

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

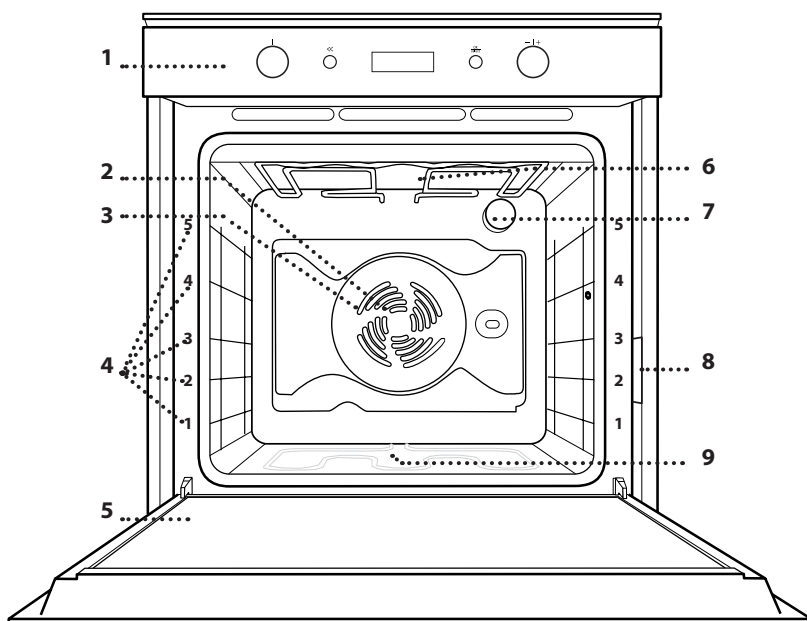


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



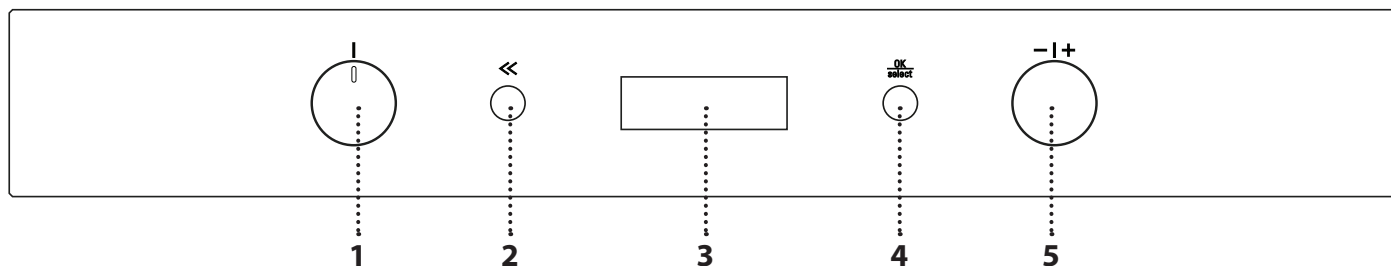
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

3. DISPLAY

4. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

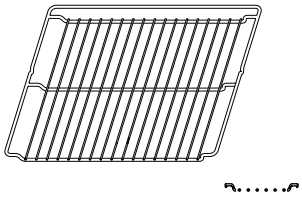
5. EINSTELLKNOPF

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

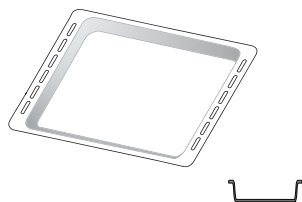
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

ZUBEHÖRTEILE

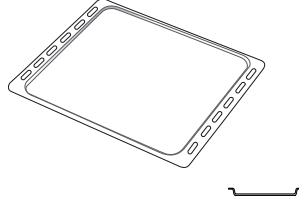
ROST



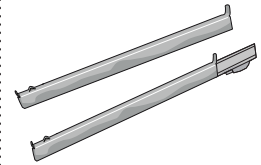
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE (SO FERN VORHANDEN)



Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weiteres Zubehör ist 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.

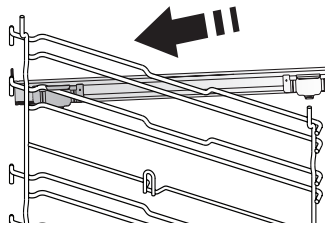
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

BACKAUSZÜGE EINSETZEN

(NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

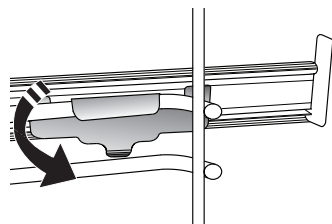
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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



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

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



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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

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

FUNKTIONEN

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

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

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

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

GRILL
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

TURBO GRILL
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

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

SCHNELLES VORHEIZEN
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

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 das ECO-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.

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.

SETTING
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, ECO-Modus).

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

☞ SPEZIALFUNKTIONEN

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.

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


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


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 (Hefekuchen, gefüllte Kuchen, Torten, usw.).

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

 **AUFGEH LASSEN** AUTO
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.

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

 **SCHMOREN** AUTO
Für ein schonendes Garen von Fleisch und Fisch, wobei diese zart und saftig bleiben. Es wird empfohlen, Bratenstücke zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4-5 Stunden für Fisch mit 3 kg, und von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg. Für Fleisch variieren die Zeiten von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Stücke mit 3 kg.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: „ENGLISH“ erscheint auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie OK select.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und OK select drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.



Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und OK select zur Bestätigung drücken.

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

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 Zubehöerteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z. B. „Heißluft“ oder „Umluft“). Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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



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

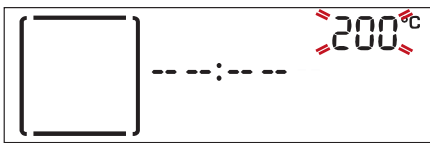


Zur Bestätigung der Auswahl drücken Sie $\frac{OK}{select}$. Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um ihn zu ändern, dann mit $\frac{OK}{select}$ bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

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

DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss NICHT eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie $\frac{OK}{select}$ 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 \ll angepasst werden: mit dem *Einstellknopf* berichtigen und dann mit $\frac{OK}{select}$ bestätigen.

EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

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

Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garendende einzustellen, dann mit $\frac{OK}{select}$ bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



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

Während der Wartezeit kann mit dem *Einstellknopf* das programmierte Garzeitende geändert oder \ll zur Änderung der Einstellungen gedrückt werden.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, $\frac{OK}{select}$ drücken, um das Garendende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

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



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

4. 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 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.

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

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drücken Sie den **OK select** Knopf, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den **Einstellknopf** drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Einstellungen der Temperatur bzw. der Grillstufen beibehalten.

ANBRÄUNEN

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




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf drücken Sie den **OK select** Knopf, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



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

. TIMER

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



Um die gewünschte Dauer einzustellen, den **Einstellknopf** drehen und mit **OK select** den Timer aktivieren.

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus.

Mit dem **Einstellknopf** die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; **<<** drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Den **Auswahlknopf** drehen, um den Ofen einzuschalten und dann die gewünschte Funktion auswählen.

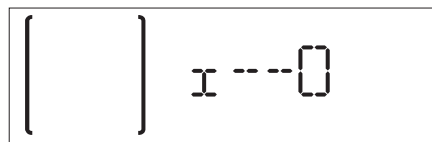
Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.



Um den Timer auszuschalten, den **Auswahlknopf** auf 0 drehen, um die aktive Funktion zu stoppen und dann **<<** drücken.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten **OK select** und **<<** gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.




Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.


Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des **Auswahlknopfs** auf 0 ausgeschaltet werden.

. DIAMOND CLEAN

Vor Aktivierung dieser Funktion, 200ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Tür schließen.

Den *Einstellknopf* drehen, um „DIAMOND CLEAN“ zu wählen und  zur Bestätigung drücken.



Drücken Sie , um die Endzeit des Reinigungsprogramms einzustellen oder die Funktion zu aktivieren.

Die Rückzählung gibt den Stand des laufenden Programms an.

Um zu verhindern, dass Dampf austritt und somit die Endergebnisse beeinträchtigt, wird empfohlen die Tür während dem Reinigungsprogramm nicht zu öffnen.

Sobald die Funktion beendet ist, den Ofen abkühlen lassen und den Reinigungsvorgang abschließen, indem die Flächen mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch getrocknet werden.

Bitte beachten: wie bei den anderen manuellen Funktionen kann auch die Endzeit für den Selbstreinigungszyklus eingestellt werden.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen	BAEKW AUTO	-	160-180	30-90	2/3
		Ja	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen Käsekuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	BAEKW AUTO	-	160-200	30 - 85	3
		Ja	160-200	35-90	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen	BAEKW AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3
		Ja	160-170	20-45	4 1
		Ja	160-170	20-45 ***	5 3 1
Beignets	BAEKW AUTO	-	180-200	30-40	3
		Ja	180-190	35-45	4 1
		Ja	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringue	BAEKW AUTO	-	90	110-150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (dünn, dick, Focaccia)	PIZZA AUTO	-	220 - 250	20-40	2
		Ja	220 - 240	20-40	4 1
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Brotlaib 1 kg	BROT AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2
Brötchen	BROT AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4 1
Tiefkühlpizza	PIZZA AUTO	Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	40-55	2 / 3
		Ja	180-190	45 - 60	4 1
		Ja	180-190	45-70 ***	5 3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck	BAEKW AUTO	-	190-200	20-30	3
		Ja	180-190	20-40	4 1
		Ja	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/Soufflé	AUFLA AUTO	-	190-200	40 - 65	3
Nudelaufauf/Cannelloni	AUFLA AUTO	-	190-200	25 - 45	3

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg	FLEIS AUTO	–	190-200	60 - 90	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg	GEFLU AUTO	–	200-230	50 - 80	3
Puter/Gans 3 kg	GEFLU AUTO	–	190-200	90 - 150	2
Fisch gebacken/in Folie (Filet, 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 auf der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

MANUELLE FUNKTIONEN	Ober- & Unterhitze	Grill	Turbo Grill	Heißluft	Umluft	Eco Heißluft
AUTOMATIKFUNKTIONEN	FLEIS AUTO Fleisch	GEFLU AUTO Geflügel	AUFLA AUTO Auflauf	BROT AUTO Brot	PIZZA AUTO Pizza	BACKW AUTO Backwaren/Torten
ZUBEHÖR	Ofenrost	Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Süßspeisentablett / Backblech auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech

WARTUNG UND REINIGUNG

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 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.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

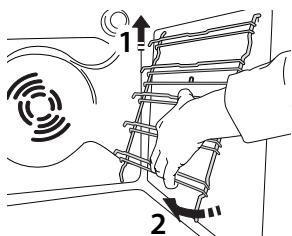
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur 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.

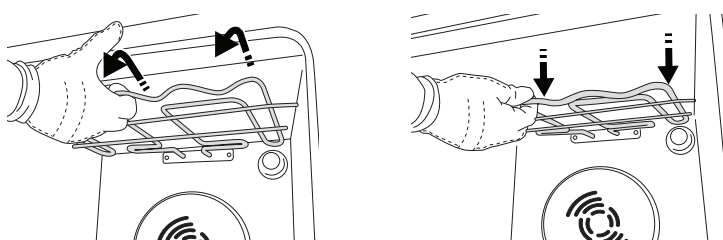
– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

DAS OBERE HEIZELEMENT SENKEN

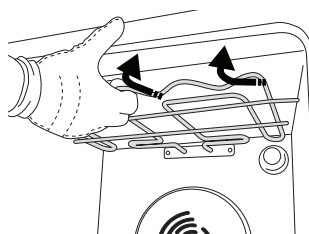
1. Die Seitengitter entfernen.



2. Das Heizelement etwas herausziehen und es senken.

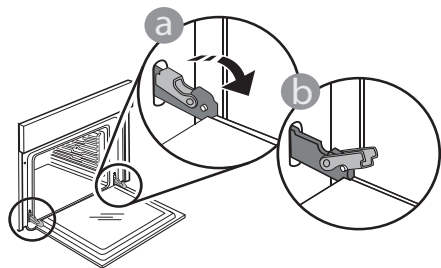


3. Um das Heizelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.



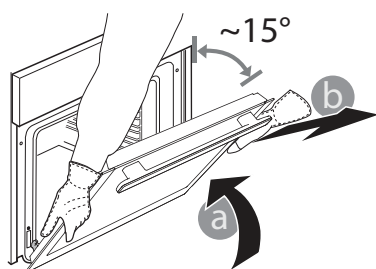
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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 Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

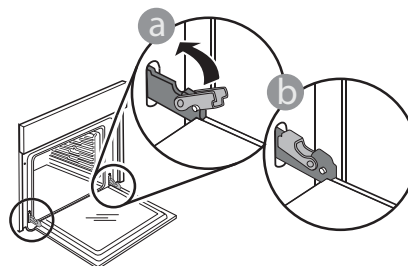
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



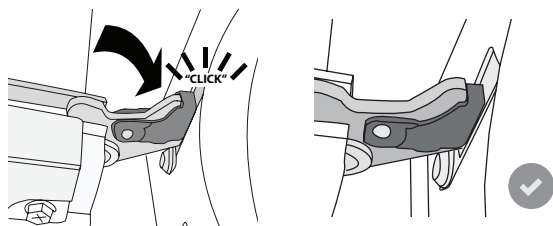
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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



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

LÖSEN VON PROBLEMEN

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

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.


GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

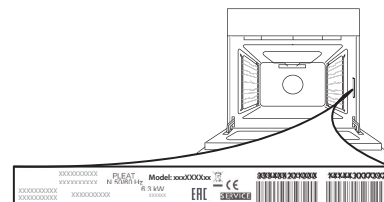
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400011114057

Gedruckt in Italien