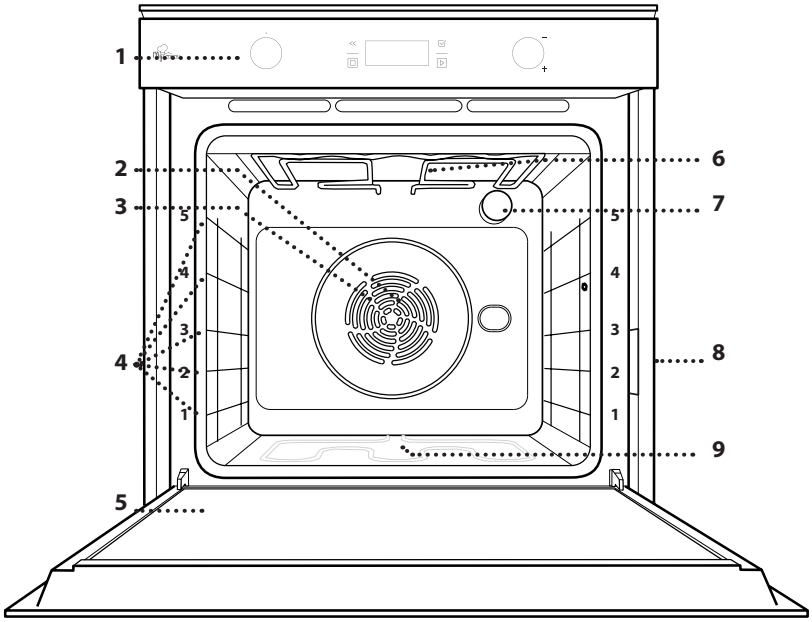
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.bauknecht.eu/register** an

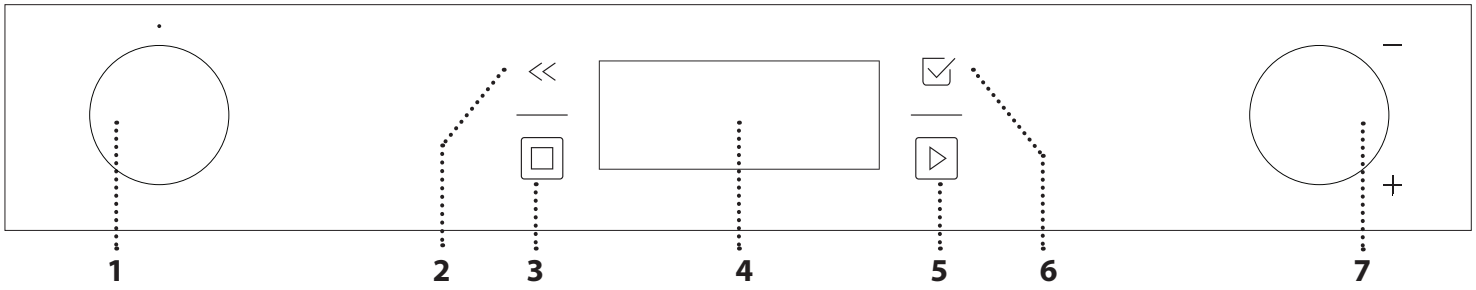
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

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)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



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

2. ZURÜCK
Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.
Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

3. STOP
Zum Anhalten der aktiven Funktion.

4. DISPLAY

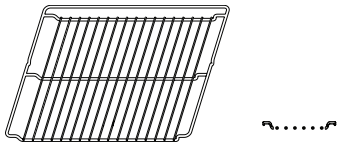
5. START
Für den unmittelbaren Start einer Funktion.

6. BESTÄTIGEN
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. EINSTELLKNOPF
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.
Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

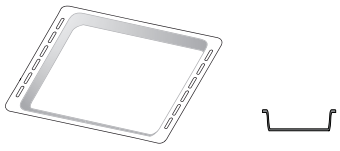
ZUBEHÖRTEILE

ROST



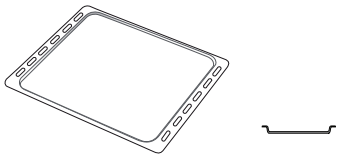
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

FETTPFANNE



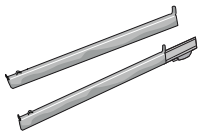
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



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

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

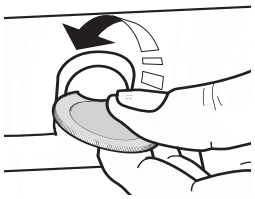
*nur für bestimmte Modelle erhältlich
Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

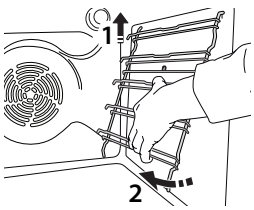
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost 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.

TANK LEEREN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

- 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.

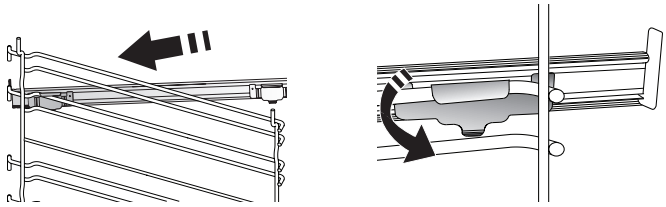




ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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.

FUNKTIONEN

MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

O/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

MULTIFLOW MENU

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

GRILLFUNKTIONEN

- **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: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

SPEZIALFUNKT.

- **SCHNELLAUFHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

- **AUFTAUEN**

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.

- **KEEP WARM**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

- **AUFGEHEN**

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.

- **MAXI COOKING**

Zum Garen von großen Fleischstücken (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.

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

- **NIEDRIGTEMPERAT.**

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

- **MY FROZEN FOOD**

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

REINIGUNG - PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Zwei automatische Reinigungszyklen stehen zur Verfügung: ein kompletter Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.
Wenn „DEMO" „Ein" ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN" auf „DEMO" zugreifen und „Aus" auswählen.
Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG" schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

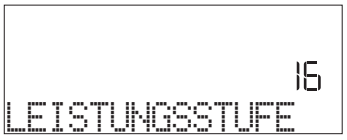
Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".

Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie ☑ zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE" im Menü „EINSTELLUNGEN"geändert werden, das durch Drehen des ***Auswahlknopfes*** auf ⚙ verfügbar ist.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



Den *Einstellknopf* drehen, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und ☑ zur Bestätigung drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN

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

Den *Einstellknopf* drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und ☑ drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern. Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und ☑ zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. „UHR" im Menü „EINSTELLUNGEN" auswählen, das durch Drehen des *Auswahlknopfes* auf ⚙ verfügbar ist.

4. 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").

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

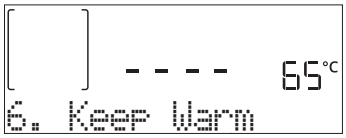
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display.

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

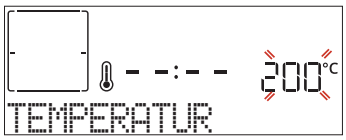
Das Display zeigt den Namen der Funktion und die Grundeinstellungen an: Drücken Sie ☑ zur Bestätigung.



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. Durch Drücken von << können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

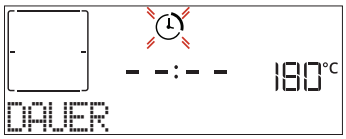


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drehen Sie den *Einstellknopf*, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ☑ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

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

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

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 (ohne Timer): ▷ drücken, um zu bestätigen und die Funktion zu starten. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann angepasst werden: << zum Ändern der Einstellungen drücken.

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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 Garende einzustellen, dann mit ☑ bestätigen und die Funktion aktivieren.

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 ***Einstellknopf*** das programmierte Garzeitende geändert oder << zur Änderung der Einstellungen gedrückt werden.

. MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

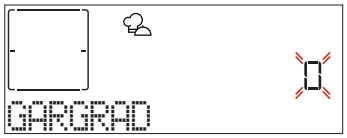
Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)

Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Einstellen des geforderten Wertes und dann ☑ zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung den *Einstellknopf* auf die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) drehen. Drücken Sie ☑ oder ▷ zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie ▷ zum Aktivieren der Funktion.

Drücken Sie ▷ während der Verzögerungsphase, wird der Ofen diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten.

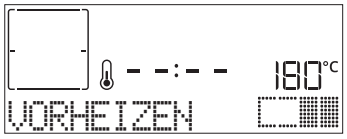
Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können jederzeit □ drücken und die aktivierte Funktion stoppen.

Bitte beachten: Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie << , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

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 und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN".

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. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen My Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist: Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

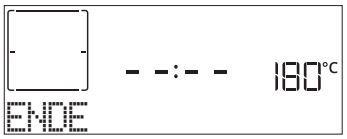
Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie ▷ , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

ANBRÄUNEN

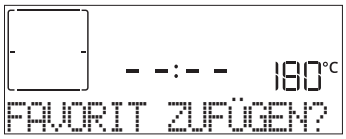
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.

Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf ☑ drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.

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

. FAVORIT

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie ☑. Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie hingegen <<.

Nachdem ☑ gedrückt wurde, drehen Sie den *Einstellknopf* zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie ☑ zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum späteren Aufrufen der von Ihnen gespeicherten Funktionen drehen Sie den *Funktionswahlknopf* auf ☆ : Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

Drehen Sie den *Einstellknopf* zum Auswählen der Funktion, bestätigen Sie durch Drücken von ☑ und drücken Sie dann ▷ zum Aktivieren.

. 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.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drehen Sie den *Auswahlknopf* auf ▨, damit "Reinigung" auf dem Display angezeigt wird.

Den *Einstellknopf* drehen, um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann ☑ zur Bestätigung drücken.

Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.

Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht, den *Einstellknopf* drehen, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung ☑ drücken.

Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie ▷, wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

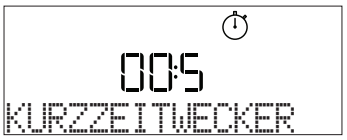
Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verschließt sich automatisch: Eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit dem Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

. KURZZEITWECKER

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 ☑ den Timer aktivieren.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem ***Einstellknopf*** die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern.

Sobald der Kurzzeitwecker 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.

Bitte beachten: Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das ⏱ Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Kurzzeitwecker-Anzeige den ***Auswahlknopf*** auf "0" drehen, um die derzeit aktive Funktion zu stoppen.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens 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.

MY MENU GARTABELLE

LEBENSMITTELKATEGORIEN			EMPFOHLENE MENGE	WENDEN ODER UMRÜHREN (NACH GARDAUER)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
GEBACKEN	HAUPTSPEISEN	Lasagne	0,5 - 3 kg	-	2
		Quiches/Herzh	0,8 - 1,2 kg	-	2
		Gemüse-gefüllt	jeweils 0,1 - 0,5 kg	-	3
	PIZZA & BROT	Brötchen	jeweils 60 - 150 g	-	3
		Weißbrot in Backform	jeweils 400 - 600 g	-	2
		Großes Brot	0,7 - 2,0 kg	-	2
		Baguette	jeweils 200 - 300 g	-	3
		Dünne Pizza	Rund - Blech	-	2
		Dicke Pizza	Rund - Blech	-	2
		Pizza, tiefgek.	1 - 4 Ebenen	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1
	PIZZA & BROT	Rührteig in Form	0,5 - 1,2 kg	-	2
		Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Beignets	1 Blech	-	3
		Mürbeteigkuchen	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Gedeckter Obstkuchen	0,5 - 2 kg	-	2
GEBRATEN	FLEISCH	Rind-gebraten	0,6 - 2 kg	-	3
		Schwein-gebraten	0,6 - 2,5 kg	-	3
		Hähnchen-gebrat.	0,6 - 3 kg	-	2
	BEILAGE	Gemüse-gebraten	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	-	3
GEGRILLT	FLEISCH	Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Bratwurst & Wurst	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
		Grillspiesse	1 Gitterrost	1/2	5 4
		Filet & Brust	1 - 5 cm	2/3	5 4
	FISCH	Fischfilets	0,5 - 3 cm	-	3 2
		Filets-Tiefgekühlt	0,5 - 3 cm	-	3 2
	BEILAGE	Tomaten	1 Blech	-	3
		Paprika	1 Blech	-	3
		Brokkoliauflauf	1 Blech	-	3
		Blumenkohlauflauf	1 Blech	-	3
		Gemüsegratin	1 Blech	-	3

ZUBEHÖRTEILE	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Biskuitkuchen		Ja	170	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	2
		Ja	160	30 - 50	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 - 85	3
		Ja	160 – 200	35 - 90	4 1
Plätzchen		Ja	150	20 - 40	3
		Ja	140	30 - 50	4
		Ja	140	30 - 50	4 1
		Ja	135	40 - 60	5 3 1
Kleingebäck/Muffins		Ja	170	20 - 40	3
		Ja	150	30 - 50	4
		Ja	150	30 - 50	4 1
		Ja	150	40 - 60	5 3 1
Beignets		Ja	180 - 200	30 - 40	3
		Ja	180 - 190	35 - 45	4 1
		Ja	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringen		Ja	90	110 - 150	3
		Ja	90	130 - 150	4 1
		Ja	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	2
		Ja	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		Ja	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	3
		Ja	250	10 - 20	4 1
		Ja	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	180 - 190	45 - 55	3
		Ja	180 - 190	45 - 60	4 1
		Ja	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	3
		Ja	180 - 190	20 - 40	4 1
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNKTIONEN

O/unterhitze | Heissluft | Umluft | Grill | TurboGrill | Maxi Cooking | Multiflow Menu | Eco Heißluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni		Ja	190 - 200	45 - 65	3
Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	XL	—	170	110 - 150	2
Geflügel, Kaninchen, Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	3
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 - 200	80 - 130	2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 60	2
Toast		—	3 (hoch)	3 - 6	5
Fischfilets / Steaks		—	2 (mittel)	20 - 30 **	4 3
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		—	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 ***	2 1
Lammkeule / Schweinshaxe		—	2 (mittel)	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		—	3 (hoch)	10 - 25	3
Plätzchen	Plätzchen	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1
Mürbeteigkuchen	Mürbeteigkuchen	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1
Runde Pizzas	Pizza	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1)		Ja	190	40 - 120 *	5 3 1
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	Menü	Ja	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 *	4 1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 *	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 *	4 1
Gefüllte Bratenstücke		—	200	80 - 120 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		—	200	50 - 100 *	3

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.
** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.
*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

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 das Gargut in den Ofen gegeben wird, 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.

ZUBEHÖRTEILE	Rost	Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
  Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. 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 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 und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

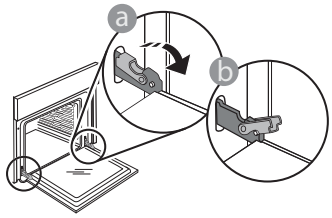
1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300 ° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

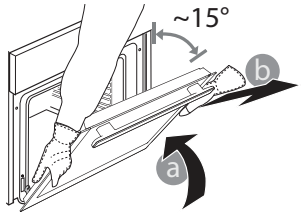
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

TANK LEEREN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

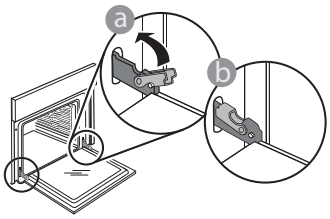
1. **Zur Entfernung der Tür**, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



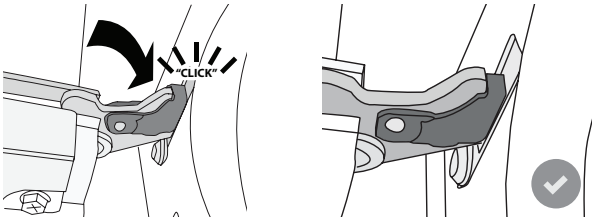
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
   Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



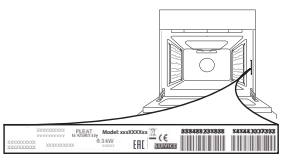
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

LÖSEN VON PROBLEMEN

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung im Ofen.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf “DEMO” aus dem Menü “EINSTELLUNGEN” zugreifen und “AUS” auswählen.
Das Licht schaltet sich aus.	ÖKO-Modus ist "EIN".	Auf “ÖKO” aus dem Menü “EINSTELLUNGEN” zugreifen und “AUS” auswählen.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Reinigungszyklus läuft.	Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf “LEISTUNGSSTUFE” aus dem Menü “EINSTELLUNGEN” zugreifen und “NIEDRIG” auswählen.

Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

- Besuchen Sie unsere Internetseite **docs.bauknecht.eu**
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



Bauknecht

400011266811