

# KURZ ANLEITUNG



## 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](http://www.bauknecht.eu/register)

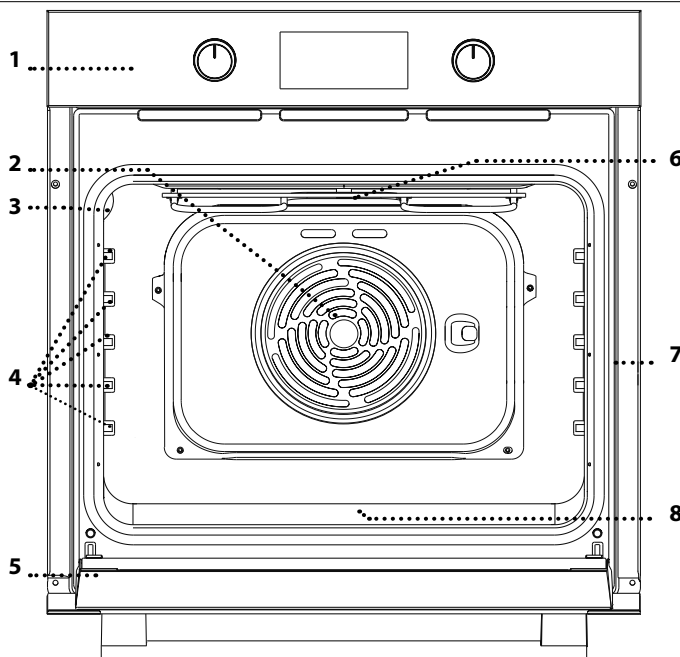


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



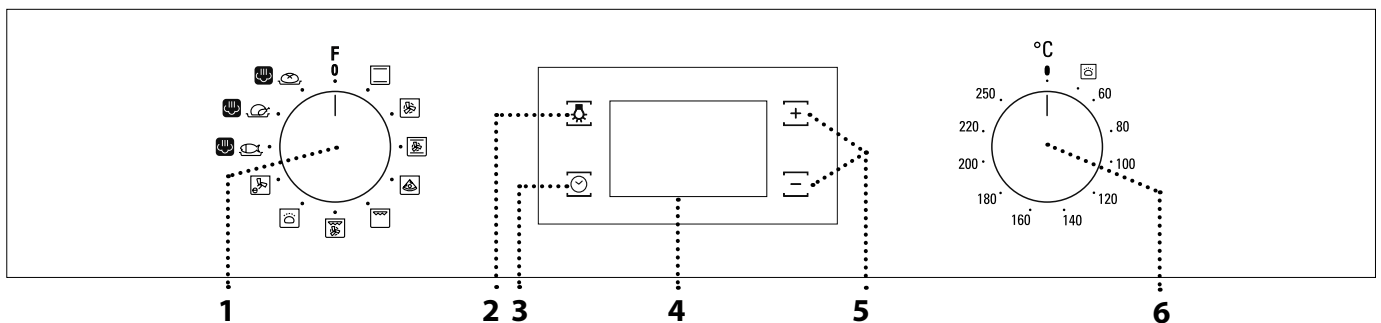
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Lampe
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild (nicht entfernen)
8. steam: Aussparung für Trinkwasser

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer.  
Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

**5. EINSTELLTASTEN**  
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

### 6. THERMOSTATREGLER

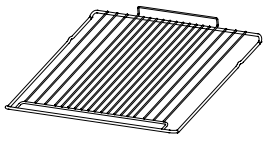
Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar.

Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

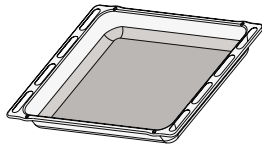
# ZUBEHÖR

## ROST



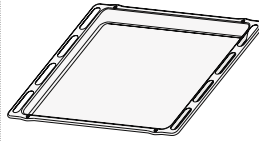
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE \*



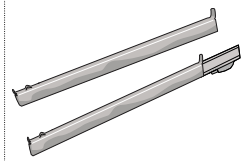
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH \*



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

## BACKAUSZÜGE \*



Um das Einsetzen und Entfernen von Zubehörteilen zu erleichtern.

\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

- Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen.

Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

- Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

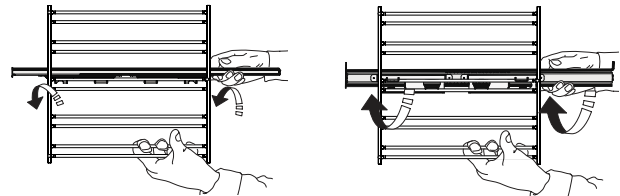
- Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

## ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

Entnahme der Seitengitter. Lösen Sie die Befestigungsklemmen der Gitter vom Seitengitter, beginnend mit dem unteren Teil.



Um die Seitengitter wieder anzubringen, befestigen Sie die obere Klemme am Seitengitter, dann die untere Klemme in Position bringen. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.









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


## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit  oder  die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

### 2. AUFHEIZEN DES OFENS

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

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

## FUNKTIONEN

### OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

### HEISSLUFT

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

### MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

### PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.

### 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 200 ml Trinkwasser zufügen.

### GRILL + HEISSLUFT

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 200 ml Trinkwasser zufügen.

### AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.


### ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden.

Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

steam 

- FISCH 
- FLEISCH 
- BROT 

Die steam  Funktionen liefern hervorragende Ergebnisse dank der Zugabe von Dampf zu Garzyklen. Wenn der Ofen kalt ist, füllen Sie Trinkwasser in den Ofenboden und wählen Sie die Funktion, die Ihrer Zubereitungsmethode entspricht. Die optimalen Wassermengen und Temperaturen für jede Lebensmittelkategorie sind in der jeweiligen Gartabelle aufgeführt. **Vor Zugabe von Speisen den Ofen vorheizen.**

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

#### MANUELL

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



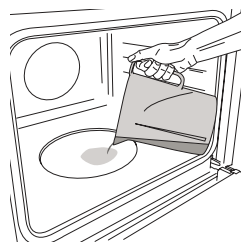
Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### AUFGEHEN LASSEN


Zum Starten der „Gärfunktion“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

steam 





Wenn der Ofen kalt ist, die *Aussparung* mit der in der entsprechenden Gartabelle empfohlenen Menge an Trinkwasser füllen.

Die Funktion steam  einstellen und aktivieren: Am Ende vorsichtig die Tür öffnen und Dampf langsam austreten lassen.

Bitte beachten: Das Öffnen der Tür oder das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat:



An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.




### PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

#### DAUER



 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.






 oder  zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit  die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



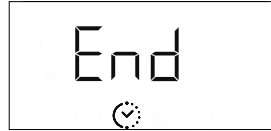
oder  verwenden  zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.

### ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.





Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.




Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechseln „END“ und die verbleibende Zeit an.

### TIMER EINSTELLEN




Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

 solange drücken, bis das  und das Symbol „00:00“ und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



 oder  zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit  die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	3
		Ja	160	30 - 50	2
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160	40 - 60	4
		Ja	160 - 200	35 - 90	2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	160	25 - 35	3
		Ja	150	35 - 45	4 2
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4 2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5 3 1
Meringen		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4 2
		Ja	90	140 - 200	5 3 1
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230-250	10 - 25	4 2
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 2
		Ja	180 - 190	20 - 40	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	3
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30 *	4 3

FUNKTIONEN



Ober- &amp; Unterhitze



Heißluft



Maxi Garen



Pizza



Grill



Grill + Heißluft



Eco Heißluft

ZUBEHÖR



Rost

Backform oder Kuchenform  
auf RostBackblech / Fettpfanne oder  
Backform auf Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne / Backblech mit  
200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	250	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90 **	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55	2
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 2
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4 1
<b>Komplette Mahlzeit:</b> Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120 ***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	3

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

steam						
REZEPT	FUNKTION	WASSER (ml)	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets / Schnitzel 0.5 - 2 cm	steam	250	Ja	190 - 210	10 - 20	3
Ganzer Fisch (300 g - 600 kg)	steam	250	Ja	190 - 210	10 - 25	3
Ganzer Fisch (600 g - 1,2 kg)	steam	250	Ja	180 - 200	20 - 40	3
Roastbeef englisch 1 kg	steam	250	Ja	190 - 210	30 - 45	3
Lammkeule (500 g - 1,5 kg)	steam	250	Ja	170 - 190	60 - 75	2
Hühnchen / Geflügel / Ente Ganz 1 - 1,5 kg	steam	250	Ja	200 - 220	50 - 70	2
Hühnchen / Geflügel / Ente in Stücken 500 g - 1.5 kg	steam	250	Ja	200 - 220	40 - 60	3
Hähnchen / Kaninchen / Ente Ganz 3 kg	steam	250	Ja	160 - 180	100 - 140	2
Lamm / Rind / Schwein 1 kg	steam	250	Ja	170 - 190	60 - 90	3
Kleines Brot 80- 100 g	steam	200	Ja	200 - 220	20 - 30	3
Kastenbrot 300 - 500 g	steam	250	Ja	170 - 190	35 - 50	3
Brotlaib (500 g - 2 kg)	steam	250	Ja	160 - 170	50 - 100	2
Baguettes 200 - 300 g	steam	250	Ja	200 - 220	25 - 40	3

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

FUNKTIONEN								steam	steam	steam
	Ober- & Unterhitze	Heißluft	Maxi Garen	Pizza	Grill	Grill + Heißluft	Eco Heißluft	Fisch	Fleisch	Brot
ZUBEHÖR										
	Rost	Backform oder Kuchenform auf Rost		Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost		Fettpfanne / Backblech		Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		

# REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

## 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 Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

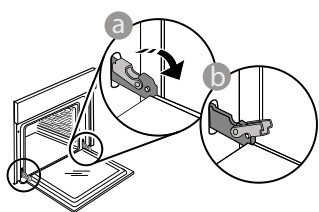
• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

- Um nach dem steam:☁ Garen den verbleibenden Kalk von der Unterseite des Garraums zu entfernen, empfehlen wir, den Garraum mit den vom Kundendienst gelieferten Produkten zu reinigen (bitte folgen Sie den Anweisungen, die dem Produkt beiliegen). Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10 steam:☁ Garzyklen empfohlen.
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Das obere Hezelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Hezelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Hezelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

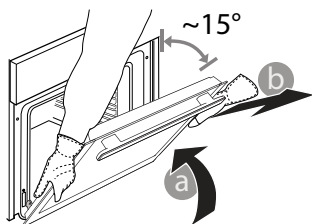
## ZUBEHÖR

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

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR



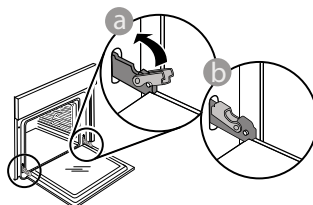
**1. Zur Entfernung der Tür,** diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



**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.

## 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.

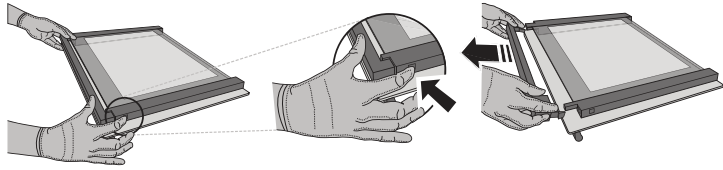
Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 25W/230, G9 und T300°C verwenden.

Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

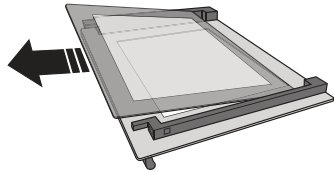
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. - Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

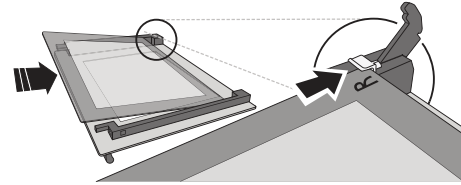
1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen.



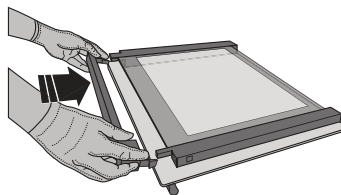
2. Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.



3. Bringen Sie die Zwischenscheibe wieder an (gekennzeichnet mit „R“) bevor Sie die Innenscheibe wieder einbauen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



4. Die obere Ecke wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



## LÖSEN VON PROBLEMEN

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 oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

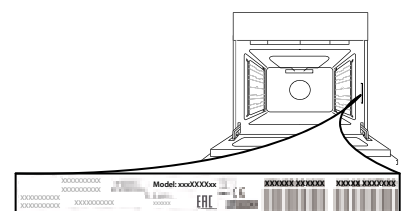
Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400011255548

Gedruckt in Italien



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.

⚠ 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.

⚠ **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.

#### 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 Geräteignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

#### 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, Styroporreste 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 Einschleiben 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 400m<sup>2</sup>
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m<sup>2</sup>, 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.**

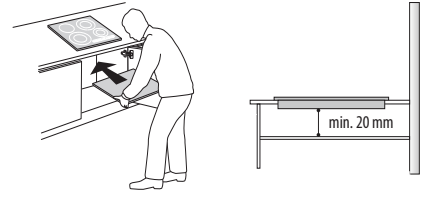
### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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.



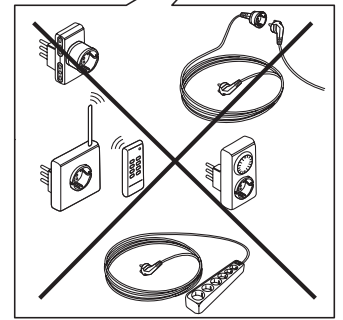
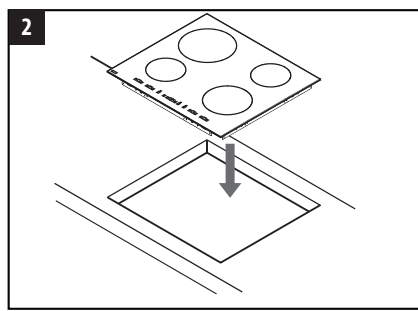
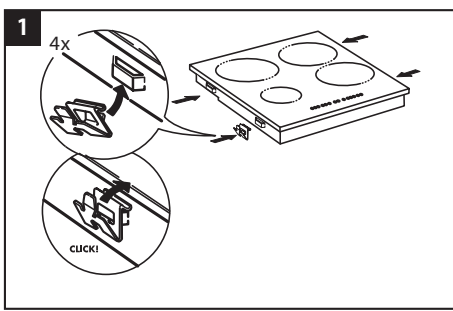
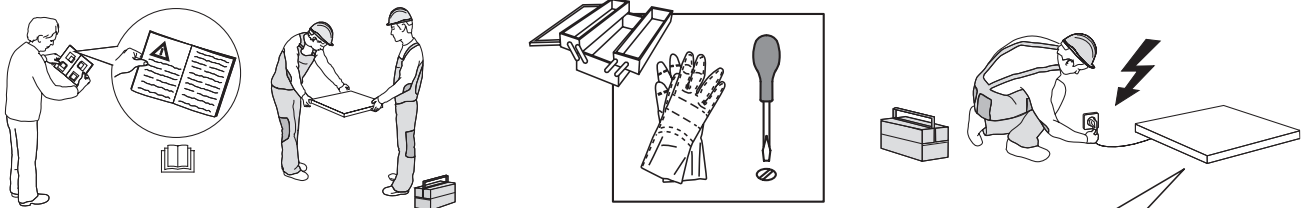
# INSTALLATION

- Das Kochfeld muss in eine mindestens 20 mm tiefe Arbeitsplatte eingelassen werden.
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um eine bequeme Installation zu ermöglichen.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Für Abmessungen und Installation der Einbauversion, siehe das Bild in diesem Abschnitt.
- Zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube muss ein Mindestabstand eingehalten werden. Weitere Informationen finden Sie im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.
- Wenn ein Ofen unter dem Kochfeld installiert ist, stellen Sie sicher, dass er mit einem Kühlsystem ausgestattet ist. Wenn die Temperatur der elektronischen Stromkreise die maximal zulässige Temperatur übersteigt, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.

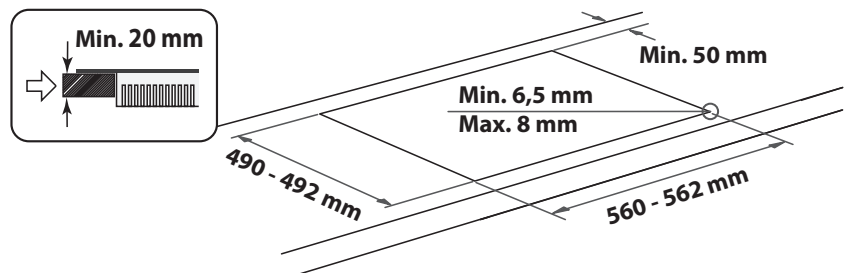
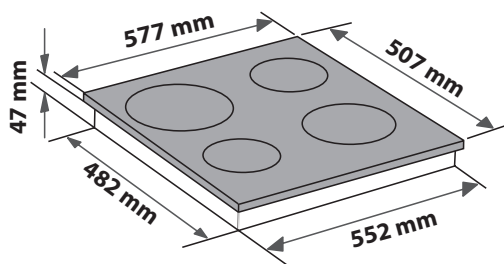
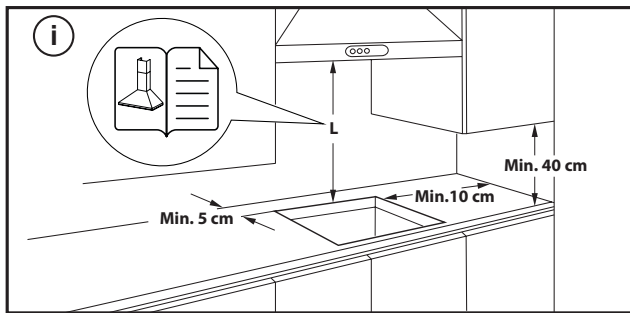


## AUFSTELLEN DES KOCHFELDS

Nach dem elektrischen Anschluss (siehe Kapitel „Elektrischer Anschluss“) die Befestigungsklammern an den dafür vorgesehenen Schlitzen an den Seitenflächen des Kochfeldes positionieren wie in der Abbildung gezeigt. Drücken Sie dann das Kochfeld in den Ausschnitt und prüfen Sie, dass das Glas flach und parallel zur Arbeitsplatte ist. Die Befestigungsklammern sind für jede Art von Arbeitsplattenmaterial (Holz, Marmor usw.) ausgelegt.



## ABMESSUNGEN UND EINZUHALTENDE ABSTÄNDE



## ENTFERNEN DES KOCHFELDES:

Um das Kochfeld auszubauen, trennen Sie es zunächst vom Stromnetz. Es wird dringend empfohlen, das darunter liegende Teil vom Backofen, der Schublade, dem Abscheider oder anderem zu befreien. Dadurch kann der Techniker auf den unteren Teil des Kochfeldes zugreifen, um die vier Klammern mit einem Schraubenzieher zu lösen, das Kochfeld anzuheben und es abzunehmen, ohne die Arbeitsplatte zu beschädigen

# ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird.

Das Netzkabel ist nicht in der Verpackung enthalten - denken Sie daran, Ihr eigenes Netzkabel vorzubereiten.






Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden.

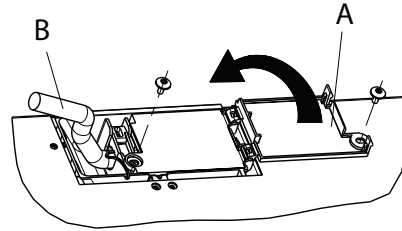
Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben: Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe.

## ANSCHLUSS AN DIE KLEMMENLEISTE


Für den elektrischen Anschluss ein Kabel vom Typ H05RR-F oder H05V2V2-F gemäß den Angaben der nachfolgenden Tabelle verwenden.

VERSORGUNGSSPANNUNG	KABEL ANZAHL x GRÖÖE
230V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup> (nur für Australien)
230V 3~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 3N~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 2N~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



**Bei der Installation muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit dem das Gerät spannungslos gemacht werden kann.**

**ACHTUNG:** Das Stromkabel muss lang genug sein, um das Kochfeld von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und es muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

**HINWEIS:** Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Erdungs-Symbol  verbunden werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Etwa 70 mm des Netzkabels (B) abisolieren.
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel. Setzen Sie das Kabel in die Kabelklemme ein und schließen Sie die Litzen an die Klemmenleiste an, wie auf dem Anschlussplan neben der Klemmenleiste dargestellt ist.
- Das Netzkabel (B) mit der Kabelklemme fixieren.
- Schließen Sie den Klemmenleistendeckel (A) und ziehen Sie ihn mit der mitgelieferten Schraube fest.
- Montieren Sie nach dem elektrischen Anschluss das Kochfeld und haken Sie es in die Trägerfedern gemäß der Abbildung ein.



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN**

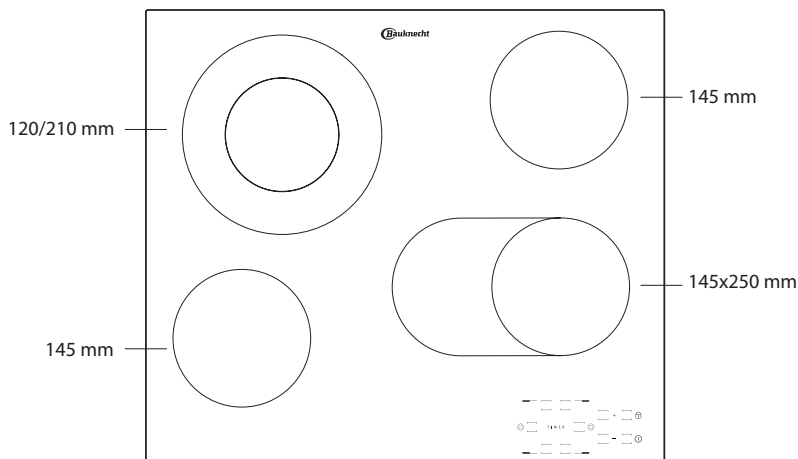
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register).

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

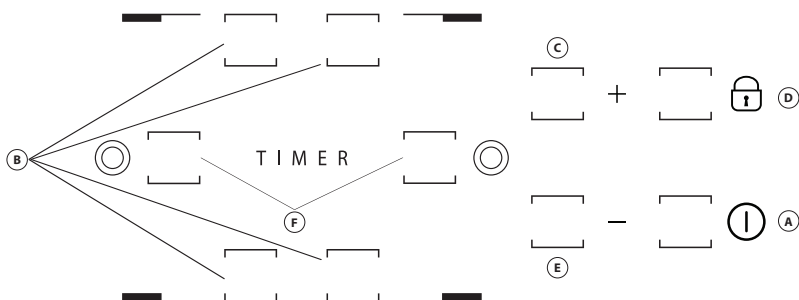


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

**PRODUKTBESCHREIBUNG**



**BEDIENFELD**



- A** Ein/Aus
- B** Auswahl von Kochzone und Timer
- C-E** Leistungsstufe erhöhen und verringern
- D** Tastensperre
- F** Einschalten / Ausschalten Mehrfachzone

**ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS**

Bei der ersten Inbetriebnahme führt das Steuerpaneel etwa 1 Sekunde lang eine Funktionsüberprüfung durch. Danach schaltet es automatisch in die Funktion "Tastensperre".

Zum Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste "D" gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal, die entsprechende Kontrollleuchte erlischt.

**HINWEIS:** Falls das Gerät sich zurücksetzt, wiederholen Sie den angegebenen Vorgang.

**TÄGLICHER GEBRAUCH**



**DAS KOCHFELD EIN-/AUSSCHALTEN**

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die Taste "A" etwa 2 Sekunden lang gedrückt. Auf den 4 Kochzonen-Displays erscheint jeweils die Anzeige "0". Wird nun innerhalb von ca. 20 Sekunden keine der Kochzonen eingeschaltet, so schaltet sich die Kochmulde aus Sicherheitsgründen selbsttätig wieder aus.

**EINSCHALTEN UND EINSTELLEN DER KOCHZONEN**

Drücken Sie eine der Tasten "B", je nachdem welche Kochzone Sie benutzen möchten. Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken der Tasten "E" oder "C". Die weiteren wählbaren Leistungsstufen reichen von 1 - 9. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-", um alle Einstellungen zu löschen.

**WICHTIG:** Die Kontrollfunktion wird 10 Sekunden nach dem Wählen der gewünschten Leistungsstufe deaktiviert.

Zum Ändern der Leistungsstufe drücken Sie zuerst noch einmal den Wahlschalter "B", ändern Sie dann die Einstellung anhand der Tasten "E" oder "C".



**MULTIPLE ZONE**

Nachdem Sie die gewünschte Zone gewählt und die Stufe eingestellt haben (wie im voranstehenden Teil beschrieben), drücken Sie auf die Taste "F". Eine Anzeige über der Taste leuchtet auf und die zusätzliche Zone wird eingeschaltet. Die Mehrfachzone lässt sich nur in den folgenden Fällen verwenden:

- Die Kochzone ist als Mehrfachzone vorgesehen;
- Die gewählte Leistungsstufe muss größer als 0 sein.

Um die Mehrfachzone auszuschalten, drücken Sie die Taste "B" der gewünschten Zone und drücken erneut die Taste "F".

**TIMER**

Zum Einschalten der Funktion Timer wählen Sie die gewünschte Kochzone und geben Sie die Leistungsstufe ein. Drücken Sie dann erneut die Taste für die Kochzone. Ein Leuchtpunkt erscheint auf dem Display der Kochzone, die durch den Timer geregelt werden soll. Auf den 2 Displays blinkt die Anzeige "00". Zum Ändern der Zeit von 1 bis 99 drücken Sie die Tasten "C" oder "E".

**WICHTIG:** Nach 10 Sekunden zeigen die Timer-Displays die Leistungsstufe der anderen Kochzonen an.  
Drücken Sie zwei Mal die durch den Timer geregelte Kochzone, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.

## A FUNKTION

Mit dieser Funktion kann die Leistungsstufe der Kochzone automatisch von der höchsten Stufe (Stufe 9) auf die vom Benutzer für eine spätere Phase des Kochens gewählte Stufe reduziert werden.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie zunächst die "+"-Taste, wenn die Stufe 9 erreicht ist.

Das Display zeigt "A" und "9" blinkt abwechselnd mit geringer Helligkeit.

Wählen Sie nun mit der Taste "-" die gewünschte Leistungsstufe (weniger als 9). "A" und die gewählte Stufe blinken abwechselnd mit geringer Helligkeit auf dem Display.

Die Funktion ist aktiviert, sobald "A" und die gewählte Stufe abwechselnd mit hoher Helligkeit auf dem Display blinken.

Sobald "A" nicht mehr auf dem Display zu sehen ist (die Funktion "A" schaltet sich je nach eingestellter Leistungsstufe nach einigen Minuten automatisch ab), wird der Garvorgang mit geringerer Leistung fortgesetzt und das Display zeigt nur noch die gewählte Leistungsstufe an.

**N.B.:** diese Funktion ist nicht möglich mit Level 9.



## TASTENSPERRE

Zum Aktivieren der Tastensperre halten Sie die Taste "D" so lange gedrückt, bis über der Funktionstaste ein Leuchtpunkt aufleuchtet. Das Bedienfeld ist bis auf die Ausschaltfunktion gesperrt. Die Funktion bleibt selbst dann aktiviert, wenn das Kochfeld aus- und wieder eingeschaltet wird, und Sie können sie deaktivieren, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der leuchtende Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Wenn das Kochfeld bei aktivierter Tastensperre ausgeschaltet ist, um das Kochfeld einzuschalten, deaktivieren Sie zunächst die Tastensperre, indem Sie die Taste "D" erneut drücken, bis der Punkt über der Funktionstaste erlischt.

Das Vorhandensein von Wasser, verschütteten Flüssigkeiten aus Töpfen oder anderen Gegenständen, die auf den Steuergeräten ruhen, kann versehentlich der Tastensperre.



## RESTWÄRMEANZEIGE

Wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde, leuchtet die Restwärmeanzeige "H" weiter oder blinkt abwechselnd mit der Anzeige "0", bis die Temperatur der Kochmulde unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist.

**WICHTIG:** Zu den Sicherheitsfunktionen des Kochfelds zählt eine automatische Ausschaltfunktion. Längerer Gebrauch derselben Leistungsstufe löst ein automatisches Abschalten der Kochzone aus (so wird zum Beispiel eine Kochzone nach etwa 1 Stunde bei maximaler Leistung abgeschaltet).

**WICHTIG:** Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.
- Keine heißen Töpfe/Pfannen auf das Bedienfeld stellen.

Das Kochfeld ist darüber hinaus mit der Funktion "Automatische Abschaltung" ausgestattet, die Kochzone ausschaltet, wenn nach einer bestimmten Zeitspanne, die von der Leistungseinstellung selbst abhängt, keine Änderung der Leistungsstufe vorgenommen wird. In der Tabelle ist die Dauer der einzelnen Leistungsstufen angegeben.

LEISTUNGSSTUFE	AUTOMATISCHE ABSCHALTZEIT
0	30 Sekunden
1	10 Stunden
2	5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3 Stunden
6	2 Stunden
7	2 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

## GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EINSTELLUNG LEISTUNGSSTUFE (die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Höchstleistung</b>	9	Kochen	Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum schnellen Sieden von Wasser oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	9 – 8	Glühend heiß	Ideal zum Anbraten, zum Anheizen, zum Braten von Tiefkühlprodukten, zum schnellen Kochen.
<b>Hohe Leistungsstufe</b>	8 – 7	Anbraten – Aufrechterhalten des Kochens – Grillen	Ideal zum Anbraten, Aufrechterhalten eines hohen Siedepunkts, Kochen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	7 – 6	Braten – Kochen – Grillen	Ideal zum Aufrechterhalten eines niedrigen Siedepunkts, zum Kochen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), zum Vorheizen und Braten.
<b>Mittlere Leistung</b>	6 – 5	Schonendes Braten	Ideal zum Braten von Eiern und Omeletts.
	5 – 4	Kochen – Garen – Dünsten	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Teigwaren.
	4 – 3	Verdicken – Teigwaren quellen	
<b>Niedrige Leistung</b>	2 – 1	Warmhalten von Speisen – Risottos quellen	Ideal zum Warmhalten frisch gekochter Speisen (z. B. Soßen, Suppen, Minestrone), zum Quellen von Risotto und zum Warmhalten von Servierschalen.
<b>Minimale Leistung</b>	1	Auftauen	Ideal zum Auftauen von kleinen Produkten und zum sanften Schmelzen von Schokolade oder Butter.
<b>Leistungsstufe Null</b>	0	–	Kochfeld im Bereitschafts- oder Aus-Zustand (eventuell Ende der Restwärme, angezeigt durch ein "H").

## REINIGUNG UND WARTUNG

### ⚠ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- 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.

- 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.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

Wenn das Kochfeld nicht korrekt funktioniert, ziehen Sie bitte zuerst die Anleitung zur Fehlersuche zu Rate, bevor Sie den Kundenservice anrufen.

- Lesen und beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "Täglicher Gebrauch".
- Die Tabelle unten für Anweisungen einsehen.
- Trocknen Sie das Kochfeld gründlich nach der Reinigung.
- Leuchten nach Auswahl einer Kochzone das Symbol "F" oder "ER" und eine Zahl auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst, und machen Sie die entsprechenden Angaben.
- Wenn der Fehlercode "F03", "ER03" oder "E02" lautet, versuchen Sie, den Fehler anhand der folgenden Anweisungen zu beheben:
  - Wenn die Fehlermeldung "E02" erscheint, vergewissern Sie sich bitte, dass Sie die Tasten nicht länger als 5 Sekunden gedrückt haben, dass sich kein Gegenstand auf der HMI-Fläche befindet und dass diese sauber und trocken ist - für die Reinigung beachten Sie bitte den Abschnitt Reinigung und Wartung.
  - Erscheint der Fehler "F03", versuchen Sie, das Kochfeld aus- und wieder einzuschalten.
  - Wenn der Fehler "F04" angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst und teilen Sie ihm den angezeigten Code mit.

- Fällt das Kochfeld nach intensiver Nutzung aus, kann dies an einer zu hohen internen Temperatur liegen. Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld wieder abgekühlt ist.
- Wenn die Heizung nicht ständig eingeschaltet ist, sondern sich zyklisch ein- und ausschaltet, auch wenn sich die Leistungsstufe auf dem Display nicht ändert, gehört dies zum normalen Betrieb des Kochfelds. Der Ein/Aus-Zyklus ermöglicht die Leistungsregulierung der Heizung und ist völlig normal. In einigen Fällen kann der Wärmeschutz die Heizung für eine gewisse Zeit abschalten, um Glasschäden zu vermeiden. Beispiele für solche Fälle sind: Langes Kochen bei hoher Leistung, Verwendung von Töpfen, die kleiner sind als das Heizelement, und keine Töpfe mit flachem Boden.
- Gibt das Kochfeld ein kurzes Geräusch von sich, ohne dass der Kunde eine Taste drückt, achten Sie bitte auf verschüttete Flüssigkeiten auf dem HMI. Bitte trocknen Sie das HMI und benutzen Sie das Kochfeld weiter. Wenn sich das Kochfeld automatisch ausgeschaltet hat, kann dies durch eine Flüssigkeit auf dem HMI verursacht werden. Bitte trocknen Sie das HMI und schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

## KUNDENDIENST

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

### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

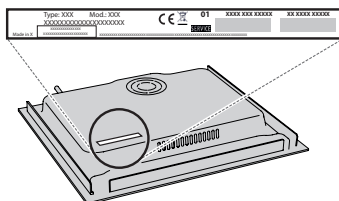
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

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

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

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;



PRODUCT INFORMATION	Mod.	xxx xxx
	Ind.C.	xxxx xxxx xxxx
	SN:	xxxx xxxx xxxx
	Prod.N.	xxxx xxxx xxxx

- 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](http://docs.bauknecht.eu);
- Alternativ können Sie **unsere Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



## SAFETY INSTRUCTIONS

Download the complete instruction manual on <http://docs.bauknecht.eu> or call the phone number shown on the warranty booklet.

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.

**⚠ 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.**

**⚠ 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.

### 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 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.**

### 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.**

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

**⚠ 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.**

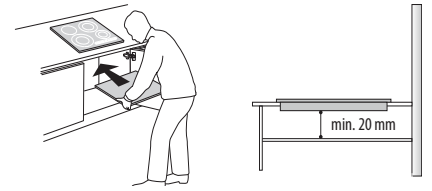
### **DECLARATION OF CONFORMITY**

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.



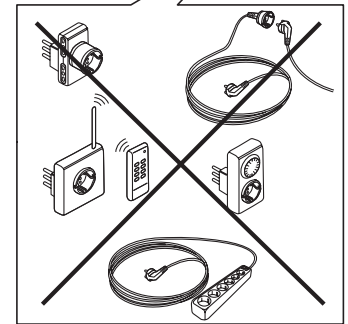
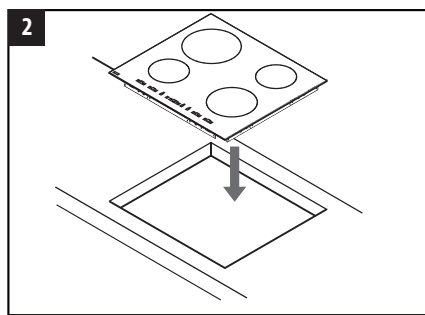
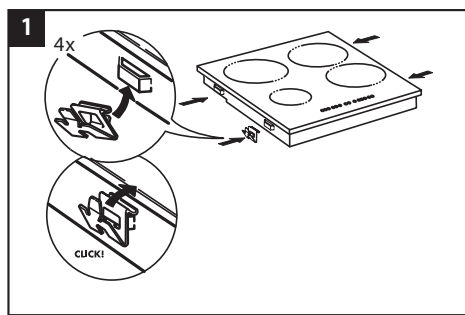
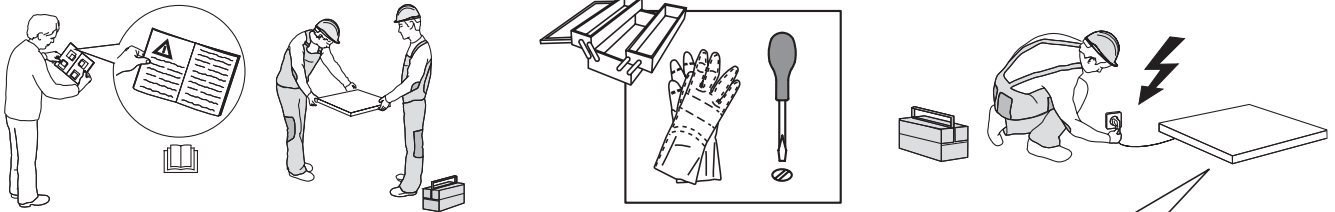
# INSTALLATION

- The cooktop must be set into a worktop at least 20 mm deep.
- There must be nothing between the cooktop and the oven (cross rails, brackets, etc.).
- Make sure the power cord is long enough to allow convenient installation.
- The distance between the lower face of the glass ceramic hob and the cupboard or separating panel must be at least 20 mm.
- For built-in dimensions and installation see the picture in this paragraph.
- A minimum distance must be maintained between the hob and the hood above it. Please refer to the user manual of the hood for more informations.
- Apply the supplied gasket to the cooktop (unless it has already been fitted), after having cleaned its surface.
- **Do not install the cooktop near a dishwasher or washing machine, so that the electronic circuits do not come into contact with steam or moisture, which could damage them.**
- If an oven (from our range of ovens) is installed beneath the cooktop, make sure that it is equipped with a cooling system. If the temperature of the electronic circuits exceeds the maximum permitted temperature, the cooktop will switch off automatically; in this case, wait for a few minutes until the internal temperature of the electronic circuits reaches a tolerable level, at which point it will be possible to switch the hob on again.

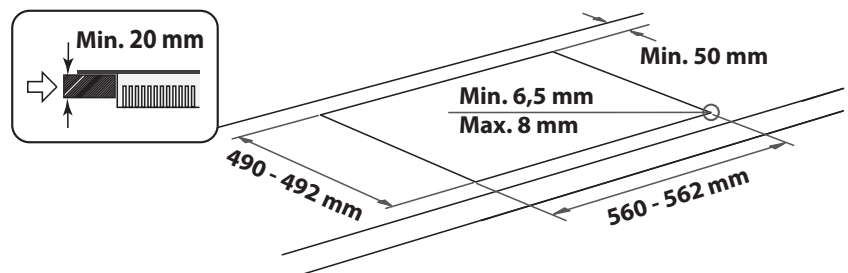
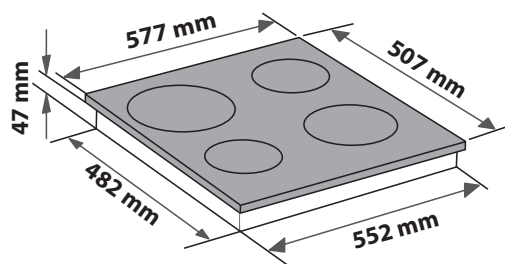
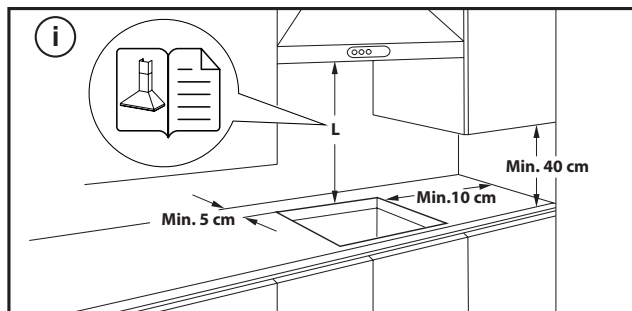


## PLACING THE HOB

After the electrical connection (see the chapter "Electrical connection"). Position each fixing clips on the dedicated slots on the lateral sides of the hob as shown in the picture. Then push the hob inside the cut out and check that the glass is flat and parallel to the worktop. The fixing clips are designed for every type of worktop material (wood, marble, etc).



## DIMENSIONS AND DISTANCES TO BE MAINTAINED



## REMOVING THE HOB:

To remove the hob, first, disconnect it from the electric supply. It is strongly recommended to free the underneath part from the oven, drawer, separator, or other. It allows the technician to access the lower part of the hob to unfasten the four clips with a screwdriver, lift the hob and remove it, avoiding any worktop damage.

## ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.

The power cord is not included in the package - remember to prepare your own power cord.






Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.

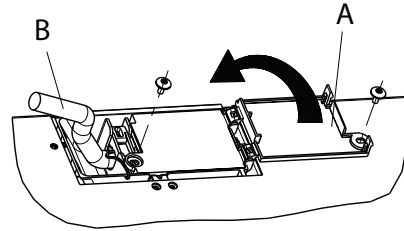
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.

Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.

### CONNECTION TO THE TERMINAL BLOCK

For the electrical connection, use an H05RR-F or H05V2V2-F cable as specified in the table below.

SUPPLY VOLTAGE	CONDUCTORS AMOUNT x SIZE
230V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
230-240V ~+ 	3 x 4 mm <sup>2</sup> (Australia only)
230V 3~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 3N~+ 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
400V 2N~+ 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



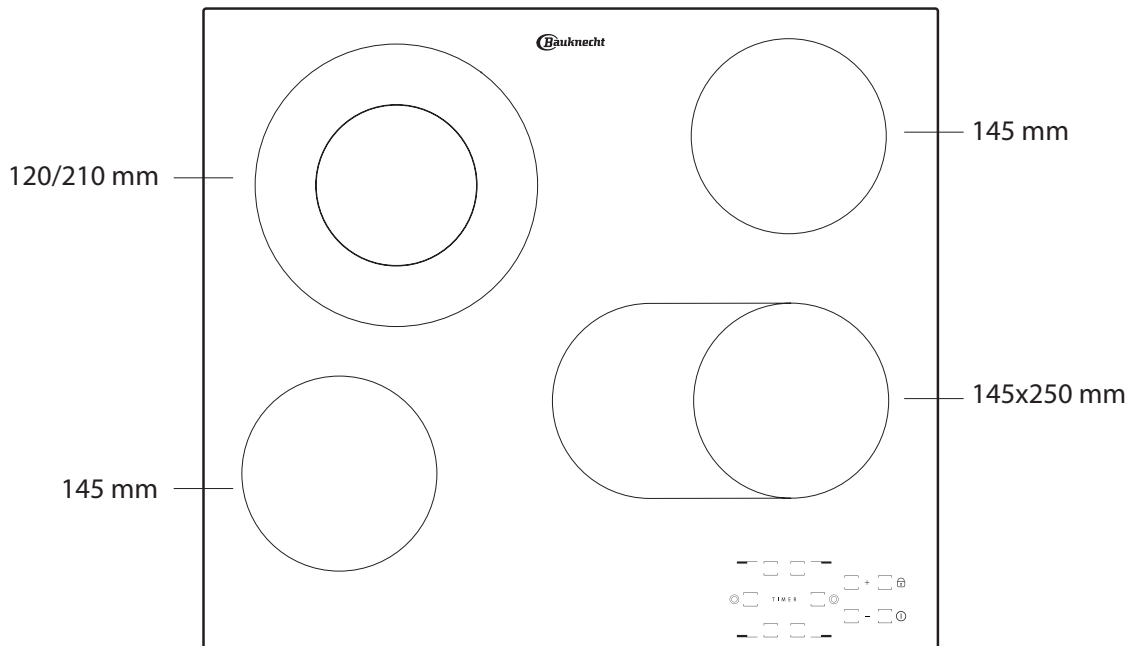
**The appliance must be connected to the electricity supply by means of an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm.**

**ATTENTION:** the power supply cable must be long enough to allow the cooktop to be removed from the worktop and must be positioned so as to avoid damage or overheating caused by contact with the base.

**NOTE:** the yellow/green earth wire must be connected to the terminal with the symbol  and must be longer than the other wires.

- Remove approx. 70 mm of the cable sheath from the power supply cable (B).
- Strip approx. 10 mm of sheath from the wires. Then insert the power supply cable into the cable clamp and connect the wires to the terminal block as indicated in the connection diagram placed close to the terminal block itself.
- Secure the power supply cable (B) by means of the cable clamp.
- Close the terminal board with the cover (A) securing it with the screw provided.
- After the electrical connection, fit the hob from the top and hook it to the support springs, according to the illustration.

## PRODUCT DESCRIPTION



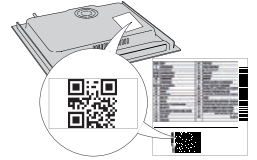


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register).

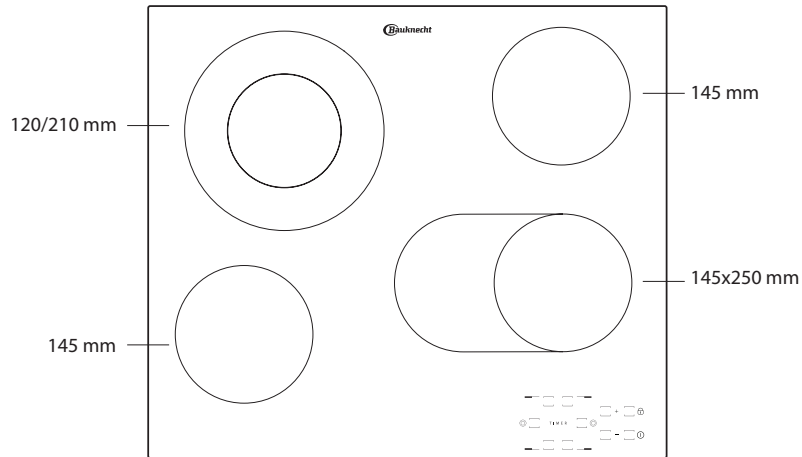


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

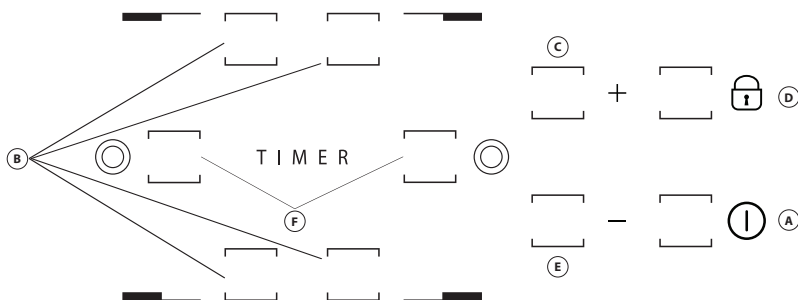
**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



## PRODUCT DESCRIPTION



## CONTROL PANEL



- A** On/Off
- B** Cooking zone and timer selection
- C-E** Heat setting increase and decrease
- D** Key lock
- F** Multiple zone Activation / Deactivation

## FIRST TIME USE

Upon first installation, the control panel performs a functional test for about 1 second, after which it automatically switches to the "Key lock" function. To deactivate the function, press and hold button "D"; an acoustic signal will

sound and the corresponding led will turn off.

**NOTE:** If a reset occurs, repeat the procedure described above.

## DAILY USE



### SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, keep button "A" pressed for approx. 2 seconds. The 4 cooking zone displays show "0". If within 20 seconds none of the cooking zones is activated, the hob switches off automatically as a safety precaution.

### SWITCHING ON AND ADJUSTING COOKING ZONES

Press one of the buttons "B" corresponding to the cooking zone you intend to use. Select the heat setting required with buttons "E" or "C". The other selectable cooking settings go from 1 to 9. Press buttons "+/-" at the same time to cancel all settings.

**IMPORTANT:** the control is deactivated 10 seconds after the heat setting has been selected.

To change the heat setting, first press the selection button "B" again, then proceed to change the setting, using buttons "E" or "C".



### MULTIPLE ZONE

After selecting the desired zone and setting the level (as described in the previous section) press "F": an indicator above the button turns on, activating the additional zone.

The multiple zone can only be used if:

- The cooking zone is provided with multiple zone;
- The power level selected is greater than 0.

To deactivate the multiple zone, press button "B" of the desired zone, then press "F" again.

### TIMER

To set the Timer function, select the desired cooking zone and power setting then press the cooking zone key again and a luminous dot will appear on the display of the timer-controlled cooking zone. The indication "00" blinks on the 2 displays. Press buttons "C" or "E" to set the time from 1 to 99.

**IMPORTANT:** after 10 seconds the timer displays will show the power setting of the other cooking zones.  
To view the remaining cooking time, press the timer-controlled cooking zone key twice.

### A FUNCTION

This function allows to automatically decrease the cooking zone power level from the highest value (level 9) to the one selected by the user for a later stage of cooking.

To activate this function first press the "+" button when level 9 is reached. The display shows "A" and "9" flashes alternately with low brightness.

At this point, choose the desired power level (less than 9) with the "-" button. "A" and selected level flash alternately with low brightness on the display.

The function is activated once "A" and the selected level flash alternately with high brightness on the display.

Once "A" is no longer visible on the display (the "A" function switches off automatically after several minutes, depending on the set power level), the cooking process continues with lower power and the display shows only the selected power level.



### KEY LOCK

The Key lock function is switched on by holding down button "D" until a dot lights up above the function button. The control panel is locked except for the switching-off function. The function remains on even after the hob is switched off and on again and can be deactivated by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

When the hob is off with the key lock activated to switch the hob on, first deactivate the key lock function by pressing button "D" again until the dot above the function button goes off.

The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on the controls can accidentally activate or deactivate the key lock.



### RESIDUAL HEAT INDICATOR

When the cooking zone is switched off, the residual heat indicator "H" remains on or flashes alternating with "0" until the temperature of the hob returns within safety levels.

**IMPORTANT:** The hob's safety features include an automatic switching off function. Prolonged use of the same heat setting triggers automatic switch-off of the cooking zone (for example, after around 1 hour at maximum heat setting, the cooking zone switches off).

**IMPORTANT:** To avoid a permanent damage the hob:

- do not use pots with bottoms that are not flat;
- do not use metal pots with enamelled bottom;
- do not place hot pots/pans over the control panel.

The hob is also equipped with the "auto shut off" function that switches off the cooking zone if no power level modification is done after a specific time frame depending on the power setting itself. In the table, there is the time duration of each power level.

POWER LEVEL	AUTO SHUT OFF TIME
0	30 seconds
1	10 hours
2	5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3 hours
6	2 hours
7	2 hours
8	2 hours
9	1 hour

## COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	9	Boiling	Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	9 – 8	Searing	Ideal for browning, starting to cook, frying frozen products, fast boiling.
High power	8 – 7	Browning – maintain boiling – grilling	Ideal for browning, maintaining a high boil, cooking, and grilling (short duration, 5-10 minutes).
	7 – 6	Frying – cooking – grilling	Ideal for maintaining a low boil, cooking and grilling (medium duration, 10-20 minutes), preheating, and frying.
Medium power	6 – 5	Gentle frying	Ideal for frying eggs, omelettes.
	5 – 4	Cooking – simmering – stewing	Ideal for prolonged cooking (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g., water, wine, broth, milk), creaming pasta.
	4 – 3	Thickening – creaming pasta	
Low power	2 – 1	Keeping food hot – creaming risottos	Ideal for keeping just-cooked food hot (e.g., sauces, soups, minestrone), creaming risottos and keeping serving dishes warm.
Minimum power	1	Defrosting	Ideal for defrosting small products and gently melting chocolate or butter.
Zero power	0	–	Hob in stand-by or off mode (possible end of cooking residual heat, indicated by an "H").

### Disconnect the appliance from the power supply.

- Do not use steam cleaning equipment.
- 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.

- Sugar or foods with a 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 specific 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.

## TROUBLESHOOTING

If the hob does not operate correctly, before calling the After-Sales Service, refer to the Troubleshooting Guide to determine the problem.

- Read and follow the instructions given in the section "Daily use".
- Check that the electricity supply has not been shut off.
- Dry the hob thoroughly after cleaning it.
- If a cooking zone has been selected and an "F" or an "ER" appear on the display followed by a number, contact the After Sales Service and inform them.
- If the error code is "F03", "ER03" or "E02", try to solve it by following these instructions:
  - If the error "E02" appears, please make sure you haven't been pressing buttons for more than 5 seconds, no object is on the HMI area and that it's clean and dry - when cleaning, please follow the "Cleaning and Maintenance" paragraph.
  - If the error "F03" appears, try turning the cooktop off and on again.
  - If the error "F04" appears, contact After Sales Service and let them know which code is displayed.

- If the hob does not work following intensive use, the hob internal temperature is too high. Wait a few minutes until the hob cools down.
- If the heater is not continuously on but switches on and off cyclically even if on the display the power level does not change, this is part of the normal functioning of the hob. The on/off cycle allows the power regulation of the heater and is completely normal. In some cases, thermal protection could switch off the heater for some time to avoid glass damage. Examples of such cases are: cooking a long time at a high power level, using pots smaller than the heating element, and not flat-bottomed pots.
- If the hob is emitting a brief sound without the customer pressing any buttons, please take care of any liquid spills on the HMI. Please dry the HMI and continue using the hob. If the hob has been switched off automatically, it can be caused by a liquid presence on HMI. Please dry the HMI and switch the hob back on.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After Sales Service.

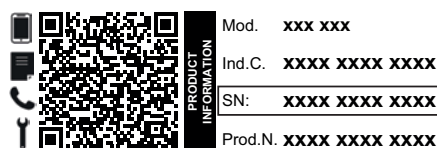
## AFTER-SALES SERVICE

To receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register).

### 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.

- 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;



- your full address;
- your telephone number.

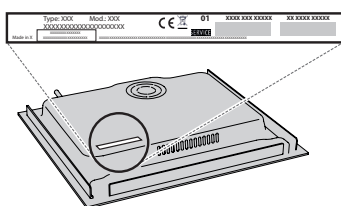
### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu).

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).

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](http://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.

