## KURZANLEITUNG



## DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN

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

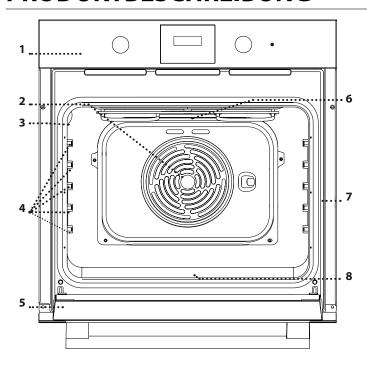


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



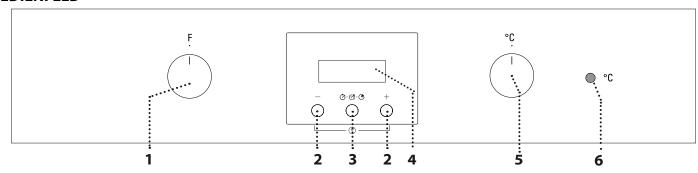
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## **PRODUKTBESCHREIBUNG**



- 1. Bedientafel
- 2. Gebläse
- 3. Lampe
- Schienen für Zubehörteile (die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
- 5. Tür
- Oberes Heizelement/Grill
- 7. Typenschild (nicht entfernen)
- **8.** Unter-/Oberhitze Heizelement (nicht sichtbar)

#### **BEDIENFELD**



#### 1. AUSWAHLKNOPF

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

#### 2. +/- TASTEN

Zum Erhöhen oder Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes.

#### 3. ZEIT-TASTE

Zum Einstellen von Gardauer, Abschaltzeit und Timer.

#### 4. DISPLAY

#### **5. THERMOSTATREGLER**

Drehen Sie zum Wählen der gewünschten Temperatur.

# 6. KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

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



## **ZUBEHÖRTEILE**

#### **GRILLROST**



#### **FETTPFANNE**



#### **BACKBLECH**



### **BACKAUSZÜGE**



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

#### **BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE**

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang der Seitengitter so weit wie möglich schieben. Die anderen Zubehörteile, wie die Fettpfanne und das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig aus den Seitenwänden ausgehängt werden.
- Die Schieberoste können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

### **FUNKTIONEN**

**O** OFF

Zum Ausschalten des Ofens.



#### BELEUCHTUNG

Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

#### **OBER-/UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.



#### **UMLUFT**

Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.

~ | G

#### **GRILL**

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



#### **GRILL + HEIßLUFT**

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die

Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



#### **AUFTAUEN**

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.



### **ERSTER GEBRAUCH**

#### 1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: "AUTO" und "0.00" blinken auf dem Display.



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten + und - gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den + und - Tasten einstellen.

Bitte beachten: Zum Ändern der Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel längere Stromausfälle) müssen Sie die Tasten + und — gleichzeitig drücken und die Uhrzeit wieder einstellen.

...........

#### 2. EINSTELLUNG DES TONS

Nach Auswahl des gewünschten Zeitwertes die Zeit-Taste drücken: Auf dem Display wird "ton 1" angezeigt.



Zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste — drücken, anschließend die Zeit-Taste zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zum Ändern der Einstellungen zu einem späteren Zeitpunkt die Tasten — und + gleichzeitig drücken und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

#### 3. DER OFEN AUFHEIZEN

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 250 °C bevorzugt mit der "Umluft"-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. 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

Um eine Funktion auszuwählen, den Auswahlknopf auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

#### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den Auswahlknopf auf die gewünschte Temperatur drehen. Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf () und () drehen.

#### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat. Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

#### . PROGRAMMIERTES GAREN

Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion kann die Dauer eingestellt werden.



Die Zeittaste mindesten 2 Sekunden drücken: Das Symbol △ blinkt.



Die Zeit-Taste erneut drücken: Auf dem Display wird nacheinander DUR und 0.00 angezeigt und AUTO blinkt.



Die Dauer mit den Tasten + und — einstellen. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt und AUTO 

☐ leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.





Bitte beachten: Für die Anzeige der verbleibenden Gardauer, die **Zeit-Taste** mindestens 2 Sekunden drücken. Um sie bei Bedarf zu ändern, die Taste erneut drücken und mit den Tasten + und — die Dauer verändern.

#### **ENDE DES GARVORGANGS**

Nach Ablauf der Garzeit erlischt das Symbol ™ und der Signalton ertönt während AUTO auf dem Display blinkt. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Den Funktionsknopf und Thermostatregler wieder auf 0 und ● stellen, dann die Zeit-Taste mindestens 2 Sekunden lang drücken, um den Ofen auszuschalten.



Nach Auswahl der Dauer die *Zeit-Taste* drücken: Auf dem Display wird END angezeigt, die Abschaltzeit und AUTO blinken nacheinander auf.



Die + Taste für die Auswahl der gewünschten Abschaltzeit drücken. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt, das Symbol schaltet ab und AUTO leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.



Bitte beachten: Die **Zeit-Taste** 2 Sekunden drücken und anschließend noch zweimal, um die Abschaltzeit anzuzeigen und dieses ggf. zu ändern.

Die Funktion ist angehalten; wenn die bis zum Garende berechnete Zeitdauer erreicht ist, leuchtet das Symbol auf und der Ofen schaltet automatisch den gewählten Garmodus ein.



### TIMER EINSTELLEN

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

Zum Einschalten des Timers, die *Zeittaste* mindestens 2 Sekunden drücken: das Symbol △ blinkt auf dem Display.



Die Tasten + und - für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden.



Auf dem Display wird die Tageszeit angezeigt und das Symbol  $\bigcirc$  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die **Zeit-Taste**.



# **GARTABELLE**

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
	الح	Ja	150 – 170	30 - 90	2
Hefekuchen	<u>&amp;</u>	Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 1
<b>Gefüllte Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
	<u>\$</u>	Ja	160 - 200	35 - 90 *	4 2
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2/3
	الح	Ja	150 - 170	20 - 40 *	4 2
		Ja	180 - 200	40 - 60	2
Beignets	<u>s</u>	Ja	170 - 190	35 - 50 *	4 2
Detain		Ja	90	150 - 200	2
Baiser	<u>s</u>	Ja	90	140 - 200 *	4 2
Pizza/Brot		Ja	220 - 250	10 - 25	1/2
	<u>\$</u>	Ja	200 - 240	15 - 30 *	4 2
<b>Brötchen</b> 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2
<b>Brotlaib</b> 500 g		Ja	180	50 - 70	1/2
Brot	الح	Ja	180 - 200	30 - 80 *	4 2
		Ja	250	10 - 20	2
Tiefkühlpizza	<u>a</u>	Ja	250	10 - 20 *	4 2
Salzige Kuchen	<u>a</u>	Ja	180 - 200	30 - 45	2
(Gemüsetorte, Quiche Lorraine)	<u>a</u>	Ja	180 - 200	40 - 60 *	4 2
Blätterteigtörtchen/salziges		Ja	190 - 200	20 - 30	2
Blätterteiggebäck	<u>s</u>	Ja	180 - 190	15 - 40 *	4 2
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	<u>\$</u>	Ja	180 - 190	110 - 150	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2



REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Puter/Gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filet, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	<u>\$</u>	Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		5′	250	2-6	5
Fischfilets/Scheiben		5′	250	15 - 30 **	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		5′	250	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg	<b>F</b>	_	200 - 220	60 - 80 ***	3 1
Roastbeef englisch 1 kg	T	_	200	35 - 50 ***	3
Lammkeule, Haxe	T	_	200	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln	<b>F</b>	—	200 - 220	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		_	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne und Fleisch	<u>a</u>	Ja	200	50 - 100 ****	4 1
Fleisch und Kartoffeln	<u>\$</u>	Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Fisch & Gemüse	<u>\$</u>	Ja	180	30 - 50 ****	4 2

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

\*\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

(bei Bedarf).
\*\*\*\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden. Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze	Umluft		Grill	Grill + Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	Grillrost	Backform oder Backblech auf Gitterrost	Backform/Fettpfanne oder Backblech auf Gitterrost	Backblech / Fettpfanne	Backblech / Fettpfanne mit 200 ml Wasser



<sup>\*</sup> Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

<sup>\*\*</sup> Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden

### WARTUNG UND REINIGUNG



Verwenden Sie keine Dampfreiniger. Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen. Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

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

#### **AUSSENFLÄCHEN**

- . Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pHneutralem 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.

# . Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

- . Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases www zu erleichtern.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

#### **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.

#### **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.

#### **AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR**

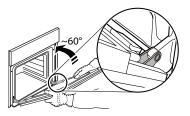
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.

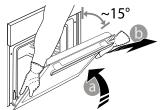


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



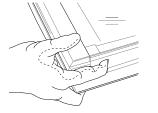


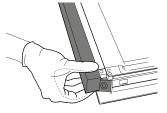
Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

- **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.
- **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.

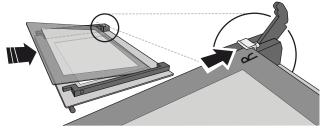
#### **CLICK&CLEAN - GLASREINIGUNG**

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





- **2.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.
- **3.** Um das innere Türglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das "R" in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem "R" gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



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



Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Trennung von der	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.

### HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

#### **LESEN DER GARTABELLE**

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. 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 Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Zunächst bitte die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Bitte die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

#### **GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN**

Mit der "Umluft"-Funktion können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen garen (zum Beispiel: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

#### **TECHNISCHE DATEN**

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

#### WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

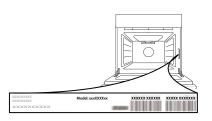
> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite docs.bauknecht.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Produkthandelscodes.



> 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.





400011100965

Gedruckt in Italien

