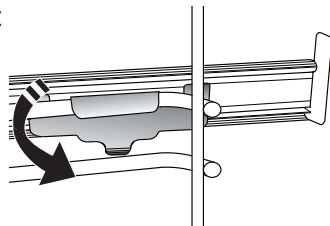
Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.



Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place.

Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement.

Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

# FONCTIONS

**0 OFF**  
Pour éteindre le four.


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





## FONCTIONS SPÉCIALES


 **DECON AUTO DÉCONGÉLATION**  
Pour accélérer la décongélation des aliments.

 **MAINT AUTO MAINTIEN AU CHAUD**  
Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.


 **LEVAG AUTO LEVAGE DE LA PÂTE**  
Pour une meilleure fermentation des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.


 **CUISS AUTO CUISSON LENTE VIANDE**  
Pour cuire lentement la viande à 90 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Il est conseillé de faire dorer préalablement les rôtis dans une casserole afin de créer une croûte extérieure qui permettra de mieux conserver les sucs à l'intérieur. Les temps de cuisson vont de 4 heures pour un rôti de 1 kg à 6-7 heures pour un rôti de 3 kg. Pour de meilleurs résultats, évitez d'ouvrir la porte du four lors de la cuisson et utilisez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température interne de la viande.

 **CUISS AUTO CUISSON LENTE POISSON**  
Pour cuire délicatement le poisson à 85 °C. Cette fonction permet une cuisson lente, la viande reste donc plus tendre et plus juteuse. Grâce à des températures de cuisson plus basse, les aliments ne brunissent pas et le résultat est semblable à celui d'une cuisson vapeur. Les temps de cuisson vont de 2 heures pour un poisson de 300 g à 4-5 heures pour un poisson de 3 kg. Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'ouvrir le moins possible la porte du four pendant la cuisson pour éviter toute dispersion de chaleur.


 **ECO C AUTO ECO CHALEUR PULSEE\***  
Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction est utilisée, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur la touche confirmation.  
Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.


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

 **CONVECTION FORCÉE**  
Pour cuire de la viande ou des gâteaux avec un centre liquide sur une seule grille.

 **CHALEUR PULSEE**  
Pour cuire différents aliments demandant la même température de cuisson sur plusieurs grilles (maximum de trois) en même temps. Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre.

 **CUISSON GROSSE PIÈCE**  
Pour cuire de gros morceaux de viande (supérieurs à 2,5 kg). Utilisez le 1er ou le 2e gradin en fonction de la taille du morceau de viande. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Nous vous conseillons de tourner la viande durant la cuisson pour obtenir un dorage uniforme des deux côtés. Il est préférable d'arroser la viande de temps en temps pour qu'elle ne sèche pas trop.

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

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

 **RÉGLAGES**  
Pour changer les réglages du four (heure, langue, volume du signal sonore, luminosité, mode Éco).

Veillez noter : Lorsque le mode Éco actif, la luminosité de l'écran est réduite et la lumière s'éteint pour économiser de l'énergie. Elles s'allument temporairement lorsque vous appuyez sur une des touches.

 **PAIN / PIZZA**  
Pour cuire différents types et tailles de pains et pizzas. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.



 **PRÉCHAUFFAGE RAPIDE**  
Pour préchauffer le four rapidement.



\* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014



# TABLEAU DES FONCTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

**0 OFF**  
Pour éteindre la zone de cuisson.

 **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.

 **MULTIZONE**  
Le symbole Multizone sur les boutons n'est actif qu'en face des foyers de cuisson double ou triple zone. Ces fonctions permettent d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Pour activer la double zone, tournez le bouton sur  et attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle correspondant à la plaque 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. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, positionnez le bouton sur **0**.

# PREMIÈRE UTILISATION

## 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois. « ENGLISH » défile à l'écran. Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée.



Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection.

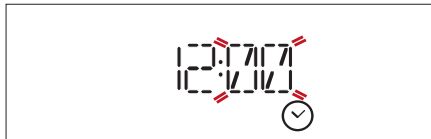
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Setting ».

## 2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* : les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

## 3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le bouton de sélection pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  $\frac{OK}{select}$  pour confirmer.



## 4. CHAUFFER LE FOUR

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

Enlevez les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlevez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »). Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

# UTILISATION QUOTIDIENNE

## 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.



Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

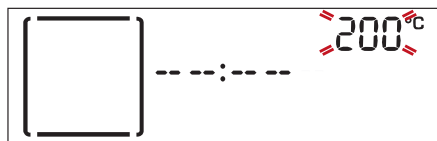


Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

## 2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

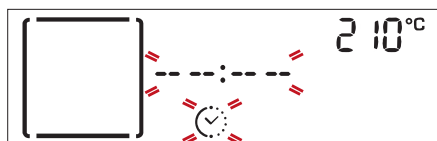
### TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE




Lorsque la valeur clignote à l'écran. Utilisez le *bouton de réglage* pour la changer, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et continuer avec les réglages suivants (le cas échéant).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

### DURÉE




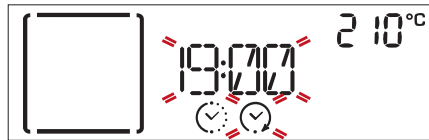
Lorsque le voyant  clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et lancer la fonction . Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

## RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON (DÉPART DIFFÉRÉ)

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson.

L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant  clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer et lancez la fonction.

Placez les aliments dans le four et fermez la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Remarques : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson.

Pendant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour changer le temps de fin de cuisson programmée.

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

## 3. ACTIVER LA FONCTION


Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

## .PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Tournez le *bouton de sélection* sur le symbole  pour sélectionner la fonction de préchauffage rapide et confirmer en appuyant sur la *touche de sélection/confirmation* : les réglages s'affichent à l'écran.

Si la température proposée correspond à celle voulue, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation*. Pour la modifier, procédez comme indiqué dans les paragraphes précédents.



Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée.

À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

À la fin du cycle de préchauffage, le four sélectionne automatiquement la fonction traditionnelle : Si vous désirez programmer une fonction de cuisson différente, tournez le *bouton de sélection* et sélectionnez la fonction désirée.

Veillez noter : Placez les aliments dans le four avant le préchauffage peut avoir un effet néfaste sur le résultat final de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus.

Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage.

Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

## 5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée.

Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

## BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.




Lorsque l'écran affiche le message pertinent, au besoin, appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Vous pouvez arrêter la fonction à tout moment en tournant le bouton de sélection pour 0 éteindre le four.

## .MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur la *touche de sélection/confirmation* de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

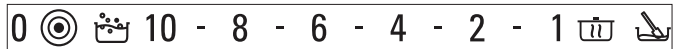


Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; tournez le *bouton de réglage* sur 0 pour éteindre la minuterie en tout temps.

## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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

Le panneau de commande du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques. 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.























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

• Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée.

# TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	160 - 180	30 - 90	2 
		Oui	160 - 180	30 - 90	3 1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	2 
		Oui	160 - 200	35 - 90	3 1 
Biscuits/Tartelettes		Oui	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	3 1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	2 
		Oui	180 - 190	35 - 45	3 1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	2 
		Oui	90	130 - 150	3 1 
Pain/Pizza/Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	2 
		Oui	190 - 250	25 - 50	3 1 
Pain		Oui	180 - 220	30 - 50	2 
Pizza		Oui	220 - 250	15 - 30	2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	2 
		Oui	250	10 - 20	3 1 
Tourtes (tourte aux légumes, quiche)		Oui	180 - 190	35 - 45	2 
		Oui	180 - 190	45 - 60	3 2 
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	2 
		Oui	180 - 190	20 - 40	3 1 
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	70 - 100	2 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2 
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	1/2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	2 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2 
Rôtie		-	3 (élevée)	2 - 5	4 
Filets de poisson / biftecks		-	2 (moyenne)	20 - 35	4 3 
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2-3 (moyenne-élevée)	15 - 40	4 3 






RECETTE	FONCTION	PRÉ-CHAUF-FER	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS DE CUISSON (Min)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Poulet rôti 1 - 1,3 kg		-	2 (moyenne)	50 - 65 *	2 
Rôti de bœuf saignant 1 kg		-	2 (moyenne)	35 - 45 *	2 
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (moyenne)	60 - 90 **	2 
Pommes de terre rôties		-	2 (moyenne)	45 - 55**	2 
Légumes gratinés		-	3 (élevée)	10 - 15	2 
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	3 
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	3 
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ***	3 
Rôtis de viande farcis		-	200	80 - 120 ***	3 
Morceaux de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 ***	3 







\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

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

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

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur docs.bauknecht.eu pour obtenir le tableau de recettes éprouvées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

FONCTIONS							
	Convection naturelle	Grill	Turbo Grill	Chaleur pulsée	Convection forcée	Pain / Pizza	Éco Chaleur pulsée

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

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

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

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

**Utilisez des gants de protection.**

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

## SURFACES EXTÉRIEURES

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

## SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments

avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge

- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four (SUR CERTAINS MODÈLES SEULEMENT).

## ACCESSOIRES

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

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

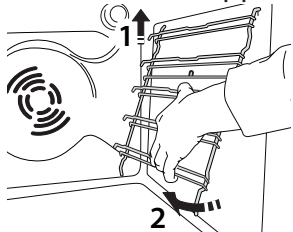
1. Débranchez le four de l'alimentation électrique.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

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

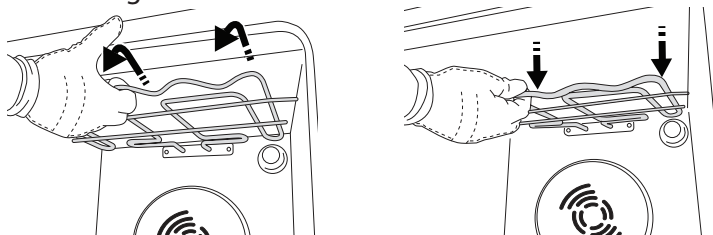
- Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

## ABAISSER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT)

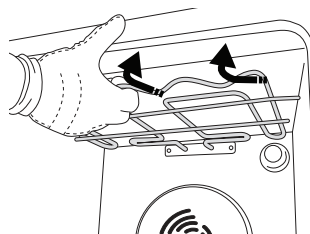
1. Enlevez les supports de grille latéraux.



2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.

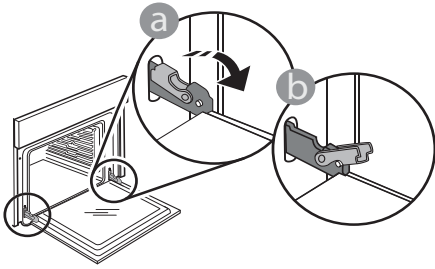


3. Pour remettre l'élément chauffant en place, soulevez-le en le tirant légèrement vers vous. Assurez-vous qu'il repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

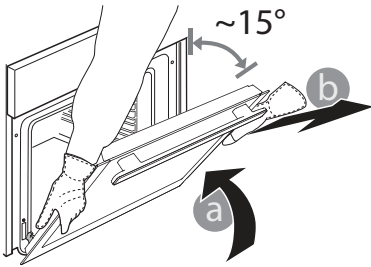


## ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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

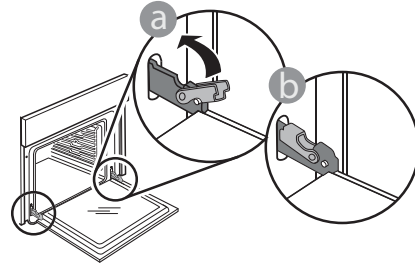


2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

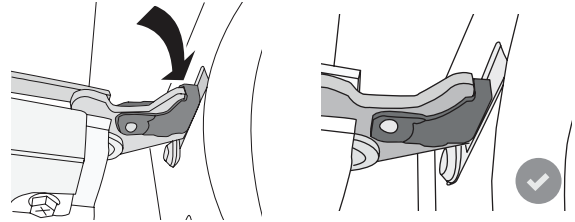


3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis, et insérez la partie supérieure sur son appui.

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



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



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

## GUIDE DE DÉPANNAGE



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

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

## 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.

## CUIRE DES 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.

## FICHE TECHNIQUE

La fiche technique de l'appareil comprenant les taux d'efficacité énergétique peut être téléchargée sur le site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)

## COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

> Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.

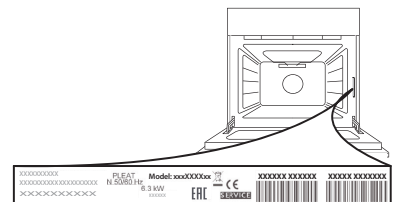


> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.



## CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.





## GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO BAUKNECHT

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

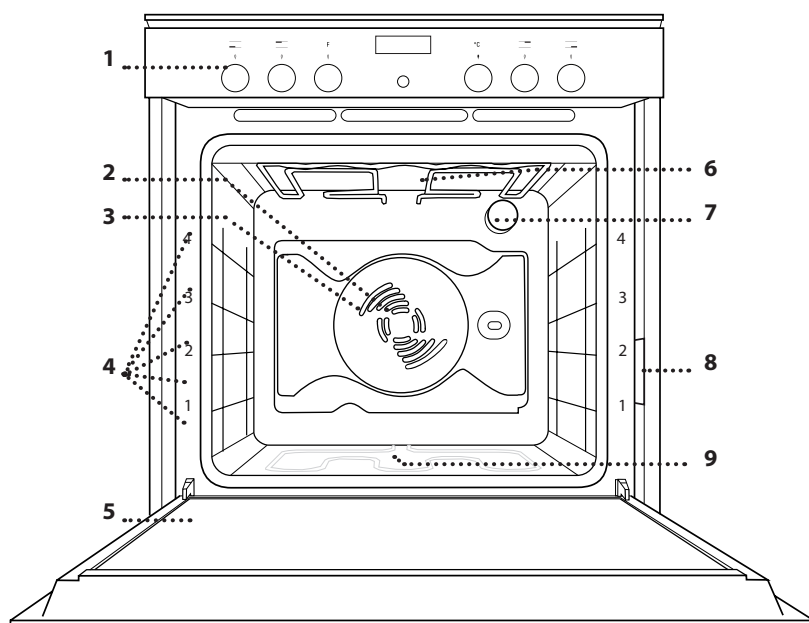


Scaricare le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso dal sito web [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu), e seguire la procedura riportata sul retro.



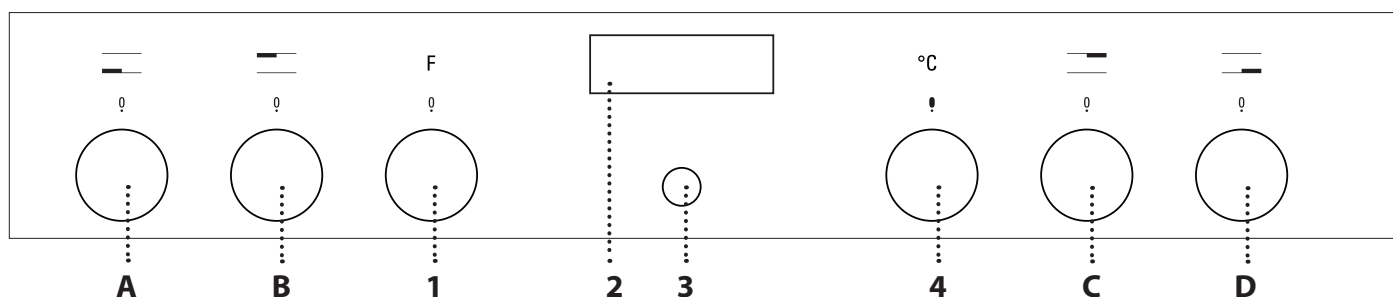
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## PANNELLO DI CONTROLLO



### COMANDI FORNO

#### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

#### 2. DISPLAY

#### 3. TASTO DI SELEZIONE/ CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato. Nota: sul display appare  $\checkmark$  per le indicazioni relative a questo tasto.

#### 4. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

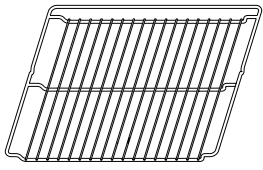
Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

#### MANOPOLE COMANDO PER PIANO COTTURA

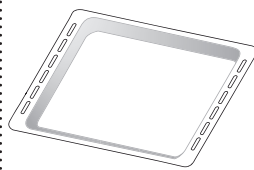
- A. per zona di cottura anteriore sinistra.  
B. per zona di cottura posteriore sinistra.  
C. per zona di cottura posteriore destra.  
D. per zona di cottura anteriore destra.

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

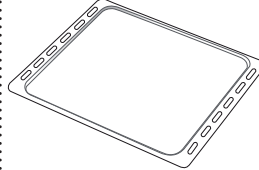
## GRIGLIA



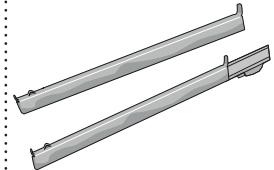
## LECCARDA



## TEGLIA



## GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.  
È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

### TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

. Per rimuovere le griglie, rimuovere 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.

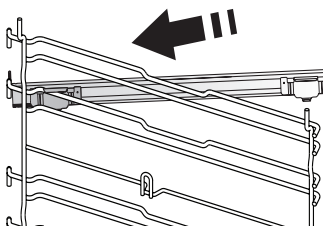
. Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori. Rimontare le viti di fissaggio.

### MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Nota: Le guide scorrevoli possono essere già montate sulle griglie: per rimuoverle, tirare verso l'esterno, rilasciando prima la clip inferiore.

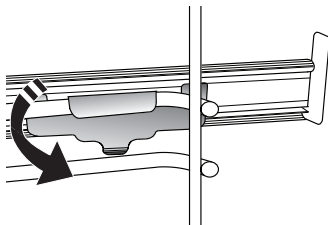
Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.



Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip.

Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente.

Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Note: le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello.

# FUNZIONI

**0 OFF**  
Per spegnere il forno.

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



## FUNZIONI SPECIALI

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

**MANTENERE CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

**LIEVITI**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

**COTTURA LENTA CARNE**  
Per cuocere delicatamente la carne a 90°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Nel caso di arrostiti, dorare prima in padella per sigillare il sugo naturale della carne. I tempi di cottura variano da 4 ore per tagli da 1 kg fino a 6-7 ore per tagli da 3 kg. Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di aprire il meno possibile lo sportello del forno durante la cottura e di utilizzare una sonda carne per controllare la temperatura interna della carne.

**COTTURA LENTA PESCE**  
Per cuocere delicatamente il pesce a 85°C. Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la carne più tenera e succosa. Grazie alla bassa temperatura, la pietanza non si asciuga esternamente e il risultato finale è simile a quello che si ottiene con la cottura a vapore. I tempi di cottura variano dalle 2 ore per 300 g. di pesce alle 4-5 ore per 3 Kg di pesce. Per ottenere un risultato ottimale, ridurre al minimo l'apertura della porta del forno durante la cottura al fine di evitare la dispersione del calore.

**ECO TERMOVENTILATO\***  
Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione la luce rimane spenta durante la cottura e può essere temporaneamente riaccesa premendo il pulsante di conferma. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

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

**VENTILATO**  
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano.

**TERMOVENTILATO**  
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura. La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

**MAXI COOKING**  
Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea in entrambi i lati. E' preferibile inumidirli di tanto in tanto per non farla seccare eccessivamente.

**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 arrostiti 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.

**IMPOSTAZIONI**  
Per modificare le impostazioni del forno (ora, lingua, volume del segnale acustico, luminosità, modalità ECO).

Note: con la modalità ECO attivata, la luminosità del display si riduce e la luce si spegne per risparmiare energia. La pressione su qualsiasi tasto provoca la loro momentanea riattivazione.



**PANE/PIZZA**  
Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione, sono presenti due programmi le cui impostazioni sono predefinite. Sarà sufficiente soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.



**PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
Per riscaldare rapidamente il forno.



\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

# TABELLA FUNZIONI PIANO DI COTTURA

**0 OFF**  
Per spegnere la piastra.

 **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 possibile azionare il simbolo Multizona, riportato sulle manopole, soltanto per le zone di cottura di piani dotati di zona doppia o tripla. Allarga l'area di riscaldamento del piano per permettere l'uso di pentole grandi, ovali o rettangolari. Per azionare la zona doppia (se disponibile) ruotare la manopola su  e aspettare che la spia di calore residuo corrispondente alla piastra inizi a lampeggiare. Per azionare la zona tripla (se disponibile), attendere fino a quando il LED inizia a lampeggiare velocemente. Selezionare il livello di potenza richiesta ruotando la manopola in senso antiorario. La spia di calore residuo resta accesa per indicare che il piano di cottura è inserito. Per deselezionare il livello di potenza, ruotare in senso antiorario la manopola su **0**.



# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH". Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata.



Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione.

Nota: è possibile modificare in seguito la lingua dal menu "Setting".

## 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere il *tasto di selezione/conferma*: sul display lampeggiano i minuti.



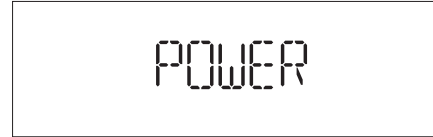
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare.

Note: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

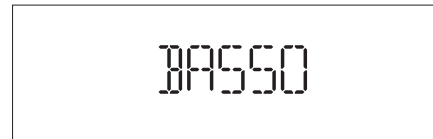
## 3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la manopola di selezione fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.

Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la voce di menu "POWER" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare "Basso" e premere  $\frac{OK}{select}$  per confermare.



## 4. 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. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato"). Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.



Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

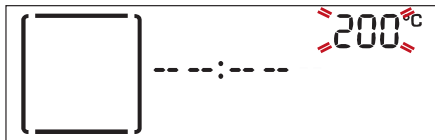


Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

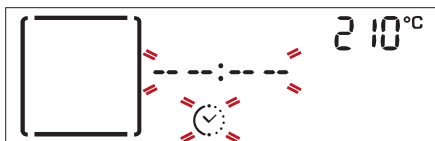
### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare e procedere per modificare le impostazioni seguenti (se possibile).

Note: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare la selezione e azionare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

## IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

In molte funzioni, una volta impostata una durata, è possibile posticipare l'avvio, programmando l'ora di fine.

Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare, attivando la funzione.

Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora di fine programmata.

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

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE


Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere il *tasto di selezione/conferma* per confermare l'ora di fine cottura, attivando la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



Ruotare la *manopola di selezione* su 0 per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

## .PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Ruotare la *manopola di regolazione* sul simbolo  per selezionare la funzione di preriscaldamento rapido e confermare premendo il *tasto di selezione/conferma*: le impostazioni appaiono sul display.

Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata premere il *tasto di selezione/conferma*. Per modificarla, procedere come indicato nei paragrafi precedenti.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione di cottura statica: se si desidera impostare un tipo di cottura differente, ruotare la *manopola di selezione* e selezionare la funzione desiderata.

Nota: sistemare gli alimenti nel forno prima della conclusione della fase di preriscaldamento può compromettere i risultati finali della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

La durata impostata, non prevede la fase di preriscaldamento. È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la *manopola di regolazione*.

## 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine di una cottura.



Premere il *tasto di selezione/conferma* per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) o ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

### DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.




Quando il display visualizza il messaggio relativo, se necessario, premere il *tasto di selezione/conferma* per avviare un ciclo di 5 minuti di doratura.



Per spegnere il forno è possibile interrompere la funzione in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

## . TIMER

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona .



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere il *tasto di selezione/conferma* per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

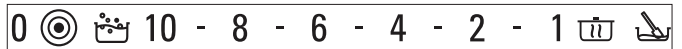


Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Usare la *manopola di selezione* per modificare l'ora visualizzata dal timer; 0 ruotare la *manopola di selezione* per disattivare il timer in qualsiasi momento.

## FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

(vedere le istruzioni fornite con il piano cottura).

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.



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

- Ruotare in senso orario la manopola comando della zona cottura interessata sul livello di potenza richiesto.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte a lievitazione		Sì	160 - 180	30 - 90	2
		Sì	160 - 180	30 - 90	3 1
Torte ripiene (torta di ricotta, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	2
		Sì	160 - 200	35 - 90	3 1
Biscotti / Crostatine		Sì	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45	3 1
Bignè		Sì	180 - 200	30 - 40	2
		Sì	180 - 190	35 - 45	3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	2
		Sì	90	130 - 150	3 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	2
		Sì	190 - 250	25 - 50	3 1
Pane		Sì	180 - 220	30 - 50	2
Pizza		Sì	220 - 250	15 - 30	2
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	3 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	35 - 45	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	3 2
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2
		Sì	180 - 190	20 - 40	3 1
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	190 - 200	70 - 100	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	1 / 2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	2
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (alta)	2 - 5	4
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 35	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2-3 (medio-alta)	15 - 40	4 3

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	50 - 65 *	2 1 
Roastbeef al sangue 1 kg		-	2 (media)	35 - 45 *	2 
Cosciotto d'agnello/Stinco		-	2 (media)	60 - 90 **	2 
Patate arrosto		-	2 (media)	45 - 55**	2 
Verdure gratinate		-	3 (alta)	10 - 15	2 
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	3 1 
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	3 1 
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 ***	3 1 
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 ***	3 
Tagli di carne (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 ***	3 

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

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

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

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

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

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

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

**Utilizzare guanti protettivi.**

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

## SUPERFICI ESTERNE

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

## SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di

alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna

- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno (SOLO IN ALCUNI MODELLI).

## ACCESSORI

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

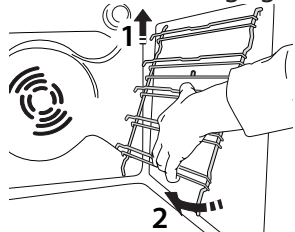
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

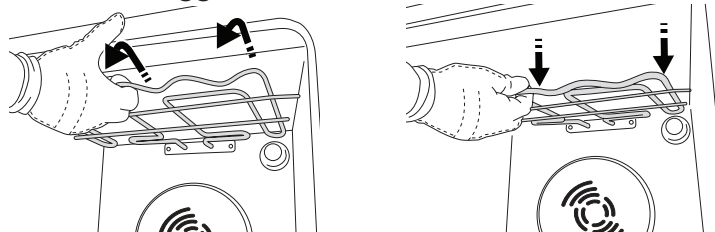
Note: Usare solo lampade alogene da 20 -40W/230 V, tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.  
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

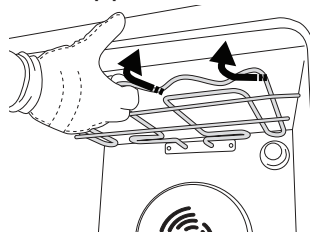
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.

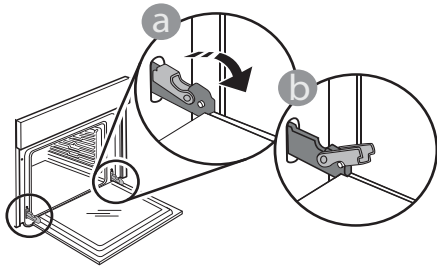


3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.

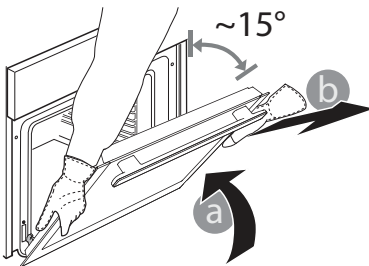


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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

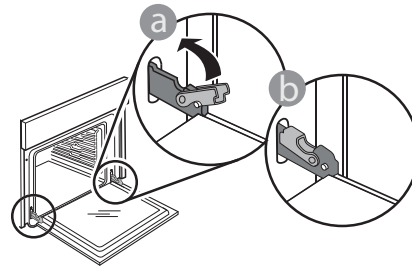


**2.** Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano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

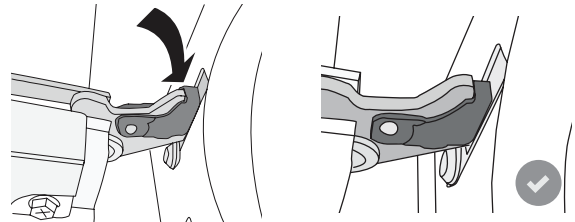


**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.bauknecht.eu](http://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.  Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

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

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

## CUCINARE DIFFERENTI ALIMENTI CONTEMPORANEAMENTE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## SCHEDA TECNICA

La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice del prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

