

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

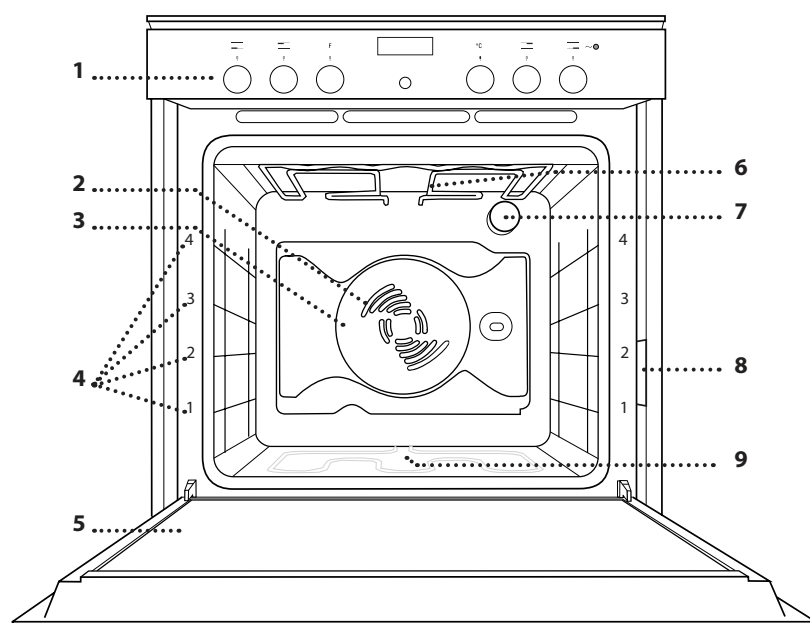


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



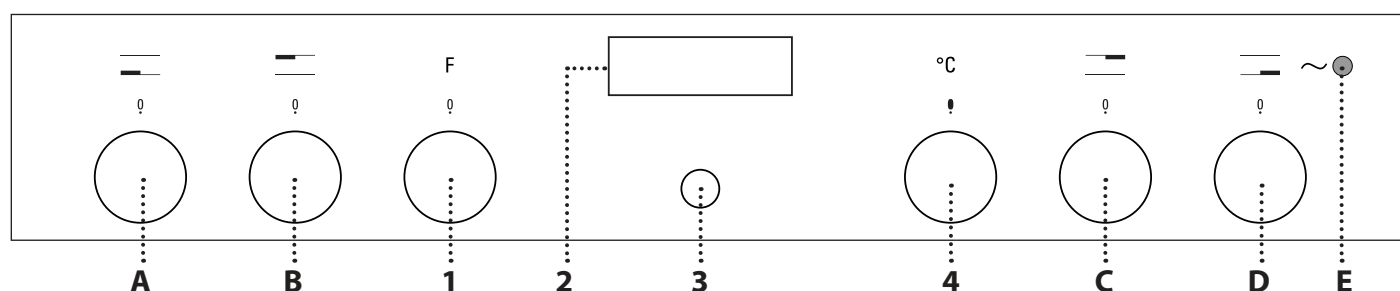
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

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.

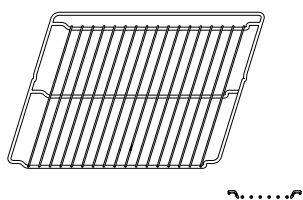
CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

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

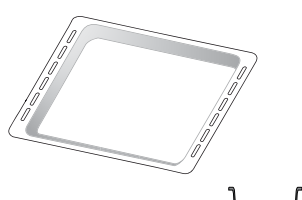
E. Cooktop "ON" indicator light

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

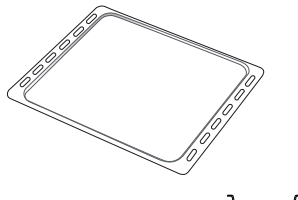
WIRE SHELF



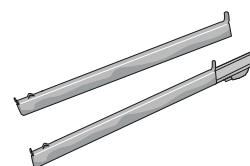
DRIP TRAY



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.

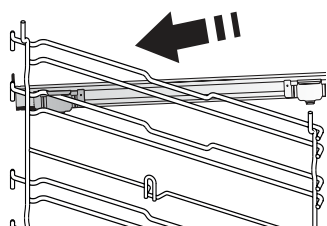
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

FITTING THE SLIDING RUNNERS

(ONLY IN SOME MODELS)

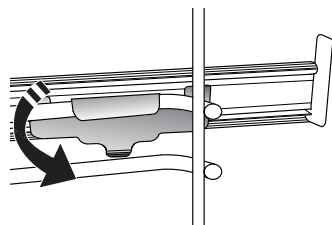
Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

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.

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.

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 300 g 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.

ECO FORCED 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

FIRST TIME USE

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.

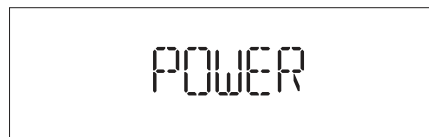
Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

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  to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press  to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press  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 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.

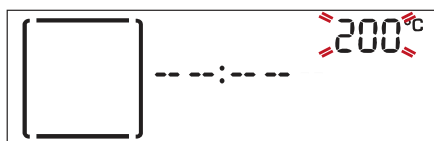


Press the *selection/confirmation button* to confirm selection: the display will show the basic settings.

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 end time while 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.

4. 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.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Please note: The - symbol on the cooktop control knobs indicates that there are no corresponding functions, and therefore, in that position, the cooking zone switches off.

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

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.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

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 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (medium)	50 - 65 *	2  1 
Roast beef rare 1 kg		-	2 (medium)	35 - 45 *	2 

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

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

FUNCTIONS							
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Bread / Pizza	Eco Forced Air

ACCESSORIES						
	Wire shelf	Cake tin on wire shelf	Drip tray / baking tray or 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 for more information

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

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

EXTERIOR SURFACES

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

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

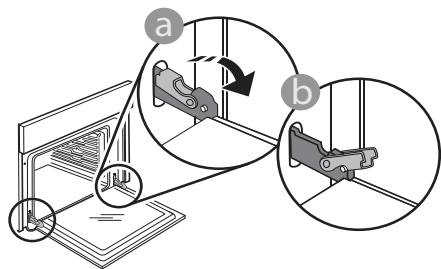
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

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

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

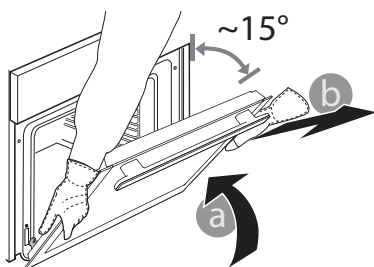
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



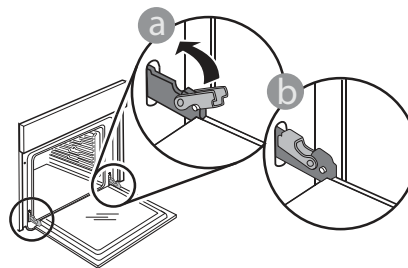
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

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

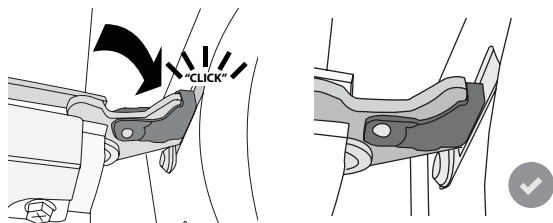


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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



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



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

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".

PRODUCT FICHE

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

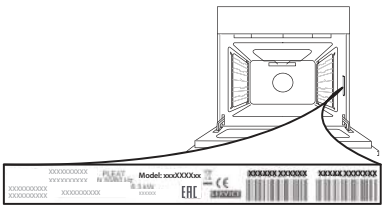
HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

- >  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Download the Use and Care Guide from our website (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.



KURZANLEITUNG



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

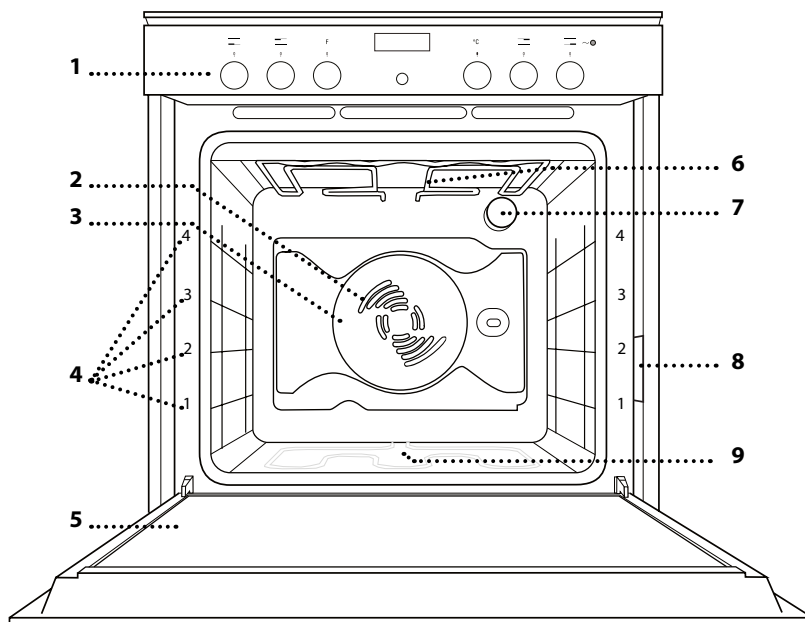


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



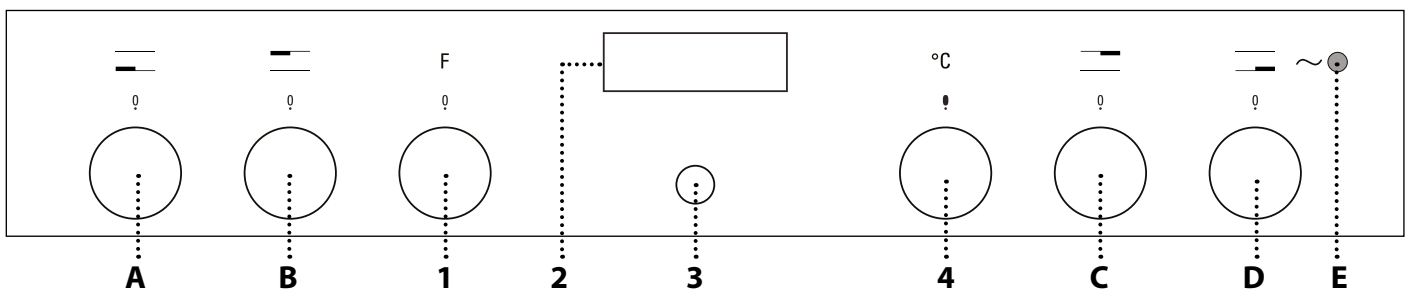
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



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.

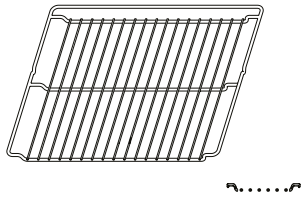
BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

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

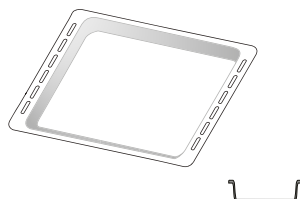
E. Kochfeld-Betriebsanzeige

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

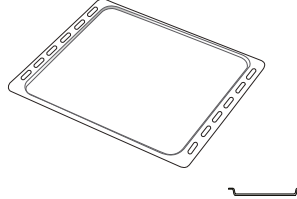
ROST



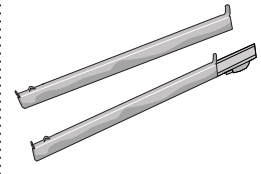
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE (SOFERN VORHANDEN)



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

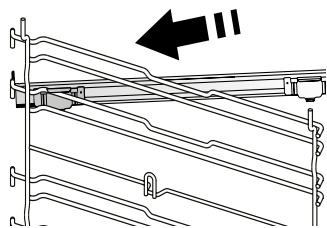
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

BACKAUSZÜGE EINSETZEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

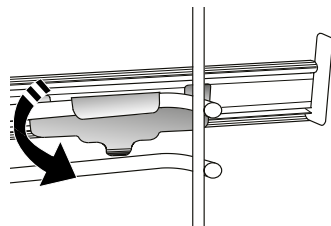
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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.

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.

0	OFF Zum Ausschalten des Ofens.
	LAMPEN Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

	SPEZIALFUNKTIONEN
AUFTA	AUFTAUFEN Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.
WÄRM	WARMHALTEN Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
AUFGE	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.
SCHMO	FLEISCH NIEDERTEMP. 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.
SCHMO	FISCH NIEDERTEMP. 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 H	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.

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

	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.
A	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.
	SETTING 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.
A	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.

ERSTER GEBRAUCH

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.

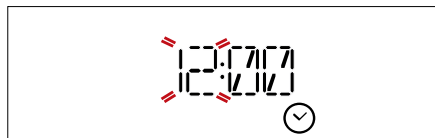


Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen.

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.



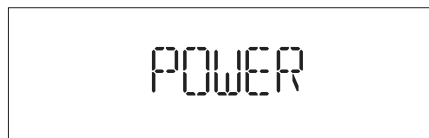
Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken.

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 Zubehörteile 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.



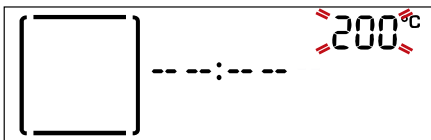
Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um die Auswahl zu bestätigen: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

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.

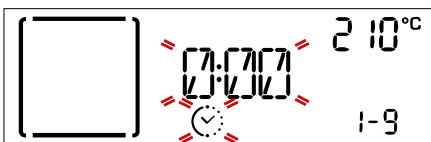
TEMPERATUR/GRILLSTUFE



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.

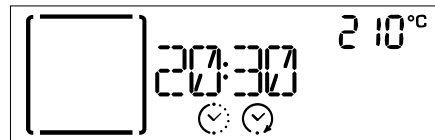
Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

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 die Endzeit, während 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.

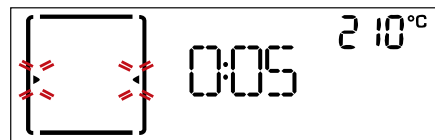
Während der Wartezeit kann der *Einstellknopf* verwendet werden, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

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.

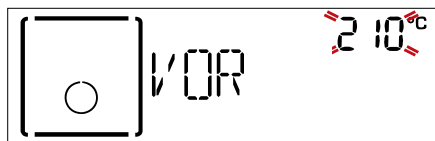
Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



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

4. SCHNELLES VORHEIZEN

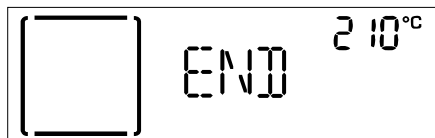
Den *Auswahlknopf* auf das Symbol  drehen, um die Funktion „Schnelles Vorheizen“ anzuwählen und durch Drücken der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt. Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*. 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: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. 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.

. KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird. Die Bedienknöpfe des Kochfelds sind mit einer Ziffernskala markiert entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen.

0 — FLEXI — 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den Bedienknöpfen des Kochfelds zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

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

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.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obsttorte) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

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
Baiser		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	 ^A	Ja	180 – 220	30 – 50	2
Pizza	 ^A	Ja	220 – 250	15 – 30	2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	2
		Ja	250	10 – 20	3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, 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
Truthahn / 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
Brathähnchen 1 - 1.3 kg		–	2 (Mittel)	50 – 65 *	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		–	2 (Mittel)	35 – 45 *	2

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lammkeule / Schweinshaxe		–	2 (Mittel)	60 – 90 **	
Bratkartoffeln		–	2 (Mittel)	45 – 55**	
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10 – 15	
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 ***	 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 ***	 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 ***	 
Gefüllte Braten		–	200	80 – 120 ***	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		–	200	50 – 100 ***	

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

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Umluft	Brot/Pizza	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE							
	Ofenrost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder 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-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten 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.

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

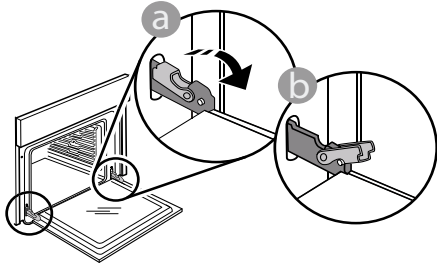
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

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

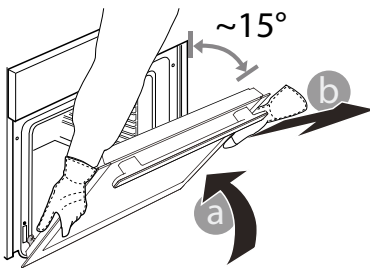
– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

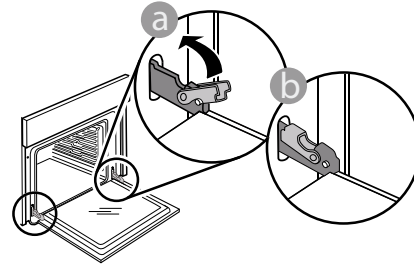


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

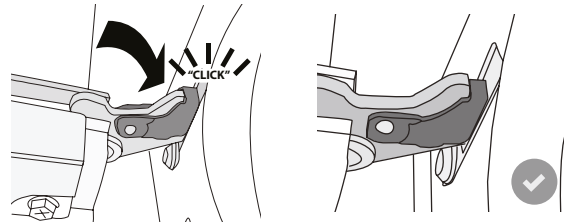


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.

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

TECHNISCHE DATEN

www Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

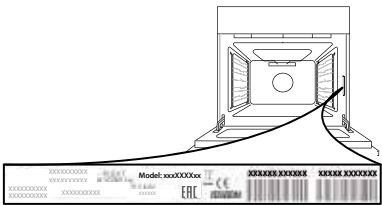
> www Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.

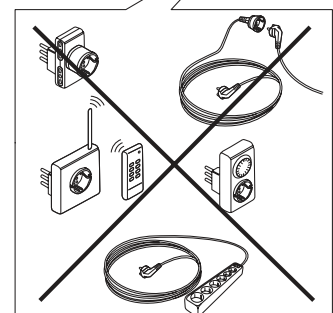
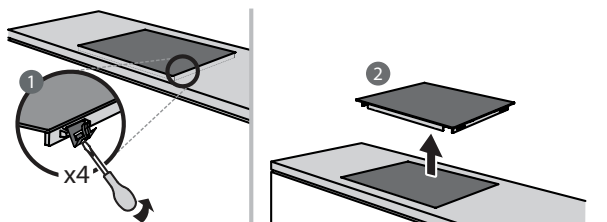
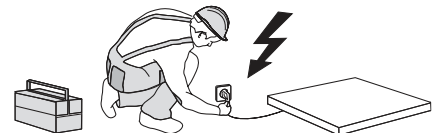
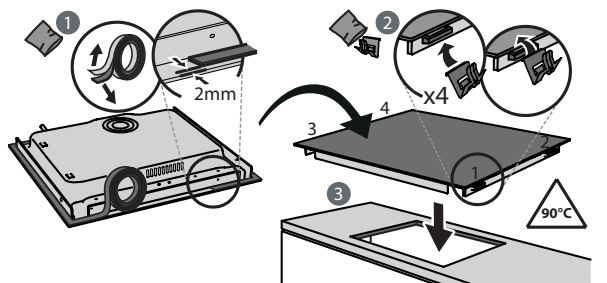
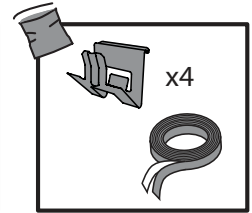
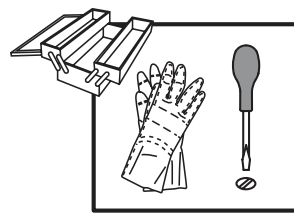
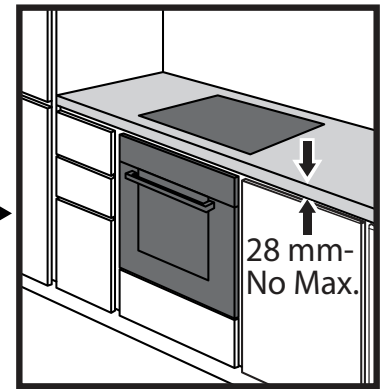
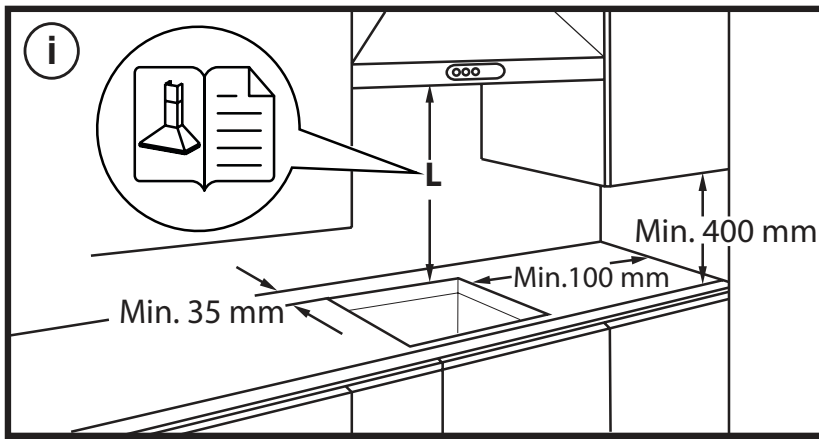
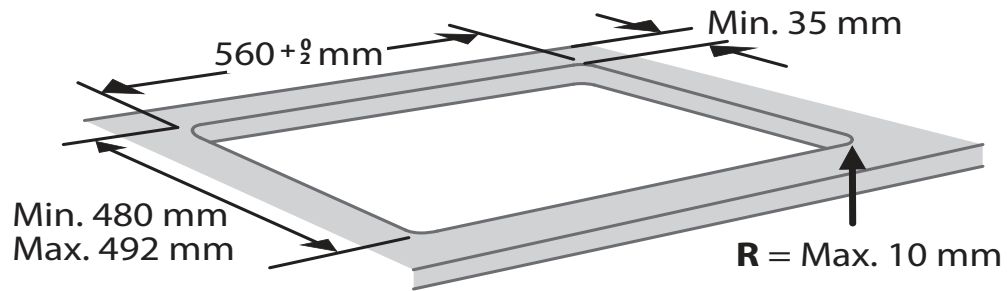
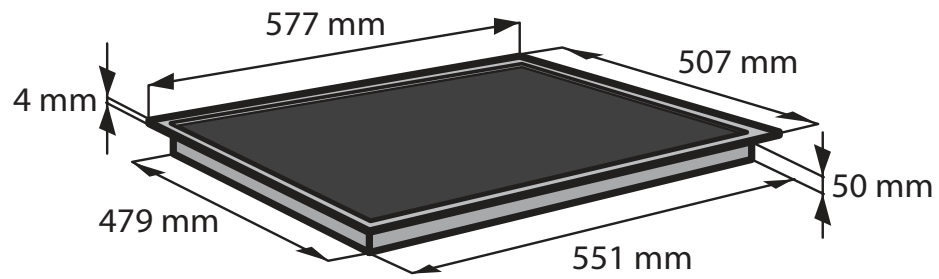


> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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





Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung auf <http://docs.bauknecht.eu> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer, die im Garantieheft angegeben ist, an.

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠ **WARNUNG:** Wenn die Kochfeldoberfläche rissig ist, das Gerät nicht verwenden - Stromschlaggefahr.

⚠ **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.

⚠ **VORSICHT:** Das Garverfahren muss überwacht werden. Ein kurzes Garverfahren muss kontinuierlich überwacht werden.

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein - Brandgefahr. NIEMALS versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen: Stattdessen das Gerät ausschalten und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

⚠ Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr.

⚠ Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

⚠ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach der Benutzung mit den Bedienelementen aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠ Das Gargut darf nicht länger als eine Stunde vor oder nach der Zubereitung im oder auf dem Produkt bleiben.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gasthäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Bed-and-Breakfast-Anwendungen und anderen Wohnumgebungen.

⚠ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠ Dieses Geräteignetsichnichtfürdenprofessionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠ **WARNUNG:** Das Induktionskochfeld kann einen Signalton erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen gelassen wird. Schalten Sie das Kochfeld mit der EIN/AUS Taste aus.

INSTALLATION

⚠ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠ Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert ist, muss eine Trennplatte (nicht inbegriffen) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht in nassem Zustand oder barfuß verwenden. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller gelieferten Stecker ausgestattet.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger-Stromschlaggefahr.

⚠ Verwenden Sie keine Scheuermittel oder korrosiven Produkte, Reinigungsmittel auf Chlorbasis oder Topfreiniger.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel.

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer heißen Platte, indem Sie sie einige Minuten ausschalten, bevor Sie mit dem Garen fertig sind.

Der Boden der Pfanne oder des Topfes sollte die heiße Kochplatte vollständig abdecken; Ein Behälter, der kleiner als die heiße Platte ist, führt zu Energieverlust. Decken Sie während dem Garen Ihre Töpfe und Pfannen mit dichten Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Garen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch stark.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014 und den Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-2.

Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

HINWEIS

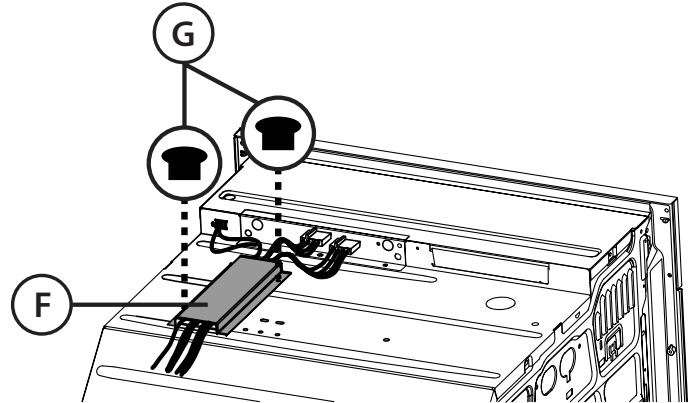
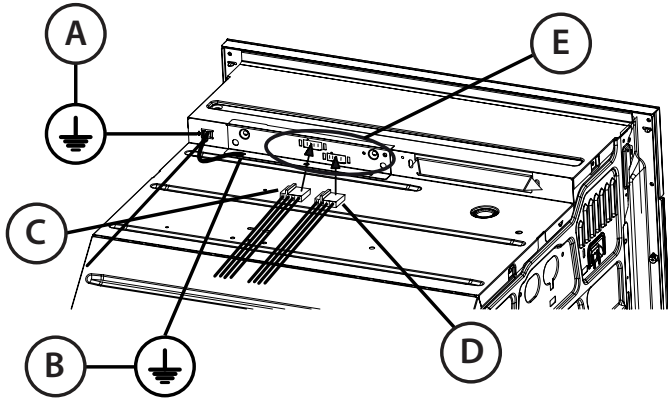
Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Induktionskochfelds aufhalten. Das elektromagnetische Feld kann den Schrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

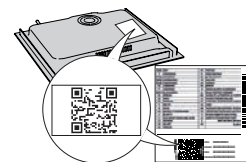
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (A)  von der oberen Backofenabdeckung ab und ziehen Sie das gelb-grüne Haupterdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest. Schließen Sie das andere gelb-grüne Erdungskabel in der Erdungsschraube (B) an.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (C und D) an die Buchsen des Backofens (E) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Steckeroberseite sichtbar sind.
- Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und lassen Sie die Zunge einrasten.
- Decken Sie die angeschlossenen Kabel mit einem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Drehen Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie fest, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.




DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

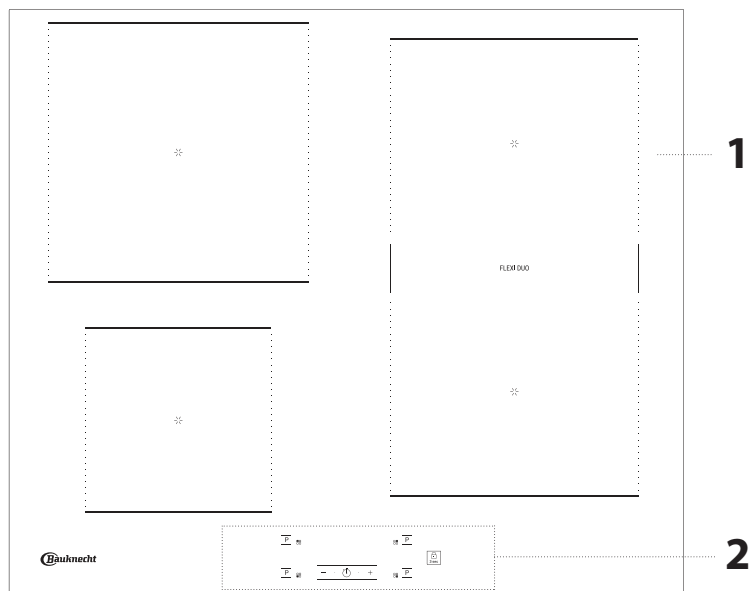
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



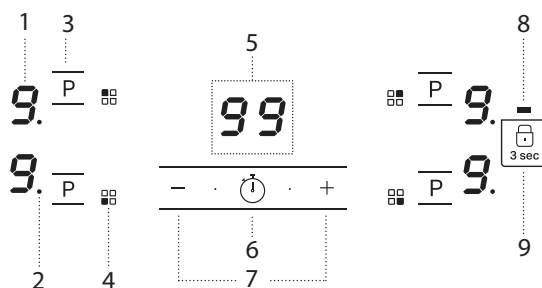
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



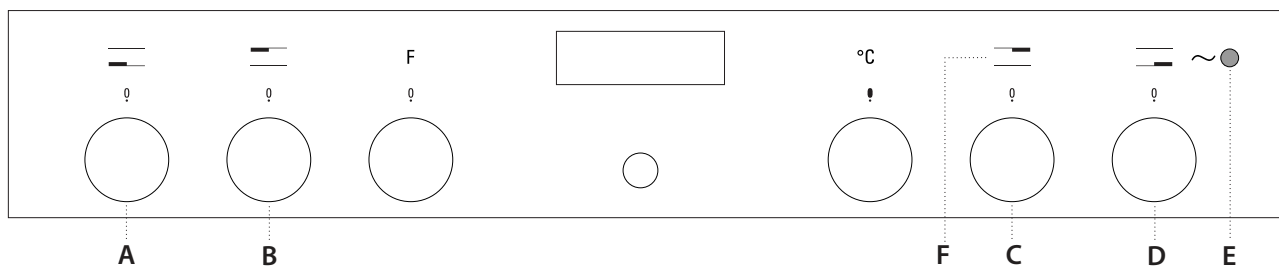
1. Kochfeld
2. Bedienfeld - kochfeld

BEDIENFELD - KOCHFELD



- | | | |
|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1. Ausgewählte Garstufe | 4. Position der Kochzone | 7. Kurzzeitwecker-Einstelltasten |
| 2. Anzeige Kochzonenauswahl | 5. Kurzzeitwecker-Anzeige | 8. Anzeigeleuchte - Tastensperre aktiv |
| 3. Booster Auswahlstast | 6. Kurzzeitwecker-Einschalttaste | 9. Tastensperre – 3 Sekunden |

BEDIENFELD - OFEN



BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- | | |
|------------------------------|--|
| A. Kochfeld vorne links (*) | C. Kochfeld hinten rechts (*) |
| B. Kochfeld hinten links (*) | D. Kochfeld vorne rechts/FLEXI DUO (*) |
| | E. Kochfeld-Betriebsanzeige |
| | F. Position der Kochzone |

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

(*) Knopf A: Das Drehen des Knopfs auf "FLEXI" aktiviert die FLEXI DUO Funktion nicht
 (*) Knopf B: Das Drehen des Knopfs auf "FLEXI" aktiviert die FLEXI DUO Funktion nicht

(*) Knopf C: Das Drehen des Knopfs auf "FLEXI" aktiviert die FLEXI DUO Funktion nicht
 (*) Knopf D: Das Drehen des Knopfs auf "FLEXI" aktiviert die FLEXI DUO Funktion

ZUBEHÖR

Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal dat geschikt is voor inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan ook een magneet worden gebruikt om te controleren of de bodem van het kookgerei magnetisch is.

KOOKGEREI	MATERIAAL	EIGENSCHAPPEN
Aanbevolen kookgerei 	De basis is gemaakt van roestvrij staal met sandwichontwerp, geëmailleerd staal of gietijzer.	Zorgt voor optimale efficiëntie, warmt snel op en verdeelt de warmte gelijkmatig.
Geschikt kookgerei 	De basis is niet volledig ferromagnetisch (de magneet blijft slechts in een deel van de pan vastzitten).	Alleen het ferromagnetische gedeelte warmt op. Hierdoor kan het zijn dat de pan minder snel opwarmt en dat de warmte minder gelijkmatig wordt verdeeld.
Geschikt kookgerei 	De ferromagnetische basis bevat gebieden met aluminium of heeft een verzonken gebied in het midden.	Het ferromagnetische oppervlak is kleiner dan het eigenlijke oppervlak van de bodem van het kookgerei. Hierdoor wordt mogelijk minder vermogen geleverd en wordt kookgerei mogelijk niet voldoende verhit. Kookgerei wordt mogelijk niet gedetecteerd.
Niet geschikt	Normaal dun staal, glas, klei, koper, aluminium en andere niet-ferromagnetische materialen, kookgerei met rubberen voetjes.	Kookgerei wordt niet gedetecteerd en warmt niet op.

OPMERKING: Alle kookgerei moet een vlakke bodem hebben. Controleer de basis regelmatig op tekenen van kromtrekken omdat sommige pannen kunnen vervormen door grote hitte.

ADAPTERS VOOR POTTEN/PANNEN DIE ONGESCHIKT ZIJN VOOR INDUCTIE
Het gebruik van adapterplaten beïnvloedt de efficiëntie en verlengt daardoor de tijd die nodig is om water of voedsel te verwarmen. Zorg ervoor dat de

ferromagnetische diameter van de panbodem uitgelijnd is met zowel de diameter van de adapterplaat als de diameter van de kookzone. Als deze metingen niet overeenkomen, kan dit de efficiëntie en prestaties aanzienlijk verlagen. Als u deze richtlijnen niet volgt, kan er warmte worden opgebouwd die niet effectief wordt doorgegeven aan de pan of pot, waardoor de plaat en de kookplaat mogelijk zwart worden.

LEGE POTTEN EN PANNEN

De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat de functie "Automatisch uitschakelen" activeert wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd. Het gebruik van lege potten en pannen met een dunne bodem wordt afgeraden. Als u dit doet, kan de temperatuur echter sneller stijgen dan de tijd die nodig is om de functie "Automatisch uitschakelen" tijdig te activeren, met het risico dat de pan of het oppervlak van de kookplaat beschadigd raakt. Raak de pan of de kookplaat niet aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Als er een foutmelding wordt weergegeven, belt u het Servicecentrum.

GESCHIKT FORMAAT PAN/BODEM VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Gebruik pannen met een geschikte bodemdiameter voor elke zone (zie de onderstaande tabel) om te zorgen dat de kookplaat goed werkt. Let op: fabrikanten van kookgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van het kookgerei aan, in plaats van de diameter van de onderkant.
Om ervoor te zorgen dat de kookplaat met de verwachte prestaties werkt, moet u altijd een kookzone gebruiken met een grootte die overeenkomt met de ferromagnetische grootte van de pan.
Zet de pan/pot zo neer dat hij goed in het midden van de gebruikte bereidingszone staat. Het wordt aanbevolen om geen potten te gebruiken die groter zijn dan de grootte van de kookzone.

KOOKGEREIGEBRUIK PER ZONE

Zone	Kookgerei met geschikte vorm	Geschikt ferromagnetisch bodem (cm)
1	Rond	10
2	Rond	15
3 of 4	Rond of vierkant	12
3+4 (FLEXI DUO)	Ovaal of rechthoekig	Korte zijde 16 - 21 Lange zijde 24 - 38

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

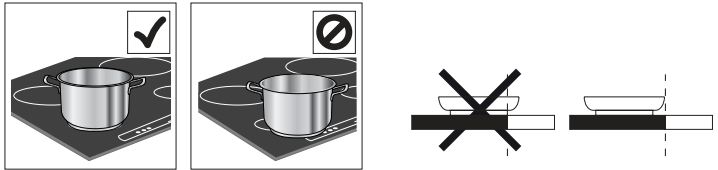
Beim ersten Einschalten müssen alle Bedienknöpfe des Ofens in der "0"-Position stehen.

TÄGLICHER GEBRAUCH

POSITIONIERUNG

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen. Die Symbole des Bedienfelds nicht mit dem Kochgeschirr bedecken.

Bitte beachten: In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein). Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG DER KOCHZONEN UND EINSTELLEN DER LEISTUNGSTUFEN

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

Die Bedienknöpfe des Kochfelds sind mit einer Ziffernskala markiert entsprechend der verschiedenen Leistungsstufen.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Zur Aktivierung der Kochzonen:

Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone und wählen Sie durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Leistungsstufe. Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen von "1" (niedrigste Stufe) bis "9" (höchste Stufe). Wird ein Schalter auf eine Leistungsstufe von 1 bis 9 eingestellt, so leuchtet die Kochfeld-Betriebsanzeige auf.

Das Display zeigt die Stufe nach Kopfposition an und der angezeigte Wert wird entsprechend der Knopfdrehung aktualisiert.



WICHTIG! Wenn die "0" auf dem Kochfeld-Bedienknopf mit dem "0" Symbol auf dem Ofenbedienfeld übereinstimmt, gibt es keine entsprechenden Funktionen; daher schaltet sich die Kochzone aus.

WICHTIG: Wenn der Topf nicht geeignet oder nicht richtig auf der Kochzone aufgestellt ist, blinkt das „“ Symbol auf dem Display. Wird nicht innerhalb einer Minute ein geeigneter Topf verwendet oder den Topf richtig aufgestellt, erscheint das „“ Symbol dauerhaft auf dem Display. An diesem Punkt muss zur erneuten Aktivierung der Kochzone der entsprechende Ofen-Bedienknopf auf „0“ gedreht und dann die gewünschte Leistungsstufe gewählt werden.

Zur Deaktivierung der Kochzonen:

Drehen Sie den Bedienknopf auf „0“.

Die Kochzone schaltet ab und die Restwärmanzeige „H“ kann auf dem Display erscheinen.

BITTE BEACHTEN SIE HIERBEI: Falls sich das Kochfeld unerwartet von selbst ausschaltet, nicht mehr auf die Bedienelemente reagiert oder nach einem Stromausfall, drehen Sie alle Bedienknöpfe des Ofens auf „0“, um die Garfunktionen wiederherzustellen.

VERKNÜPFUNG DER KOCHZONE MIT DEN BEDIENELEMENTEN

Gewünschte Kochzone mit Hilfe der Positionssymbole ausfindig machen.

 Symbole auf dem Ofenbedienfeld geben an, welche Kochzone durch jeden Knopf gesteuert wird.

 Symbole auf dem Bedienfeld des Kochfelds zeigen an, welche Kochzone durch welche Berührungstasten gesteuert wird.

KOCHFELD BEDIENFELDSPERRE

Diese Funktion kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld oder nach dem Ausschalten des Kochfelds aktiviert werden und nur, wenn sich alle vier Bedienknöpfe des Kochfelds auf der Leistungsstufe „0“ befinden.

Zum Sperren des Bedienfelds des Kochfelds und zur Vermeidung seiner versehentlichen Aktivierung, halten Sie die Taste Bedienfeldsperre 3 Sekunden lang gedrückt.

Ein Piepton und ein Warnlicht über dem Symbol zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde.

Das Bedienfeld des Kochfelds ist gesperrt.

Werden die Bedienknöpfe bei aktiver Bedienfeldsperre gedreht, wird ein akustisches Signal abgegeben. Das Drehen des Knopfes in die „0“-Position stoppt den Alarm.

Zum Ausschalten der Bedienfeldsperre des Kochfelds die Tastensperre-Taste  wieder 3 Sekunden lang drücken.

MINUTE MINDER

Die Funktion schaltet die Zone nicht aus.

Verwenden Sie den Kurzzeitwecker, um eine Zeit von maximal 99 Minuten einzustellen. Zum Einschalten der Kurzzeitwecker-Funktion drücken Sie die Taste mit dem Uhr-Symbol () und stellen die gewünschte Zeit mit den „+“/„-“ Tasten ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal. Zum Ausschalten des Kurzzeitweckers drücken Sie die Taste mit dem Uhrsymbol mindestens 3 Sekunden lang.

Schnellauswahl: 60 Minuten werden schnell durch Drücken der „-“ Taste nach dem Drücken des Uhrsymbols eingestellt.

SCHNELLAUFHEIZFUNKTION (BOOSTER)

Diese Funktion ermöglicht die maximale Leistungszufuhr (z. B. um Wasser sehr schnell zum Kochen zu bringen).

Zur Aktivierung der Booster-Funktion

- Drehen Sie den Bedienknopf (Stufe 1 bis 9) am Ofen, der der gewählten Kochzone entspricht.
- Drücken Sie die  Taste („P“ erscheint auf dem Display)

Nach 5 Minuten wird die Booster-Stufe automatisch verringert und auf die zuvor mit dem Bedienknopf ausgewählte Leistungsstufe zurückgesetzt.

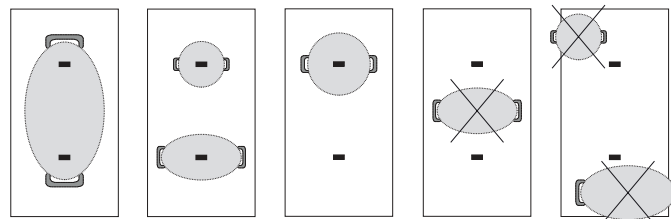
Zum Optimieren der Garzeit empfehlen wird, das Einstellen der Leistung mit dem Bedienknopf auf Stufe 9, bevor die Booster-Funktion aktiviert wird.

FUNKTIONEN

FLEXI DUO

Die „FLEXI DUO“-Funktion ermöglicht, zwei Kochzonen miteinander zu kombinieren und diese mit der gleichen Leistung zu verwenden, um ihre gesamte Oberfläche mit einem großen Topf abzudecken oder nur teilweise mit einem runden/ovalen Topf. Zum Einschalten der FLEXI DUO-Funktion drehen Sie den Knopf am Ofen (**D**) auf die „FLEXI“-Funktion. Das rechte vordere Display zeigt F. Drehen Sie den Bedienknopf (**C**) am Ofen auf die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9. Die beiden rechten Displays zeigen die mit Knopf (**C**) gewählte Leistungsstufe. Zum Wechseln der Leistungsstufe (von 1 bis max. 9) drehen Sie den Bedienknopf (**C**) am Ofen. Die Funktion bleibt stets an, und wenn nur ein Topf verwendet wird, kann dieser über den gesamten Bereich verschoben werden. Ideal zum Garen mit ovalen oder rechteckigen Töpfen oder mit Topfträgern. Zum Ausschalten der FLEXI DUO-Funktion drehen Sie den Knopf am Ofen (**D**) auf die Stufen 0 1 2 ... 9.

WICHTIG: Stellen Sie die Töpfe so in der Mitte der Kochzone auf, dass sie wenigstens einen der Referenzpunkte abdecken (wie nachstehend gezeigt).



ANZEIGEN

RESTWÄRME

Wird „H“ am Display angezeigt, ist die Kochzone heiß. Die Anzeige leuchtet auf, selbst wenn die Zone nicht eingeschaltet war, jedoch durch die Hitze aufgrund der Verwendung nebenliegender Zonen aufgeheizt wurde bzw. weil ein heißer Topf darauf abgestellt wurde.

Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das „H“.

FALSCH POSITIONIERTER ODER FEHLENDER TOPF

Dieses Symbol erscheint, wenn der Topf zum Induktionsgaren nicht geeignet ist, nicht richtig positioniert ist oder nicht die angemessene Größe für die ausgewählte Kochzone besitzt. Wird innerhalb von 60 Sekunden nach der Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus.

GARTABELLE

Der Kochtisch liefert ein Beispiel für den Kochtyp für jede Leistungsstufe. Die tatsächlich abgegebene Leistung jeder Leistungsstufe hängt von der Größe des Kochfelds ab.

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG (Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
Maximale Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen (Booster)	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	8 – 9	Braten – Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden.
Hohe Leistungsstufe	7 – 8	Schmoren – Anbraten – Sieden – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6 – 7	Schmoren – Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Andünsten, Sieden, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör.
Mittlere Leistungsstufe	4 – 5	Garen – Köcheln – Anbraten – Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen.
	3 – 4	Garen – leichtes Köcheln – Eindicken – Ziehen lassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen.
	2 – 3		Ideal für lange Kochzeiten (weniger als ein Liter Volumen: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrige Leistungsstufe	1 – 2	Schmelzen – Auftauen – Warmhalten – Ziehen lassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone).
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör).
Leistungsstufe Null	0	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch "H" angezeigt).

REINIGUNG UND WARTUNG

- Wichtig:**

 - **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**
 - Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
 - Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
 - Verwenden Sie nur einen Schaber, wenn Rückstände am Kochfeld kleben. Befolgen Sie die Herstelleranweisungen für den Schaber, um ein Zerkratzen des Glases zu vermeiden.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
 - Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
 - Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
 - Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
 - Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Falls sich das Kochfeld unerwartet von selbst ausschaltet, nicht mehr auf die Bedienelemente reagiert oder nach einem Stromausfall, drehen Sie alle Bedienknöpfe des Ofens auf "0", um die Garfunktionen wiederherzustellen.
- Vergewissern Sie sich, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Wenn sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten lässt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz.

- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

ANZEIGECODE	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE URSACHEN	ABHILFEMASSNAHME
F0E1	Kochtopf wird erfasst, ist aber nicht mit gewünschter Operation kompatibel.	Kochtopf wurde nicht korrekt auf der Kochzone positioniert oder ist nicht mit einer oder mehreren Kochzonen kompatibel.	Taste Ein/Aus zweimal drücken, um den Code F0E1 zu löschen und den Betrieb der Kochzone wieder herzustellen. Dann versuchen, den Kochtopf mit einer anderen Kochzone zu verwenden, oder einen anderen Kochtopf verwenden.
F0E7	Falscher Stromkabelanschluss.	Der Netzanschluss ist nicht genau, wie er im Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" beschrieben wurde.	Den Stromanschluss gemäß Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" abändern.
F0EA	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F0E9	Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn die Temperaturen zu hoch sind.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie, bis der Kochbereich abgekühlt ist, bevor Sie es wieder verwenden.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

KUNDENDIENST

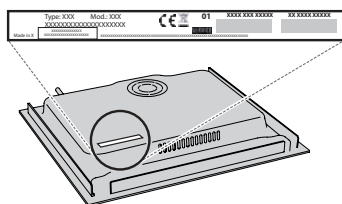
BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

- Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website **docs.bauknecht.eu**;
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ **WARNING:** Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

NOTE

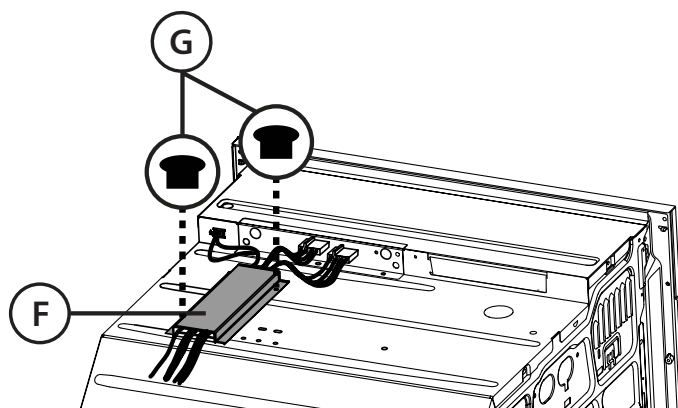
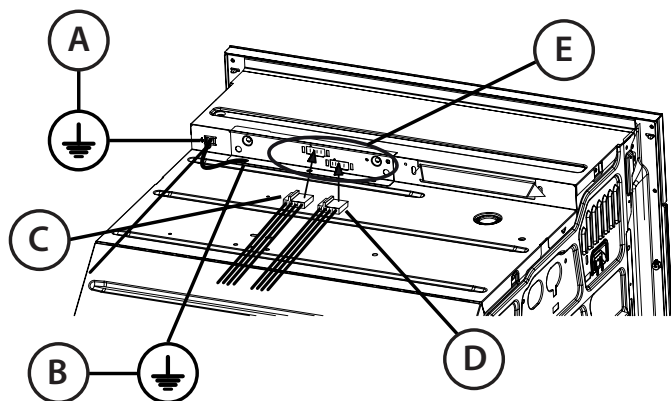
People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.



CONNECTION TO THE OVEN

Do not connect the oven to the power supply before you have finished connecting the cooktop.

- Unscrew the nut of the earth screw (A) ⚡ on the oven's top cover and insert the main yellow/green earth wire, leaving the washer in place. Screw the nut back onto the screw and tighten it as far as it will go. Connect the other yellow/green earth wire in the earth screw (B).
- Connect the hob connectors (C and D) to the oven connectors (E), matching the colours and aligning the housing guides visible on the connectors' top.
- Make the connection by pushing the connectors all the way in, making sure that the tongue clicks into place.
- Cover all the connected cables with a metal cover (F), taking care that the cables are not trapped under the cover.
- Tighten the two screws (G) to secure the metal cover provided with the oven.

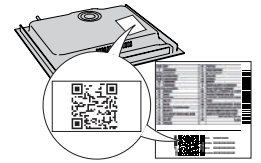




THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

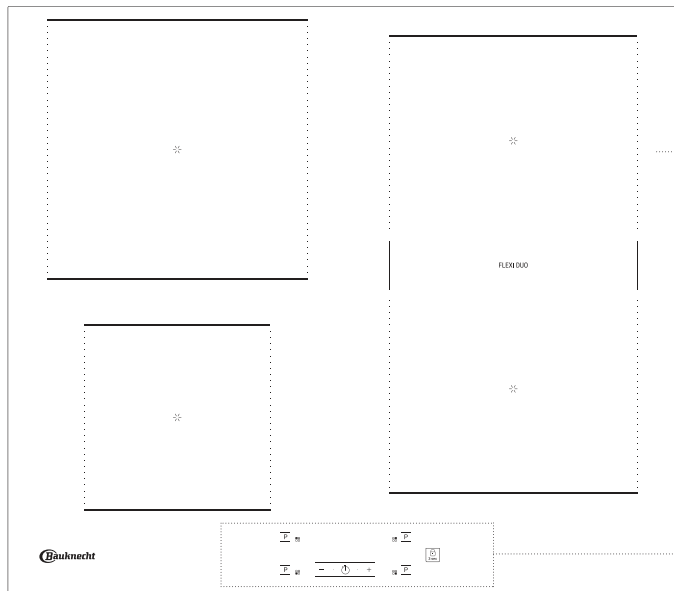
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



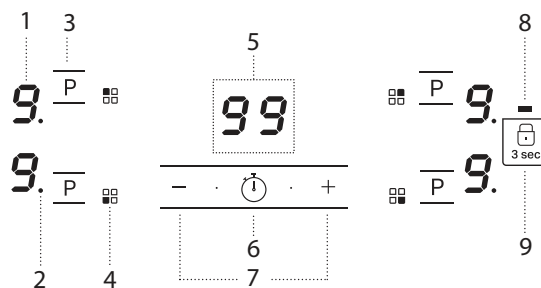
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



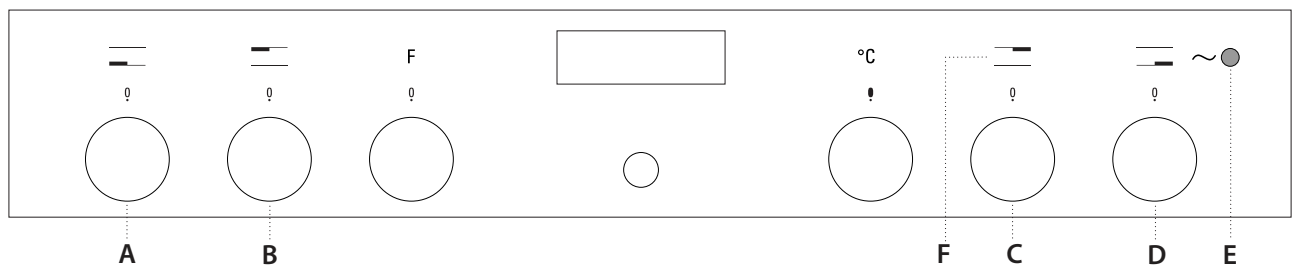
1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL - COOKTOP



1. Cooking level selected
2. Zone selection indicator
3. Booster selection button
4. Cooking zone positioning
5. Minute minder indicator
6. Minute minder activation button
7. Minute minder adjustment buttons
8. Indicator light - Key lock active
9. Key lock button - 3 seconds

CONTROL PANEL - OVEN



CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

- A.** for front left hotplate (*)
B. for rear left hotplate (*)

- C.** for rear right hotplate (*)
D. for front right hotplate/FLEXI DUO (*)
E. Cooktop indicator light

F. Cooking zone positioning

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

(*) For A knob: turning the knob on "FLEXI" does not activate the FLEXI DUO function
 (*) For B knob: turning the knob on "FLEXI" does not activate the FLEXI DUO function

(*) For C knob: turning the knob on "FLEXI" does not activate the FLEXI DUO function
 (*) For D knob: turning the knob on "FLEXI" activates the FLEXI DUO function

POTS AND PANS

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the  symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

COOKWARE	MATERIAL	PROPERTIES
Recommended cookware 	Base is made of stainless steel with sandwich design, enamelled steel, cast iron.	Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly.
Suitable cookware 	Base is not fully ferromagnetic (magnet sticks only in a portion of the cookware base).	Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly.
Suitable cookware 	Ferromagnetic base contains areas with aluminium or has a recessed area in the centre.	The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected.
Not suitable	Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet	Cookware is not detected and will not heat up.

NOTE: All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat.

ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure that the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate

FIRST TIME USE

At the first switch on, all the oven knobs must be in the "0" position.

DAILY USE

POSITIONING

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols. Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation. The numerical scale on the cooktop control knobs corresponds to different power levels.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

To activate the cooking zones:

After positioning the pot on the chosen cooking zone, select the required power level by turning the knob clockwise. Each cooking zone has different heat settings, ranging from "1" (minimum power) to "9" (maximum power).

and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to heat build up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch the pan nor the hob surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

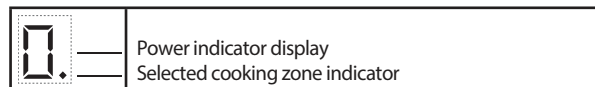
To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.

To ensure that the hob works with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Place the pan/pot making sure it is well centred on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.

COOKWARE USAGE BY ZONE

Zone	Suitable cookware shape	Suitable ferromagnetic base (cm)
1	Round	10
2	Round	15
3 or 4	Round or Square	12
3+4 (FLEXI DUO)	Oval or Rectangular	Short side 16-21 Long side 24 - 38

When a knob is set to a power level between 1 and 9, the cooktop indicator light switches on. The display will show the level as per knob position, and the value shown will be updated according to knob rotation.



IMPORTANT: When the "0" on the cooktop control knob corresponds with the "0" symbol on the oven control panel, there are no corresponding functions; therefore, the cooking zone switches off.

IMPORTANT: if the pot is not suitable or not correctly positioned on the cooking zone, the "u" symbol will flash on the display. If, within one minute, a suitable pot is not used or the pot is not correctly positioned, the "u" symbol will appear permanently on the display. At this point, in order to reactivate the cooking zone it will be necessary to turn the corresponding oven knob to "0" and then select the desired power level.

To deactivate the cooking zone:

Turn the knob to "0".

The cooking zone is deactivated, and the residual heat indicator "H" can appear on display.

PLEASE NOTE: If the cooktop turns itself off unexpectedly, stops responding to the controls, or after a power outage, turn all the oven knobs to "0" in order to restore the cooking functions.

COOKING ZONE ASSOCIATION WITH CONTROLS

Locate the desired cooking zone by referring to the position symbols.

 Symbols on the oven control panel indicate which cooking zone is driven by each knob.



Symbols in the cooktop control panel area indicate which cooking zone is controlled by which touch keys.



COOKTOP CONTROL PANEL LOCK

It is possible to activate this function only with the cooktop switched off or after switching the cooktop off and only when all four cooktop control knobs are on the "0" power level.

To lock the cooktop control panel and prevent its accidental activation, press and hold the Key lock button for 3 seconds.

A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated.

The control panel cooktop is locked.

If the knobs are turned while the key lock function is active, an acoustic signal is emitted. Turning the knob in the "0" position will stop the alarm.

To unlock the cooktop controls, press again the key lock button  for 3 seconds.

FUNCTIONS

FLEXI DUO

The "FLEXI DUO" function allows to combine two cooking zones and use them at the same power by covering the entire surface with a large pot or partially with a round/oval pot. To activate the FLEXI DUO function, rotate the knob on the oven (D) on the "FLEXI" function. The front right display shows F. Rotate the knob on the oven (C) to set the desired power level from 1 to 9. The two right displays show the power level selected with knob (C). To change the power level (from 1 to max. 9), rotate the knob on the oven (C). The function always remains on and, when using only one pot, the pot can be moved over the entire area. Ideal for cooking with oval or rectangular pots or with pan supports. To deactivate the FLEXI DUO function, rotate the knob on the oven (D) on levels 0 1 2 ... 9.

INDICATORS



RESIDUAL HEAT

If "H" appears on display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.

When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.



MINUTE MINDER

The function does not shut off the zone.

Use the minute minder to set the time for a maximum of 99 minutes.

To activate the Minute Minder function, press the button with the clock icon () , and set the desired time using the "+" / "-" buttons. When the set time is up, an acoustic signal will sound. To deactivate the minute minder, press the button with the clock icon for at least 3 seconds.

Shortcut: 60 minutes are quickly set by pressing the "-" button after the clock icon is pressed.



FAST HEATING FUNCTION (BOOSTER)

This function allows the maximum power delivery (for instance: bringing water to boiling very quickly).

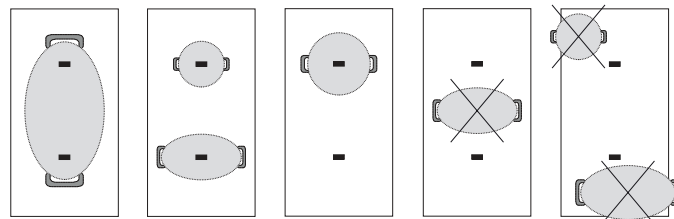
To activate the Booster function

- rotate the knob (level from 1 to 9) on the oven corresponding to the chosen cooking zone;
- press the  button ("P" will appear on display).

After 5 minutes, the booster level is decreased automatically and set back to the corresponding power level previously selected with the knob.

To optimize cooking time, we suggest setting power with a knob at level 9 before activating the booster function.

IMPORTANT: Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly, or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 60 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	P	Fast heating (Booster)	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking, and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time). Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than a litre in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g., sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos, and keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	0	Support surface	Hob in standby or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE

- Important:**

 - **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**
 - Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
 - After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
 - Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
 - Salt, sugar, and sand could scratch the glass surface.
 - Use a soft cloth, absorbent kitchen paper, or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
 - Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
 - After cleaning the hob, dry thoroughly.

SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the pan bottoms' characteristics (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used, and the amount of food contains and is not the symptom of something wrong.

TROUBLESHOOTING

- If the cooktop turns itself off unexpectedly, stops responding to the controls, or after a power outage, turn all the oven knobs to "0" in order to restore the cooking functions.
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you cannot turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.

- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots, or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected, but it is not compatible with the requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone or is not compatible with one or more cooking zones.	Press the On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the cooking zone's functionality. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0E7	Wrong power cord connection.	The power supply connection is not exactly as indicated in the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.	Adjust the power supply connection according to the "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F0E9	The cooking zone turns off when the temperatures are too high.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait until the cooking area has cooled off before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds, then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on display.		

AFTER-SALES SERVICE

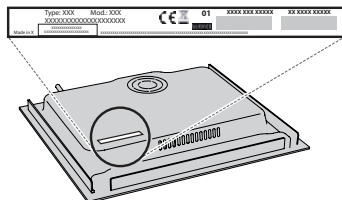
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After-sales service, always specify:

- a brief description of the problem;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



Mod. **xxx xxx**

Ind.C. **xxxx xxxx xxxx**

SN: **xxxx xxxx xxxx**

Prod.N. **xxxx xxxx xxxx**

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

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

