

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

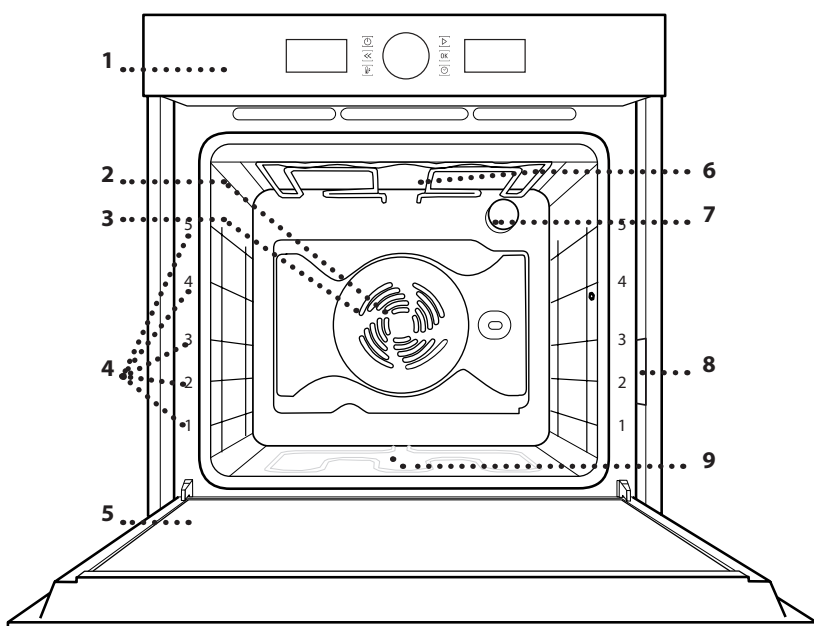


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



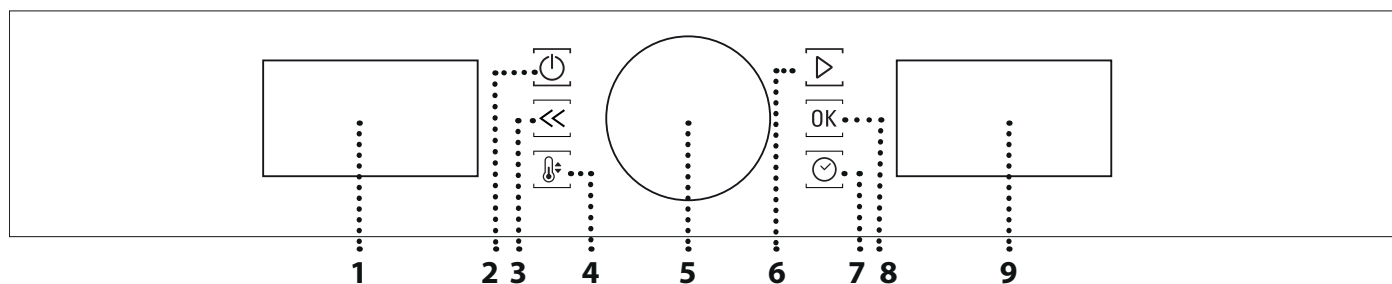
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. 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. Unter-/Oberhitze Heizelement (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. EIN/AUS

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

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

5. DREHKNOPF

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

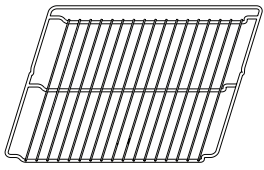
Für die Einstellung oder Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

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

9. RECHTES DISPLAY

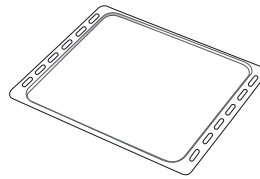
ROST



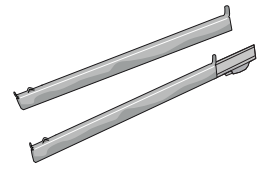
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



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

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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

. Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Führungen anheben und die unteren Bauteile vorsichtig aus ihren Sitzen entfernen: 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.

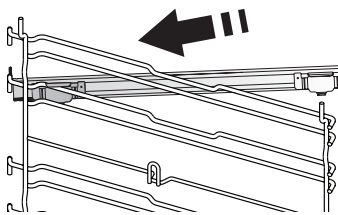
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(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.

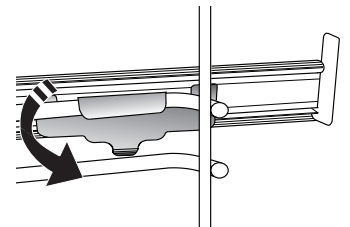
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter





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.



	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 Wasser 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.
	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 Wasser zufügen. Der Drehspieß (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 Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

**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.

**AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE**

Zum Beseitigen von Kochresten mit einem extra-hohen Temperaturprogramm (ungefähr 500°C). Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

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

ERSTER GEBRAUCH

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



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Energieverbrauchs 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 für alle verstellbaren Werte zu ändern.



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






Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert wurde 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 Aktivieren 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 Zeit zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken.

GARENDE EINSTELLEN

STARTVORWAHL

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 eingestellte 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 mit dem *Knopf* das programmierte Garzeitende geändert werden.

Zur Änderung der Temperatur und Garzeit  oder  drücken: Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Werte mit den gewünschten Einstellungen übereinstimmen,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

 drücken und gedrückt halten, um die aktive Funktion jederzeit zu stoppen.

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 eingestellte Garzeit beinhaltet nicht das Vorheizen. Die gewünschte Ofentemperatur kann stets durch den *-Knopf* geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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

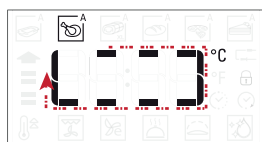


Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den *-Knopf* zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und drücken.

.AUTOMATIK FUNKTIONEN

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

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Pyrolyse - Funktion aktiviert wird. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen aufrufen und den Knopf drehen, um aus dem Menü auszuwählen. Dann zur Bestätigung der Auswahl drücken.

drücken, um den Reinigungszyklus sofort zu starten oder den Knopf drehen, um das Kurzprogramm auszuwählen (ECO).

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

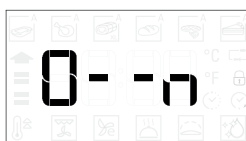
Bei Beginn des Reinigungszyklus, wird die Tür automatisch gesperrt.

Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

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 während dem Garen aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und gedrückt Halten von 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

Mit der „Heißluft“ - Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. 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 Auflaufform. 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.

- Wählen Sie für ein gleichmäßiges Garergebnis zum Grillen von Fleischstücken immer 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 200 ml 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. Für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion wählen und die Backformen auf verschiedene Ebenen stellen, 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 Nachtisch 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 von Teig 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.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		—	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4 
		Ja	160-170	20-45 ***	5  
Beignets		—	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4 
		Ja	180-190	35-45 ***	5  
Baiser		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4 
		Ja	90	140-160 ***	5  
Pizza (dünn, dick, Focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5  
Brotlaib 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Brötchen		—	180 - 220	30 - 50	2 
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4 
Tiefkühlpizza		—	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4 
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	45 - 60	2 
		Ja	180-190	45 - 60	4 
		Ja	180-190	45-70 ***	5  
Blätterteigtörtchen / salziges Blätterteiggebäck		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4 
		Ja	180-190	20-40 ***	5  
Lasagne / Soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Nudelaufwurf / Cannelloni		—	190-200	25 - 45	3 



















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

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

 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 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 / Backblech auf Rost 	Fettpfanne 	Fettpfanne mit 500 ml Wasser 	Backblech 

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

AUSSENFLÄCHEN


. Die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch reinigen. 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 Mikrofaser Tuch 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.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases  zu erleichtern.

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.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen entfernt halten (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist).

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer durch Temperaturen von ca. 500 °C beseitigen. Bei diesen Temperaturen verwandeln sich Speiserückstände in Ablagerungen, die einfach mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden können, sobald der Ofen abgekühlt ist.

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: Der Standardzyklus (PYROLYSE) bietet eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Ofens, während der ökonomische Zyklus (ECO) kürzer ist und weniger Energie verbraucht als der Standardzyklus und sich somit für die Verwendung in regelmäßigen Abständen eignet.

Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Bitte beachten: Die Tür kann während der pyrolytischen Reinigung nicht geöffnet werden. Sie bleibt verschlossen, bis die Temperatur auf ein akzeptables Niveau reduziert wird. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

2. Die Lampenabdeckung abschrauben, die Birne austauschen und die Lampenabdeckung wieder anschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

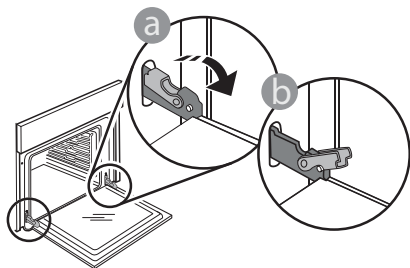
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C.

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

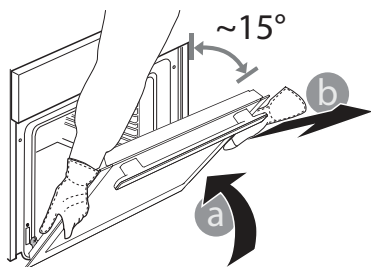
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. -Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



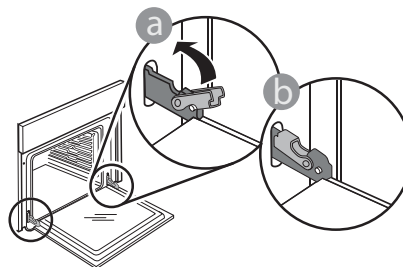
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



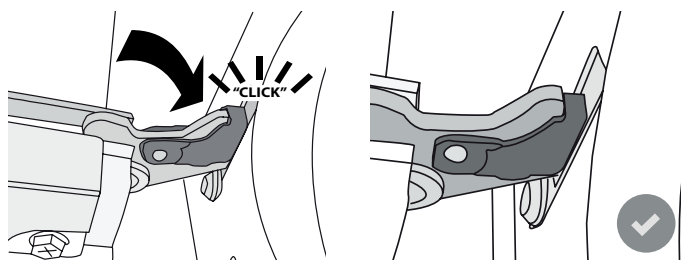
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre

Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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



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

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.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
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 runtergeladen werden

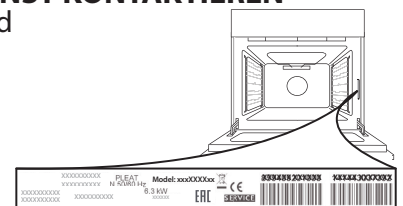
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

- > Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite 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.



400011025289

Gedruckt in Italien