

# KURZANLEITUNG



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

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

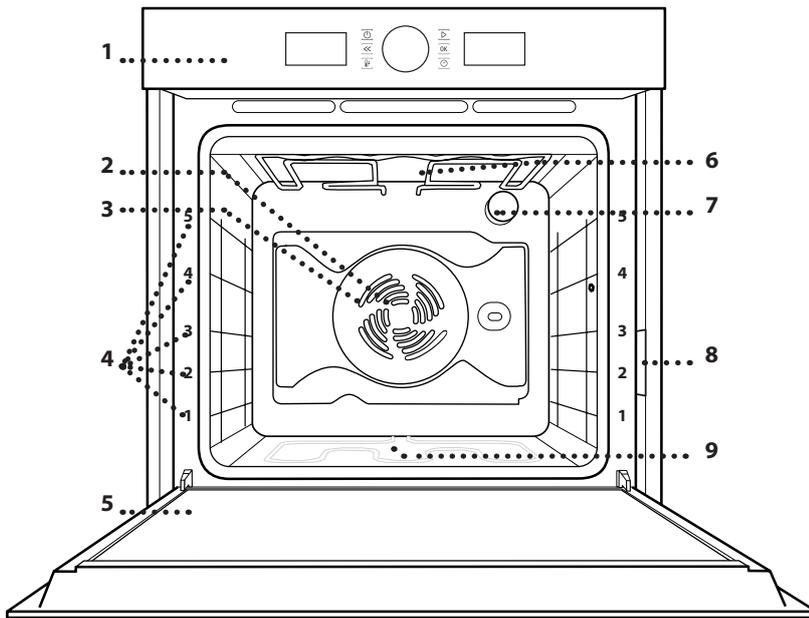


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



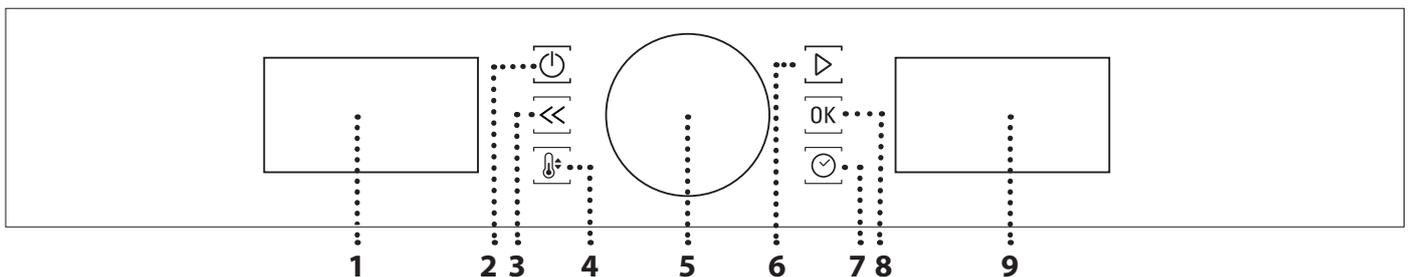
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement (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. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BEDIENFELD



### 1. LINKES DISPLAY

#### 2. ON / OFF

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

#### 3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü bei der Konfiguration der Einstellungen.

### 4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

### 5. DREHSCHALTER

Zur Auswahl der Menüpunkte und zum Ändern und Anpassen der Einstellungen einer Funktion.

### 6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

### 7. ZEIT

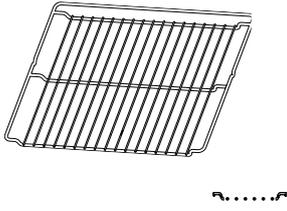
Für die Einstellung oder Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

### 8. BESTÄTIGEN

Zur Bestätigung eines ausgewählten Menüpunkts oder der Einstellungen für eine Funktion.

### 9. RECHTES DISPLAY

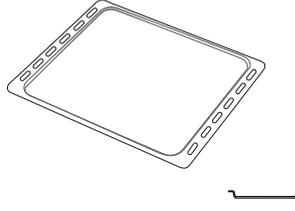
## ROST



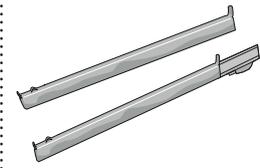
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE \*



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

\* Falls vorhanden

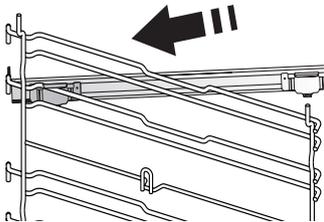
**DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN**  
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

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

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

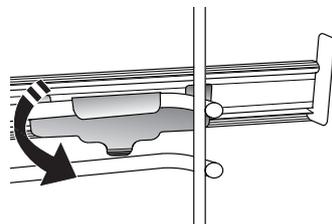
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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. Die Führungen anheben und den unteren Teil vorsichtig aus der Halterung nehmen. 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. Befestigungsschrauben wieder anbringen.

 **OBER-/UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **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.

 **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.

 **UMLUFT**

Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefülltem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

**A** **AUTOMATIKFUNKTIONEN** **AUFLAUF**

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.

 **FLEISCH**

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.

 **MAXI GAREN**

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

 **BROT**

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.

 **PIZZA**

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.

**A** **AUTOMATIKFUNKTIONEN****BACKWAREN/TORTEN**

Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.

**SONDERFUNKTIONEN****SCHNELLES VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.

**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 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspeiß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

**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 ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

**WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

**AUFGEHEN LASSEN**

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

**DIAMOND CLEAN**

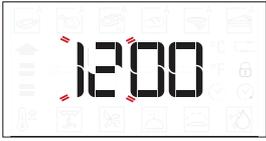
Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

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

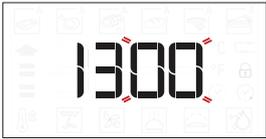
# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **⏸** für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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

## 2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste **⏸** bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Haushaltsnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 A) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 A).

## 3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die 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 ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

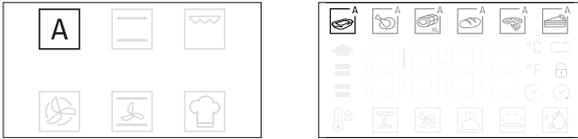
## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  zur Bestätigung drücken.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

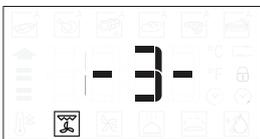
Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

### TEMPERATUR/GRILLSTUFE



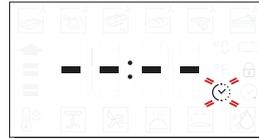
Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den Knopf drehen, um den Wert zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen zu ändern (falls möglich).

Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von  oder direkt durch Drehen des Knopfes geändert werden.

### DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Den Knopf drehen, um die Stunden zu ändern und  zur Bestätigung drücken.

### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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

Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das voraussichtliche Ende der Funktion an während das Symbol  blinkt.



Bei Bedarf den Einstellknopf drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit  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.



Bitte beachten: 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 Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

 oder  drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

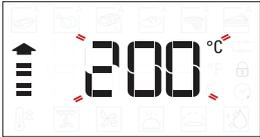
Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von  unterbrochen werden.

### 4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



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 durch Drücken von  starten.

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

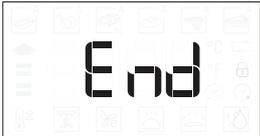
Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen.

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



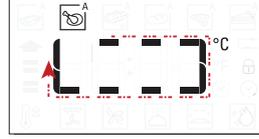
Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

### .AUTOMATIKFUNKTIONEN

#### WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen.

Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

### SONDERFUNKTIONEN

#### DIAMOND CLEAN

Für die Aktivierung der Funktion „Diamond Clean“ bei kaltem Ofen, 200 ml Wasser auf dem Garraumboden verteilen, anschließend die Ofentür schließen.

Auf die Sonderfunktionen  zugreifen und den Knopf

zur Auswahl von  aus dem Menü drehen.

Anschließend  zur Bestätigung drücken.

 drücken, um den Reinigungszyklus unmittelbar zu starten oder  drücken, um die Abschaltzeit/Startverzögerung einzustellen.

Nach Zyklusende, den Backofen abkühlen lassen, eventuell im Backofen verbliebenes Wasser entfernen und den Ofen mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm reinigen (die Reinigung führt möglicherweise nicht zum gewünschten Ergebnis, wenn sie um mehr als 15 Minuten verzögert wird).

Bitte beachten: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden

### .TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.

**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 Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

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.

**AUFGEHEN LASSEN**

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

# GARTABELLE

| REZEPT  | FUNKTION  | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C) | GARZEIT (Min.) | EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE   |
|---|---|------------|-----------------|----------------|--|
| <b>Hefekuchen</b>   |    | -          | 160 - 180       | 30 - 90        | 2/3<br>   |
|   |    | Ja         | 160 - 180       | 30 - 90        | 4 1<br>    |
| <b>Gefüllter Kuchen</b><br>(Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |    | -          | 160-200         | 30 - 85        | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 160-200         | 35-90          | 4 1<br>    |
| <b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>                            |    | -          | 170 - 180       | 15 - 45        | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 160-170         | 20-45          | 4 1<br>    |
|   |    | Ja         | 160-170         | 20-45 ***      | 5 3 1<br>         |
| <b>Beignets</b>   |    | -          | 180-200         | 30-40          | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 180-190         | 35-45          | 4 1<br>    |
|   |    | Ja         | 180-190         | 35-45 ***      | 5 3 1<br>         |
| <b>Baiser</b>   |    | Ja         | 90              | 110-150        | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 90              | 130 - 150      | 4 1<br>    |
|   |   | Ja         | 90              | 140-160 ***    | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (dünn, dick, Focaccia)                           |  | -          | 220 - 250       | 20 - 40        | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 220 - 240       | 20-40          | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 220 - 240       | 25-50 ***      | 5 3 1<br>   |
| <b>Brotlaib</b> 0,5 kg  |  | -          | 180 - 220       | 50 - 70        | 2<br>   |
| <b>Brötchen</b>   |  | -          | 180 - 220       | 30 - 50        | 2<br>   |
| <b>Brot</b>   |  | Ja         | 180-200         | 30 - 60        | 4 1<br>    |
| <b>Tiefkühlpizza</b>  |  | -          | 250             | 10 -15         | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 250             | 10 - 20        | 4 1<br>    |
| <b>Herzhafte Kuchen</b><br>(Gemüsetorte, Quiche Lorraine)     |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 60        | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 180-190         | 45 - 60        | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 180-190         | 45-70 ***      | 5 3 1<br>   |
| <b>Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck</b>         |  | Ja         | 190-200         | 20-30          | 3<br>   |
|   |  | Ja         | 180-190         | 20-40          | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 180-190         | 20-40 ***      | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne/Soufflé</b>  |  | -          | 190-200         | 40 - 65        | 3<br>   |
| <b>Nudelaufauf/Cannelloni</b>                                 |  | -          | 190-200         | 25 - 45        | 3<br>   |
| <b>Lamm/Kalb/<br/>Rind/Schwein</b> 1 kg                       |  | -          | 190 - 200       | 60 - 90        | 3<br>   |

| REZEPT  | FUNKTION | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C)       | GARZEIT (Min.) | EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|---|----------|------------|-----------------------|----------------|--------------------------------|
| <b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg   |          | -          | 170                   | 110-150        | 2                              |
| <b>Hähnchen/Kaninchen/Ente</b> 1 kg   |          | -          | 200 - 230             | 50 - 80        | 3                              |
| <b>Puter/Gans</b> 3 kg  |          | -          | 190 - 200             | 90 - 150       | 2                              |
| <b>Fisch ganz, gebacken</b> (Filets, ganz)  |          | Ja         | 180-200               | 40-60          | 3                              |
| <b>Gefülltes Gemüse</b><br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)  |          | Ja         | 180-200               | 50-60          | 2                              |
| <b>Getoastetes Brot</b>   |          | -          | 3 (hoch)              | 3-6            | 5                              |
| <b>Fischfilets/Scheiben</b>   |          | -          | 2 (mittel)            | 20-30 *        | 4 3                            |
| <b>Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>   |          | -          | 2 - 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 *      | 5 4                            |
| <b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg  |          | -          | 2 (mittel)            | 55-70 **       | 2 1                            |
| <b>Roastbeef englisch</b> 1 kg  |          | -          | 2 (mittel)            | 35 - 50 **     | 3                              |
| <b>Lammkeule, Haxe</b>  |          | -          | 2 (mittel)            | 60-90 **       | 3                              |
| <b>Bratkartoffeln</b>   |          | -          | 2 (mittel)            | 35-55 **       | 3                              |
| <b>Gemüsegratin</b>   |          | -          | 3 (hoch)              | 10-25          | 3                              |
| <b>Lasagne und Fleisch</b>  |          | Ja         | 200                   | 50-100 ***     | 4 1                            |
| <b>Fleisch und Kartoffeln</b>   |          | Ja         | 200                   | 45-100 ***     | 4 1                            |
| <b>Fisch und Gemüse</b>   |          | Ja         | 180                   | 30 - 50 ***    | 4 1                            |
| <b>Komplette Mahlzeit: Obsttorte</b><br>(Einschubebene 5)/ <b>Lasagne</b><br>(Einschubebene 3)/ <b>Fleisch</b><br>(Einschubebene 1) |          | Ja         | 190                   | 40-120 ***     | 5 3 1                          |
| <b>Gefüllte Bratenstücke</b>  |          | -          | 200                   | 80-120 ***     | 3                              |
| <b>Fleischstücke</b><br>(Kaninchen, Hähnchen, Lamm)   |          | -          | 200                   | 50 - 100 ***   | 3                              |

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

|                      |                  |                                    |  |            |                              |                  |
|----------------------|------------------|------------------------------------|--|------------|------------------------------|------------------|
| MANUELLE FUNKTIONEN  | Ober-/Unterhitze | Grill                              | Grill + Heißluft                                     | Heißluft   | Umluft                       | Eco Heißluft     |
| AUTOMATIK-FUNKTIONEN | Auflauf          | Fleisch                            | Maxi Garen   | Brot       | Pizza                        | Backwaren/Torten |
| ZUBEHÖRTEILE         | Rost             | Backblech oder Kuchenform auf Rost | Fettpfanne / Süßspeisentablett / Kuchenform auf Rost | Fettpfanne | Fettpfanne mit 500 ml Wasser | Backblech        |

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

**Schutzhandschuhe tragen.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiner reinigen.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt 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 GLÜHBIRNE

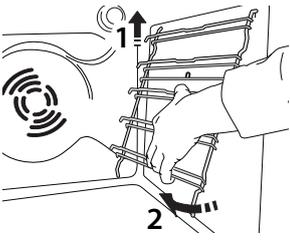
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 ~ V, Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 ~ V, Typ G9°C, T 300°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.

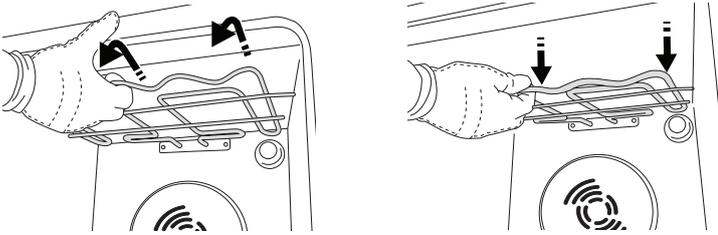
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

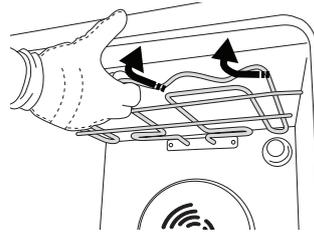
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.

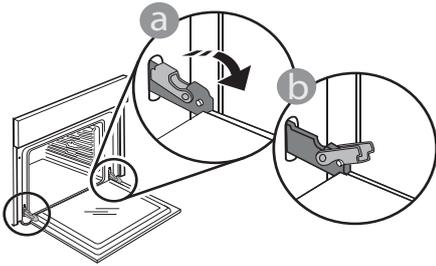


3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

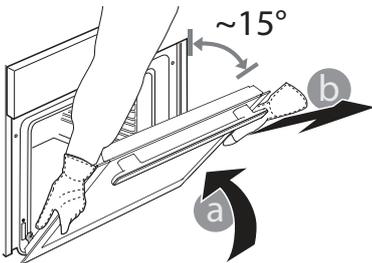


## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

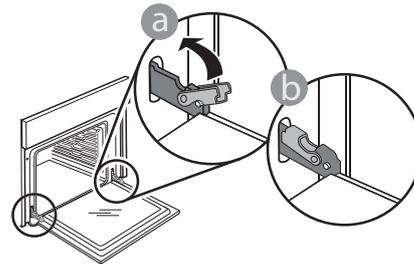


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche 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.<br>Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>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. | Softwareproblem.                                   | Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.  |

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

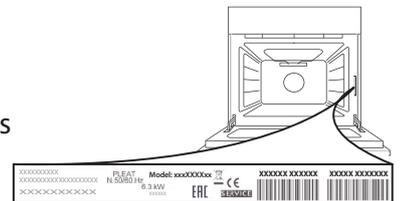
> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Produkthandelscodes.



> 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.



400010897333

Gedruckt in Italien

