

Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Installationsanleitung



www.bauknecht.eu/register



Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Den Backofen während des Pyrolysezyklus (Selbstreinigung) nicht berühren – Verbrennungsgefahr. Halten Sie Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist). Verschüttete Speisen, insbesondere Fett und Öl, müssen vor Beginn des Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden. Während dem Pyrolysezyklus kein Zubehör oder Material in dem Backofen lassen.

⚠️ Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während des Pyrolysezyklus alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. - Verbrennungsgefahr.

⚠️ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät für die Verwendung von Sonden ausgerüstet ist, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlenen Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein - Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen.

Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird - Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken - Brandgefahr.

⚠️ Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der offenen oder abgeklappten Tür stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠️ Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Keine explosiven oder entflammenden Stoffe (z. B. Benzin oder Sprühdosen) im Ofen oder in der Nähe des Geräts lagern – Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠️ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠️ Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (falls vorhanden) sowie der elektrische Anschluss und eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Verpackungsmaterial (Plastik, Styroporteile etc.) sind nach der Installation von Kindern fern zu halten – Erstickengefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen – Stromschlaggefahr. Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen – Brand- und Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠️ Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Verbrennungsgefahr.

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

⚠ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät

ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Vor der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist. - Verbrennungsgefahr.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

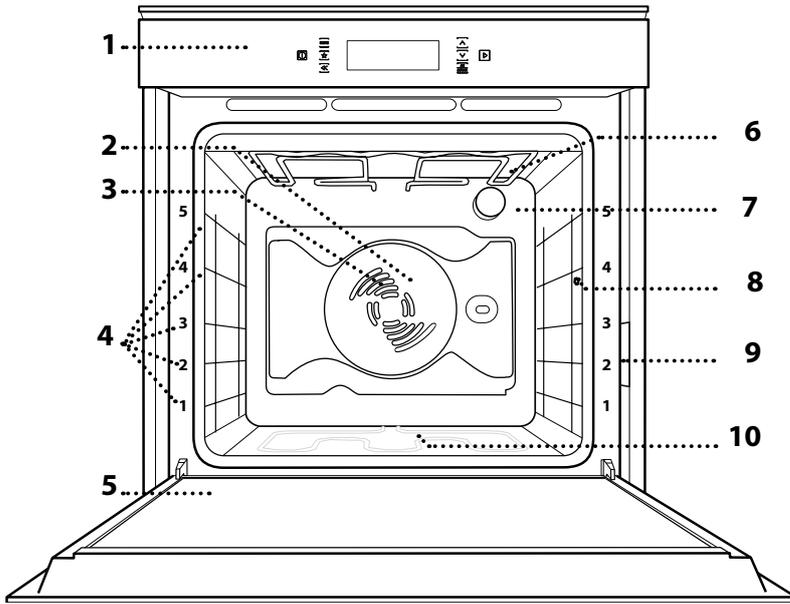
Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

Standardzyklus (PYROLYSE): dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens. Energiesparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ECO) - nur bei bestimmten Modellen vorhanden - : dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus. Verwenden Sie diesen Zyklus regelmäßig (nach dem 2–3-maligen Garen von Fleisch).

ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

PRODUKTBESCHREIBUNG

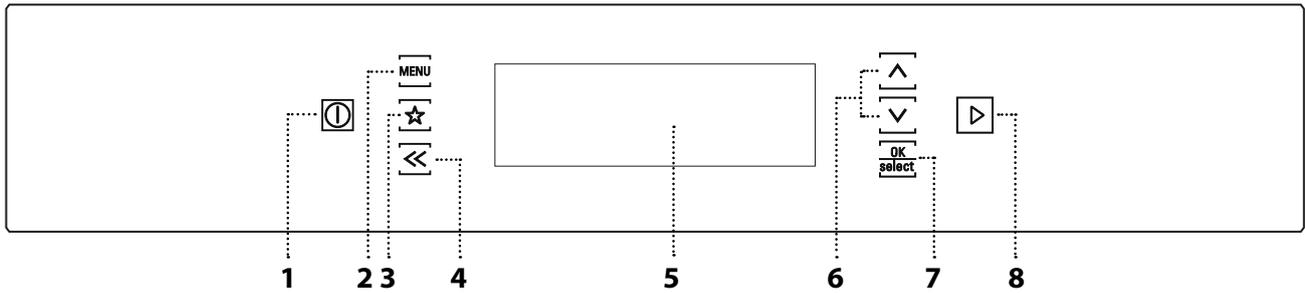


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Glühlampe
8. Anschluss Kerntemperaturfühler
9. Kentschild
(darf nicht entfernt werden)
10. Bodenheizelement
(nicht sichtbar)

Bitte beachten:

Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse zeitweise zuschalten, um den Energieverbrauch zu reduzieren. Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen. Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet wird, schalten sich die Heizelemente ab.

BEDIENFELD



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. MENÜ

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Für den Zugriff auf die 10 am meisten benutzten Funktionen.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIONSTASTEN
Für die Navigation durch Menüs, zum Bewegen des Cursors und zur Änderung von Einstellungen.

7. OK / AUSWAHL

Für die Auswahl von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

8. START

Zum Starten der ausgewählten Funktion.

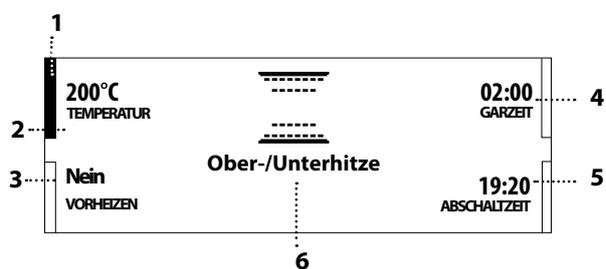
BESCHREIBUNG DES DISPLAYS

MENÜANZEIGE



1. Symbol für die ausgewählte Funktion
2. Ausgewählte Funktion
3. Weitere verfügbare Funktionen
4. Beschreibung der ausgewählten Funktion

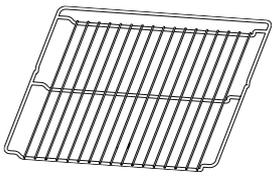
EINSTELLUNGEN DER ANZEIGE



1. Cursor
(markiert die ausgewählte Einstellung)
2. Temperatur/Grillstufe
3. Vorheizen
4. Dauer
5. Zeit, zu der die Funktion endet
6. Name der Funktion

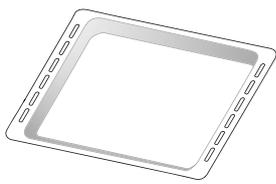
ZUBEHÖR

ROST



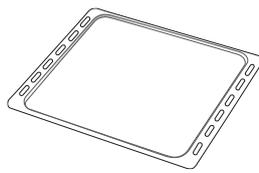
Für das Garen von Speisen oder als Halterung für Pfannen, Backformen und anderes ofenfestes Kochgeschirr.

FETTPFANNE



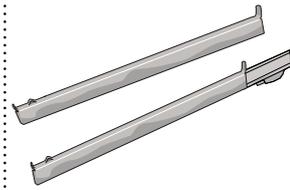
Zur Verwendung als Ofenform zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot usw. oder unter dem Rost zum Auffangen von Bratensaft.

BACKBLECH



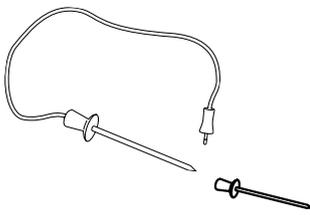
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Fleisch, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE



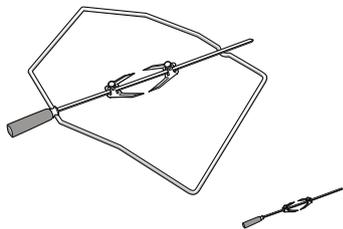
Zum Einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

KERNTEMPERATUR-FÜHLER



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

DREHSPIESS *



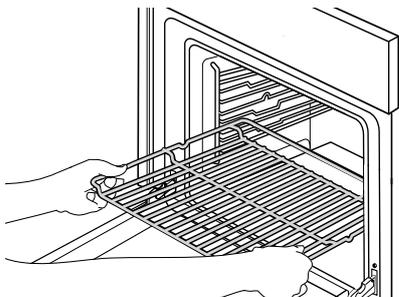
Zum Braten von großen Fleisch- und Geflügelstücken zusammen mit der "Grill + Heißluft"-Funktion.

* FALLS VORHANDEN

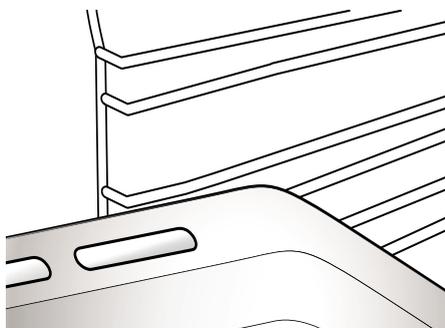
Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

1. Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschiene geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

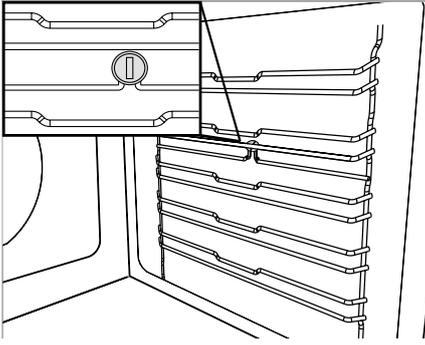


2. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

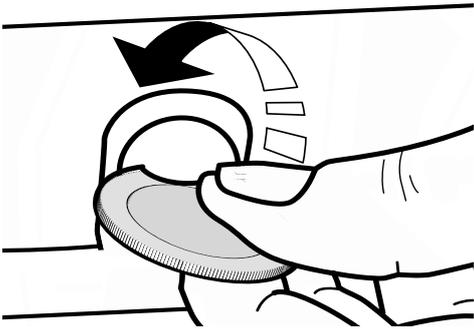


SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN

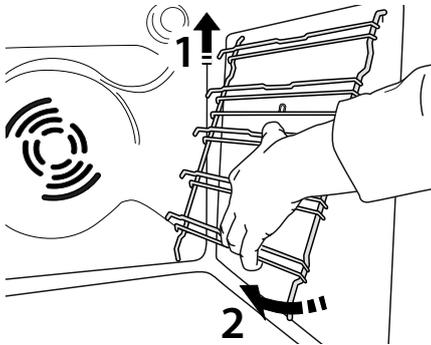
1. Für optimale Stabilität können die beiden Seitengitter mit zwei Schrauben befestigt sein.



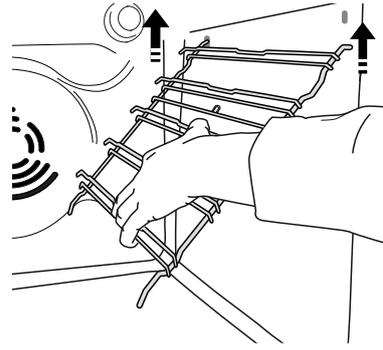
2. Entfernen Sie die beiden Schrauben mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers.



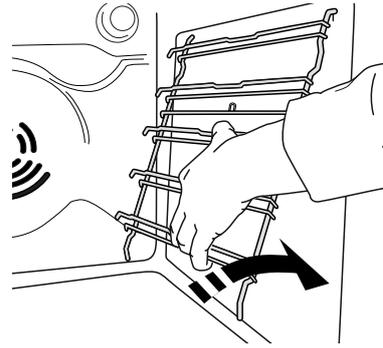
3. Zur Entfernung der Seitengitter, die Gitter (1) anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seiner Halterung (2) ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.



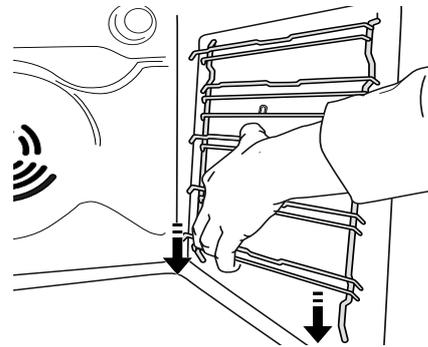
4. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen.



5. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben.



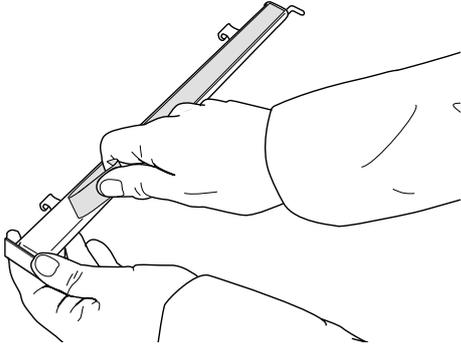
6. Und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.



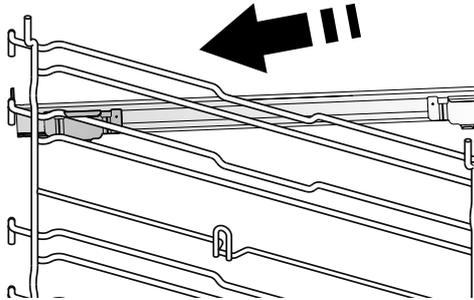
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

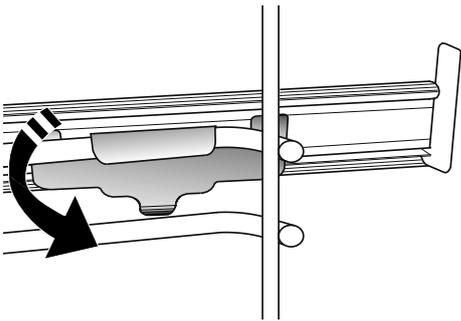
1. Entnahme der Seitengitter.
2. Entfernen Sie die schützende Plastikfolie von den Auszügen.



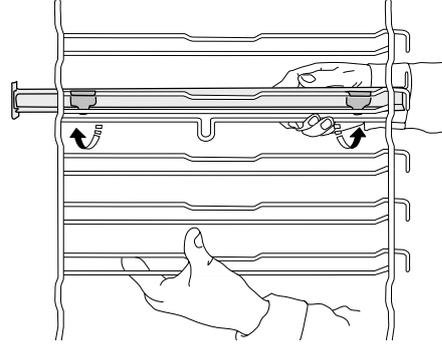
3. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. (Abb. A); Den anderen Clip in seine Position absenken.



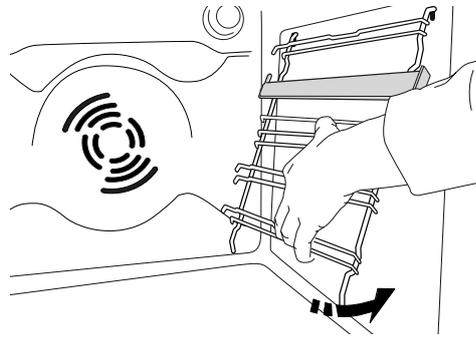
4. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können.



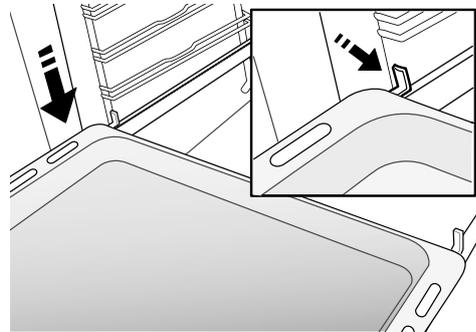
5. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen. Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.



6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.

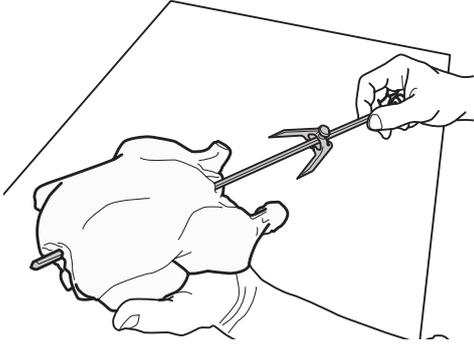


7. Bringen Sie die Zubehörteile auf den Seitengittern an.

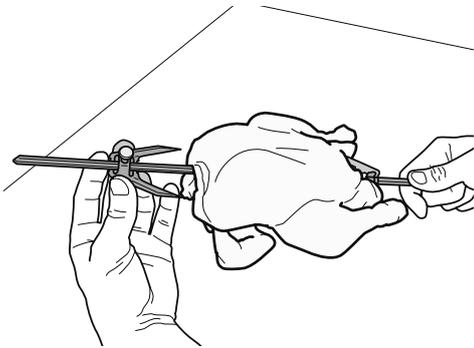


GEBRAUCH DES DREHSPIEßES (FALLS VORHANDEN)

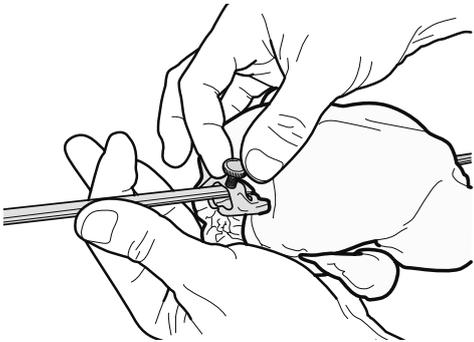
- 1.** Den Spieß in der Mitte des Fleisches einfügen und soweit schieben, bis diese das Fleisch fest an der Gabel hält.



- 2.** Die zweite Gabel auf den Spieß und soweit schieben, bis diese das Fleisch fest in seiner Position hält.



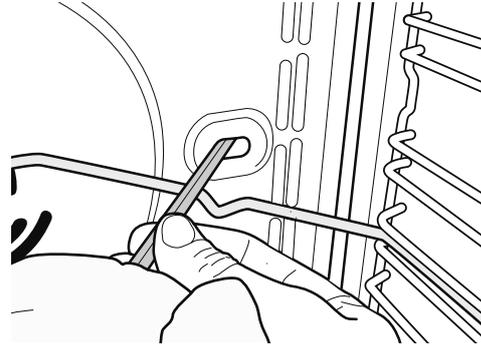
- 3.** Die Befestigungsschrauben festziehen, um die Gabel in der Position zu sichern.



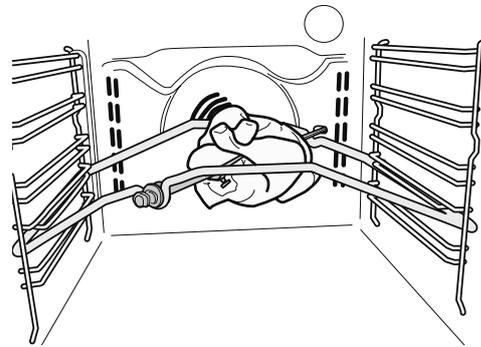
- 4.** Beim Garen von Geflügel, das Fleisch mit Garn zusammenhalten.



- 5.** Die Halterung auf der zweiten Ebene einsetzen, dann die Spitze des Spieß in den Sitz auf der Rückseite des Ofenraums einsetzen.



- 6.** Legen Sie den runden Teil des Spieß auf die entsprechende Halterung.



Zur Verwendung des Drehspieß, die "Grill + Heißluft"-Funktion wählen. Die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten unter das Fleisch stellen und 500 ml Wasser zufügen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, den heißen Spieß mit dem Kunststoffgriff berühren (der vor dem Garen entfernt werden muss).

FUNKTIONEN



NORMALBETRIEB

OBER-/UNTERHITZE*

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie hingegen die 1. oder 2. Ebene.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot.
Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Ebene zu geben.
Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 3. oder 4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen).
Geben Sie das Gargut auf die mittleren Ebenen. Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

HEISSLUFT

Zum gleichzeitigen Garen von Speisen auf verschiedenen Einschubebenen (bis zu drei) bei gleicher Temperatur, wenn jede Speise dieselbe Gartemperatur erfordert (z.B. Fisch, Gemüse, Kuchen).
Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

UMLUFT

Zum Garen von Fleisch und Backen von (salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Siehe den bestimmten Abschnitt für Informationen zur Verwendung.



SONDERFUNKTIONEN

AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen 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 vorzubeugen.

WARMHALTEN

Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B. Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Temperatur im Geräteinneren unter 65 °C beträgt.

AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Um die Qualität des Aufgehen lassen zu gewährleisten, diese Funktion nicht aktivieren, wenn der Ofen kurz zuvor verwendet wurde und immer noch heiß ist.

FERTIGGERICHTE

Garen von Fertiggerichten, die bei Zimmertemperatur oder gekühlt gelagert wurden (Plätzchen, Flüssigbackmischungen, Muffins, Hauptgänge und Backwaren). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie kann auch zum Aufwärmen von gegarten Speisen verwendet werden.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Gerichtes.

MAXI GAREN

Zum Garen von großen Fleischstücken (mehr als 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.

TIEFGEFRORENES

Lasagne - Pizza - Strudel - Pommes Frites- Brot.
Diese Funktion wählt automatisch die beste Gartemperatur sowie den Garmodus für fünf verschiedene Arten tiefgekühlter Fertiggerichte aus. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene.
Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Für die Temperatureinstellung anderer Speisearten, „Individuelle Einstellung“ auswählen.

SCHMOREN

Zum schonenden Garen von Fleisch (bei 90° C) und Fisch (bei 85° C).

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, 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, von 4 Stunden für Fleischstücke mit 1 kg bis 6-7 Stunden für Fleisch mit 3 kg. Braten von 1 kg sollten für 4 Stunden und Braten von 3 kg für 6-7 Stunden gegart werden.

Für optimale Ergebnisse die Ofentür während dem Garen nicht öffnen, um ein Entweichen der Wärme zu vermeiden; einen Kerntemperaturfühler (falls vorhanden) oder ein normales Ofenthermometer verwenden.

ECO HEISSLUFT*

Gefüllte Braten und in Stücke geschnittenes Fleisch auf einer Einschubebene garen. Diese Funktion verwendet eine intermittierende, feine Belüftung, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der 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.

Verwenden Sie zum Garen möglichst die 3. Einschubebene.

Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 500 °C) verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (PYROLYSE) und ein kürzerer Zyklus (EXPRESS-PYROLYSE).

Es wird empfohlen, das komplette Programm nur zu verwenden, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und das kürzere Programm, wenn die Funktion regelmäßig verwendet wird.



EINSTELLUNGEN

Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Leistung, Sprache, Zeit, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, Ökomodus).

Bitte beachten: Wenn der Ofen ausgeschaltet, aber der Ökomodus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.



VOLLAUTOMATISCHE REZEPTE

Um sicherzustellen, dass diese Funktion korrekt verwendet wird, das Rezeptbuch auf unserer Internetseite www.bauknecht.eu lesen und herunterladen

Für die Auswahl eines der 28 verschiedenen voreingestellten Rezepte. Das Gerät stellt automatisch die beste Gartemperatur, -funktion und -zeit ein. Es ist wichtig, die Empfehlungen für die Zubereitung, die Zubehörteile und die zu verwendenden Einschubebenen zu befolgen, die im Rezeptbuch dargestellt sind.



REZEPTE MIT KERNTEMPORATURFÜHLER

Diese Funktion wählt automatisch den besten Garmodus für verschiedene Fleischarten aus. Sie empfiehlt entsprechend der ausgewählten Fleischart die beste Temperatur, sowohl für den Garraum als auch für das Speiseninnere. Diese Temperaturen sind unten in der spezifischen Gartabelle aufgelistet. Es ist jedoch möglich beide Temperaturen nach Wunsch, innerhalb einer bestimmten Zeit, zu variieren.

Um sicherzustellen, dass der Temperaturfühler korrekt eingesetzt und verwendet wird, die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt befolgen.

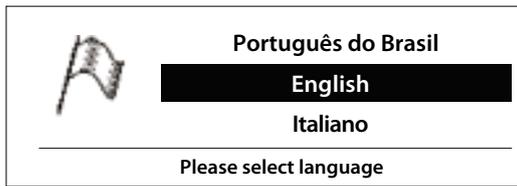
Geben Sie das Fleisch auf die 3. Ebene und verwenden Sie eine Form auf dem Rost oder nur die Fettpfanne. Vorheizen ist nicht erforderlich. Während des Garens kann die Gerätetür geöffnet werden, um nach dem Fleisch zu sehen oder Brühe hinzuzufügen; achten Sie jedoch darauf, den Fühler nicht zu bewegen.

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

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Das Display zeigt eine Liste der verfügbaren Sprachen an.



^ oder v drücken, um die gewünschte Sprache zu markieren, anschließend zur Bestätigung ^{OK}/_{select} drücken.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinkt 12:00.



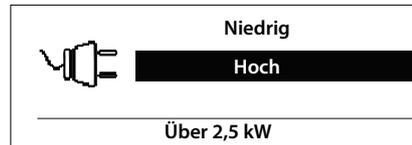
^ oder v zum Einstellen der Zeit verwenden und ^{OK}/_{select} zur Bestätigung drücken.

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

3. 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 kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden.

^ oder v zur Auswahl des Einstellungsmenü verwenden, ^{OK}/_{select} drücken, „Leistung“ auswählen und ^{OK}/_{select} zur Bestätigung drücken.



^ oder v zur Auswahl von „Niedrig“ verwenden und ^{OK}/_{select} zur Bestätigung drücken.

4. DER OFEN AUFHEIZEN

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die auf die Verarbeitungen bei der Herstellung zurückzuführen sind.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den leeren Ofen 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.

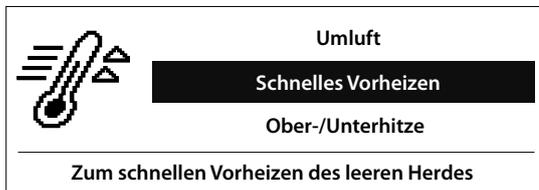
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie **⓪** zum Einschalten des Backofens: Das Display zeigt das Hauptmenü und eine Liste der verfügbaren Funktionen an.



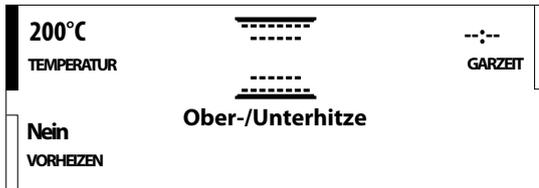
^ oder v zur Navigation durch das Hauptmenü drücken und den gewünschten Eintrag markieren. Nachdem der gewünschte Eintrag auf dem Display markiert wird, **OK select** zur Bestätigung der Auswahl drücken und zum Einstellungsmenü (siehe unten) oder zur Liste der Funktionen begeben.



^ oder v zur Navigation durch die angegebene Liste drücken. **OK select** zur Bestätigung drücken und sich zum Einstellungsmenü begeben: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen für die Funktion.

2. START

Wenn die voreingestellten Werte den gewünschten Werten entsprechen, die Taste **▷** drücken.



Auf Anforderung die Speisen in den Ofen stellen; Für optimale Ergebnisse die Anweisungen in der Gartabelle befolgen.



▷ drücken, um den Garvorgang zu starten.

Bitte beachten: Sollte die ausgewählte Funktion ein Vorheizen erfordern, fordert das Display nach der Vorheizphase dazu auf, die Speise in den Ofen zu stellen. Zum Stoppen der Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt, **⓪** drücken.

3. EINSTELLEN DER TEMPERATUR/ GRILLSTUFE

^ oder v verwenden, um den Cursor auf TEMPERATUR oder GRILLSTUFE zu bewegen, anschließend **OK select** drücken: Der Wert beginnt zu blinken.



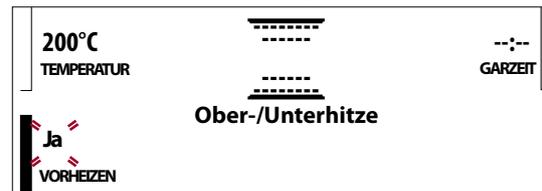
^ oder v zur Änderung der Einstellung verwenden, dann **OK select** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Die Einstellungen können während dem Garvorgang geändert werden, indem die gleichen Vorgänge wiederholt werden.

4. VORHEIZEN

Dieser Ofen kann beliebige Arten von Speisen selbst ohne Vorheizphase garen. Durch die Auswahl von „Nein“ wird die gesamte Garzeit (einschließlich Vorheizen) und der Energieverbrauch bis zu 25% reduziert.

^ oder v verwenden, um den Cursor auf VORHEIZEN zu bewegen und **OK select** drücken.



Die Einstellungen durch Drücken von ^ oder v, ändern, anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken. Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang beginnen.

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

. SCHNELLES VORHEIZEN

Während dieser Funktion kann der Ofen schnell vorgeheizt werden.

^ oder v für die Auswahl der Funktion aus dem Hauptmenü verwenden, anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken.



Sollte die empfohlene Temperatur der erwünschten Temperatur entsprechen, **▷** drücken, andernfalls entsprechend den zuvor dargelegten Angaben zur Änderung der Temperatur fortfahren.



Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Jetzt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang durch Drücken von **▷** beginnen: Der Ofen wählt automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Falls eine andere Garfunktion eingestellt werden soll, die Taste **MENU** drücken und die gewünschte Funktion auswählen.

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

5. DAUER EINSTELLEN

^ oder **v** verwenden, um den Cursor auf GARZEIT zu bewegen und **OK select** drücken: Auf dem Display blinkt 00:00.



Ändern Sie die Einstellung durch Drücken der Taste **^** oder **v**: Das Display zeigt auch die Zeit, zu welcher das Garen abgeschlossen sein soll.



Zur Bestätigung drücken Sie **OK select**.

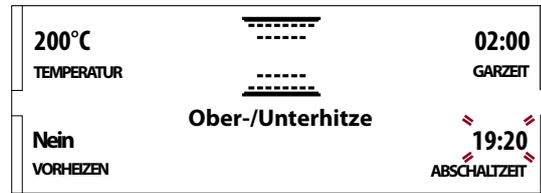
Bitte beachten: Die eingestellte Zeit kann später geändert werden, auch während des Garvorgangs, indem diese Schritte erneut befolgt werden. Sie haben auch die Wahl, keine Garzeit einzustellen: In diesem Fall, müssen Sie den Ofen von Hand ausschalten, sobald der Garprozess beendet ist.

6. ABSCHALTZEIT/STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Durch Änderung des Garzeitendes kann die Startzeit für den Beginn des Garvorgangs und das Programm verzögert werden. Wird die Dauer der Funktion eingestellt, zeigt das Display an,

zu welcher Zeit der Garvorgang voraussichtlich abgeschlossen ist.

^ oder **v** verwenden, um den Cursor auf ABSCHALTZEIT zu bewegen und **OK select** drücken: Die Zeit beginnt zu blinken.



^ oder **v** zur Auswahl der gewünschten Zeit zur Beendigung des Garvorgangs wählen und **OK select** drücken. **▷** drücken und die Speise in den Ofen stellen.

▷ erneut zur Aktivierung der Funktion drücken: Der Ofen schaltet sich automatisch nach der berechneten Zeit ein, sodass der Garvorgang zu der gewünschten Zeit endet.



Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion, die programmierte Zeitverzögerung löschen und **▷** drücken.

Bitte beachten: Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn kein Vorheizen des Ofens vorgesehen ist.

. ANBRÄUNEN

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



Falls erforderlich, **OK select** zur Aktivierung eines Fünf-Minuten-Bräunungszyklus drücken. Der Garvorgang kann unter Verwendung der aktiven Funktion auch durch Drücken der Taste **^** verlängert werden.

Zum Stoppen der Bräunungsfunktion, **Ⓛ** zum Ausschalten des Ofens oder **MENU** für den Zugriff auf das Hauptmenü drücken.

.VOLLAUTOMATISCHE REZEPTE

Der Ofen besitzt 28 vollautomatische Rezepte, in denen die optimalen Funktionen und Gartemperaturen voreingestellt sind. Für die Verwendung der meisten Funktionen

und zur Erreichung optimaler Garergebnisse wird empfohlen, das Rezeptbuch auf unserer Internetseite www.bauknecht.eu zu lesen und herunterzuladen.

Durch Verwendung der Tasten **^** oder **v** „Rezepte“ aus dem Hauptmenü wählen. **OK select** zur Bestätigung und für den Zugriff auf die Liste der verfügbaren Gerichte drücken.



^ oder **v** verwenden, um die Liste zu durchblättern, anschließend **OK select** zur Bestätigung der Auswahl drücken.



▷ drücken und die Speise in den Ofen stellen. **▷** erneut zur Aktivierung der Funktion drücken. Bei diesen Rezepten kann ein Garzeitende eingestellt werden.

Bitte beachten: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, welche Maßnahmen für die ausgewählte Funktion durchgeführt werden müssen, (z.B. das Wenden der Speise oder die Überprüfung der Entwicklung des Garvorgangs).

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur der Speise während des Garvorgangs gemessen werden.

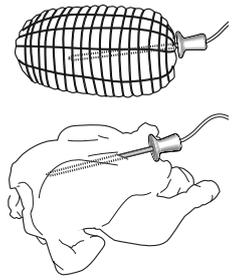
^ oder **v** zur Auswahl von „Rezepte m. Kerntf.“ aus dem Hauptmenü wählen und **OK select** zur Bestätigung drücken.

^ oder **v** zur Auswahl eines Gerichts aus der empfohlenen Liste drücken, anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken.



Bitte beachten: Die Auswahl von „Fleisch (individuell)“ ermöglicht die Änderung aller Einstellungen (Temperatur des Ofens und des Kerntemperaturfühlers). Die anderen Rezepte ermöglichen nur die Änderung einiger Einstellungen.

Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fettreiche Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet. Den Stecker verbinden, indem dieser in die Steckdose auf der rechten Seite des Ofengarraums eingeführt wird.



Die voreingestellten Einstellungen (wenn möglich) wie erwünscht ändern oder **▷** drücken.



Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die erforderliche Temperatur erreicht hat. Nach Beendigung des Garvorgangs kann das Ergebnis durch Verlängerung der Garzeit perfektioniert werden.

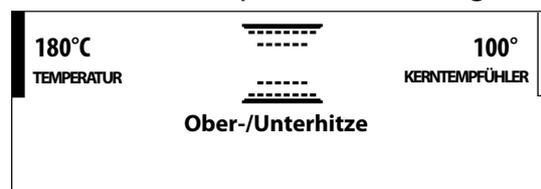
^ oder **v** zur Einstellung der Zeitdauer drücken: Der Ofen verwendet die Funktion „Ober-/Unterhitze“ automatisch.

Bitte beachten: Es ertönt ein akustisches Signal und es erscheint eine Meldung, wenn der Kerntemperaturfühler nicht korrekt angeschlossen wurde.

VERWENDUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS MIT MANUELLEN FUNKTIONEN

Der Kerntemperaturfühler kann auch bei einigen manuellen Funktionen zur Erreichung optimaler Ergebnisse beim Garen von Fleisch verwendet werden.

Eine manuelle Funktion auswählen und den Kerntemperaturfühler anschließen: Oben rechts auf dem Display wird die zu erreichende Temperatur für den Kerntemperaturfühler angezeigt.



Zur Änderung dieser Einstellung, **^** oder **v** verwenden, um den Cursor neben den Wert zu bewegen und **OK select** drücken.

Wenn die Einstellung auf dem Display zu blinken beginnt, den erwünschten Wert durch Verwendung von **^** oder **v** einstellen und anschließend **OK select** zur Bestätigung drücken.

Die spezifische Tabelle für die empfohlenen Temperaturen für die verschiedenen Fleischarten konsultieren.

.FAVORITEN

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.



Soll eine Funktion als Favorit und die aktuellen Einstellungen für eine zukünftige Verwendung gespeichert werden, ☆ nach Beendigung des Garvorgangs drücken.

 zur Bestätigung drücken: Das Display fordert dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



^ oder v zur Auswahl der Nummer verwenden, dann  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: << drücken, um den Vorgang abzubrechen.

Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, wird die Funktion überschrieben.

Für einen Zugriff auf die gespeicherten Funktionen zu einem späteren Zeitpunkt, ☆ gedrückt halten: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.



^ oder v zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.

EINSTELLUNGEN

^ oder v für die Auswahl von „Einstellungen“ aus dem Hauptmenü verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Den zu ändernden Eintrag auswählen und  drücken, um zum Einstellungsmenü zu gelangen. Nach der Auswahl der neuen Einstellung  drücken.

Bitte beachten: Bei eingeschaltetem Eco-Modus wird die Helligkeit des Displays gedämpft, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Während dem Garvorgang schaltet sich die Beleuchtung nach einer Minute aus.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung der Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließende  drücken: Der Timer blinkt auf dem Display.



^ oder v zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Timers drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Zum Stoppen des Timers zu einem beliebigen Zeitpunkt, Ⓟ drücken.

. TASTENSPERRE

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



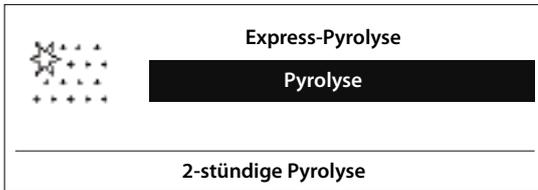
Zum Aufheben der Tastensperre das gleiche Verfahren wiederholen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden.

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

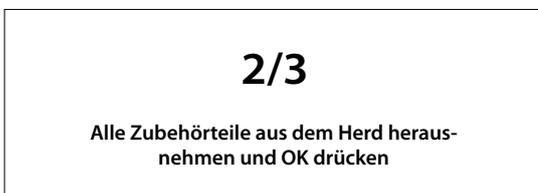
. AUTOMATISCHE REINIGUNG

^ oder v für die Auswahl von „Reinigen“ aus dem Hauptmenü verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken.



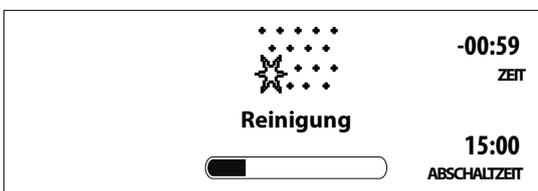
„Pyrolyse“ oder „Express-Pyrolyse“ aus dem Hauptmenü wählen und  drücken: Das Display zeigt die Dauer des ausgewählten Zyklus und die Zeit des Zyklusendes an.

Die Taste > drücken: Auf dem Display werden Anweisungen angezeigt, die zum Starten des Reinigungszyklus befolgt werden müssen.



Besonders darauf achten, **vor der Reinigung alle Zubehörteile, einschließlich der Seitengitter, aus dem Ofen zu nehmen.**

Nach dem Befolgen jeder Anweisung,  drücken, um mit dem nächsten Schritt fortzufahren. Nach der letzten Bestätigung beginnt der Ofen mit dem Reinigungszyklus und die Tür wird automatisch gesperrt: Auf dem Display erscheint sofort eine Meldung mit einem Fortschrittsbalken, um das Fortschreiten des Reinigungszyklus anzuzeigen.



Eine Meldung beginnt auf dem Display zu blinken sobald der Zyklus beendet ist. Die Resttemperatur wird auf dem Display angezeigt und die Tür bleibt geschlossen, bis die Temperatur im Inneren des Ofens auf ein sicheres Niveau reduziert wird. Dann zeigt das Display die aktuelle Zeit an.

TÄGLICHER GEBRAUCH

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.

Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Backformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Pyrex- oder Steingut-Pfannen und -Zubehörteile verwendet werden: In diesem Fall ist die Garzeit etwas länger.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Durch Verwendung der HEISLUFT-Funktion, können verschiedene Speisen gleichzeitig gegart werden (z.B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedene Einschubebenen gleichzeitig geben.

Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/ Unterhitze auf nur einer Ebene. 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 versetzt auf die Roste 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 Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) erfordern die Umluftfunktion.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Einschubebene 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.

FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform.

Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (IN MIN)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obsttorte)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		-	170 - 180	20-45	3
		-	160-170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Beignets		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Baiser		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Brot, Pizza, Fladenbrot		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25 - 50	5 3 1
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1

OBER- UND
UNTERHITZE

GRILL

GRILL + HEISSLUFT

HEISSLUFT

UMLUFT

AUFTAUEN

ECO HEISSLUFT

ROST

GARBEHÄLTER ODER
BACKFORM AUF
DEM ROST

FETTPFANNE /
BACKBLECH

FETTPFANNE

FETTPFANNE MIT
500 ML WASSER

BACKBLECH

DREHSPIESS

KERNTEMPERATURFÜHLER
(optional)

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (IN MIN)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/überbackene Pasta/Cannelloni /Aufläufe		-	190-200	45-65	3
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		-	190-200	80-110	3
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		-	200-230	50-100	3
Puter/Gans 3 kg		-	190-200	80-130	2
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		-	180-200	40-60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	180-200	50-60	2
Getoastetes Brot		-	Hoch	3-6	5
Fischfilets/Scheiben		-	Mittel	20 - 30*	4 3
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		-	Mitte-Oben	15-30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	Mittel	55-70 **	2 1
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	Hoch	60-80	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	Mittel	35-50 **	3
Lammkeule, Haxe		-	Mittel	60-90 **	3
Bratkartoffeln		-	Mittel	35-55 **	3
Gemüsegratin		-	Hoch	10-25	3
Lasagne / Fleisch		-	200	50-100 ***	4 1
Fleisch / Kartoffeln		-	200	45-100 ***	4 1
Fisch / Gemüse		-	190	30-50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1

OBER- UND UNTERHITZE

GRILL

GRILL + HEISSLUFT

HEISSLUFT

UMLUFT

AUFTAUEN

ECO HEISSLUFT

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR. (°C)	GARZEIT (IN MIN)	EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Tiefkühlpizza		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Gefülltes Roastbeef		-	200	80-120 ***	3
Fleisch in Stücke schneiden (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50-100 ***	3

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER

REZEPT	EMPFOHLENE TEMPERATUR DES KERNTemperaturFÜHLERS (°C)	FUNKTION	VORHEIZEN	EINSCHUBEBENE	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (IN MIN)
Roastbeef, englisch	48	Auto	-	3	215	40-60
Roastbeef Medium	60	Auto	-	3	180	50 - 70
Roastbeef, gut durch	68	Auto	-	3	180	60-80
Putenbraten	75	Auto	-	1 / 2	160	90 - 180
Brathähnchen	83	Auto	-	3	205	50 - 70
Kalbsbraten	68	Auto	-	3	170	60 - 90
Fleisch (individuell)	45-90	Auto	-	3	200	-

Bitte beachten:

* 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.



ROST



GARBEHÄLTER
ODER BACKFORM
AUF DEM ROST



FETTPFANNE /
BACKBLECH



FETTPFANNE



FETTPFANNE MIT
500 ML WASSER



BACKBLECH



DREHSPIESS



KERNTemperaturFÜHLER
(optional)

ERPROBTE REZEPTE

für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1 zusammengestellt

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	EINSCHUBEBENE	TEMP. (°C)	GARZEIT (IN MIN)	ZUBEHÖR* UND ANMERKUNGEN
Mürbeteigkekse		-	3	150	40-50	Fettpfanne / Backblech
		-	3	150	35-45	Fettpfanne / Backblech
		-	1 - 4	150	30 - 45	Ebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Kleingebäck		-	3	170	25 - 35	Fettpfanne / Backblech
		-	3	160	20-30	Fettpfanne / Backblech
		-	1 - 4	160	25 - 35	Ebene 4: Backblech Einschubebene 1: Fettpfanne / Backblech
Fettfreier Biskuitkuchen		-	2	170	30-40	Backform auf Rost
		-	2	160	30-40	Backform auf Rost
		-	1 - 4	160	35-45	Ebene 4: Backform auf Rost Einschubebene 1: Backform auf Rost
2 Apfelkuchen		-	2	185	70 - 90	Backform auf Rost
		-	2	175	70 - 90	Backform auf Rost
		-	1 - 4	175	75 - 95	Ebene 4: Backform auf Rost Einschubebene 1: Backform auf Rost
Toast		-	5	Hoch	4 - 6	Rost
Hamburger		-	5	Hoch	18 - 30	Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden) Ebene 4: Fettpfanne mit Wasser

* Nicht im Lieferumfang enthaltene Zubehörteile können beim Kundendienst erworben werden.

Die Anweisungen in der Tabelle beinhalten nicht die Verwendung von Laufschiene. Prüfungen ohne die Laufschiene durchführen.

Energieverbrauch und Vorheizzeit

Die Funktion auswählen und den Test nur mit aktivierter Funktion „Vorheizen“ durchführen. („Ja Vorheizen“)

Energieeffizienzklasse (in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1): Zur Durchführung der Prüfung die entsprechende Tabelle verwenden.

Bedienungsgenauigkeitsprüfung

Die Funktion auswählen und den Test nur mit aktivierter Vorheizooption ausführen (bei aktivierter Vorheizooption erstellt die Ofensteuerung absichtlich eine Schwankung im Temperaturprofil).


OBER- UND
UNTERHITZE


GRILL


GRILL + HEISSLUFT


HEISSLUFT


UMLUFT


AUFTAUEN


ECO HEISSLUFT

REINIGUNG

Verwenden Sie keinen 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

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.

• Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖR

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 (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

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.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter).

Für optimale Reinigungsergebnisse, größere 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 (EXPRESS-PYROLYSE) 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 der pyrolytischen Reinigung lüften (bis der Raum vollständig belüftet ist).

PFLEGE

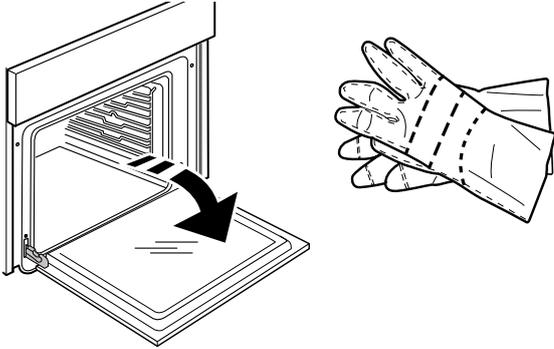
Bei allen Vorgängen
Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei
kaltem Ofen durchführen.

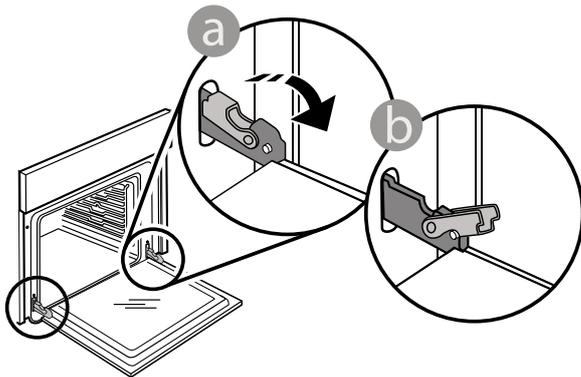
Trennen Sie den Ofen von der
Stromversorgung.

AUSBAU DER TÜR

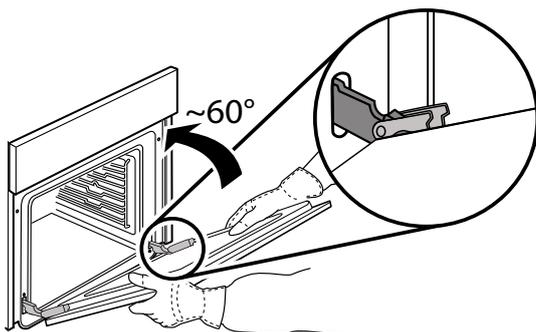
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.



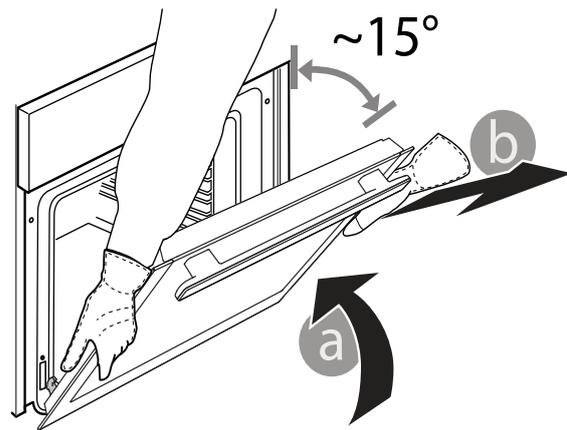
2. Die Haken so weit wie möglich senken.



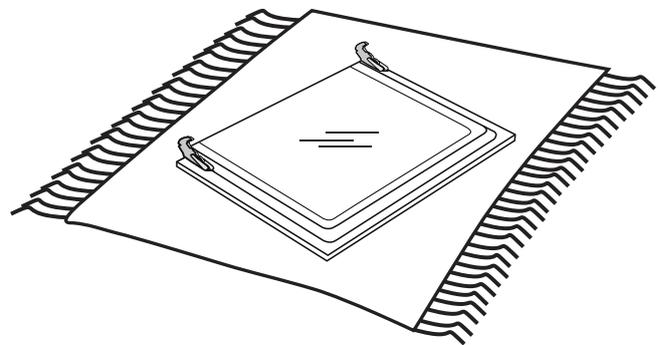
3. Die Tür so weit wie möglich schließen.



4. 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.

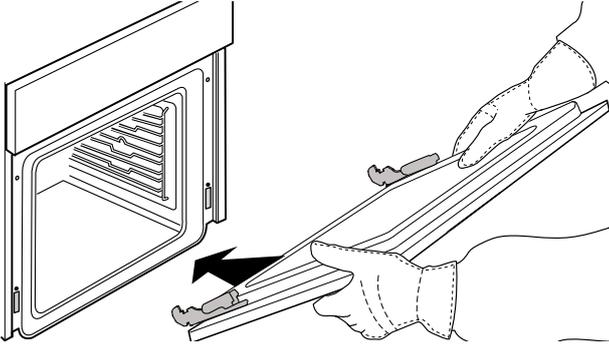


5. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

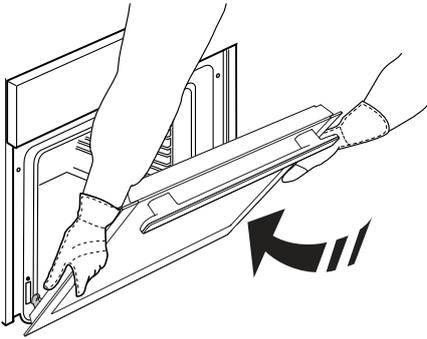


ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

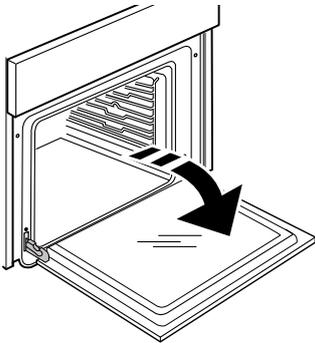
1. Die Tür neben dem Ofen halten und die Scharnierhaken mit ihren Sitzen neben dem Ofen ausrichten.



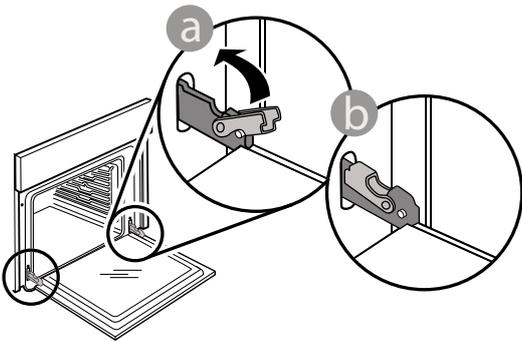
2. Den oberen Teil in den Schlitz befestigen.



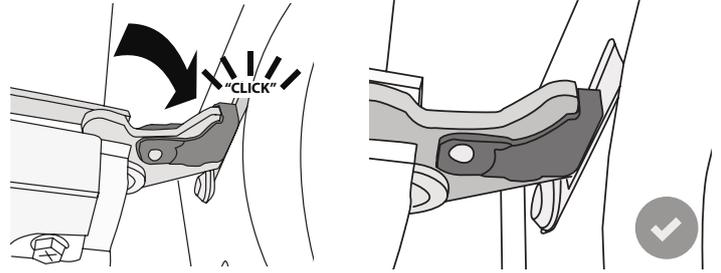
3. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.



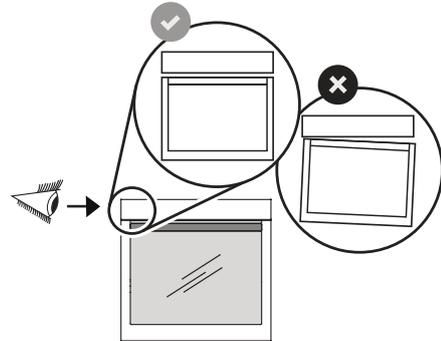
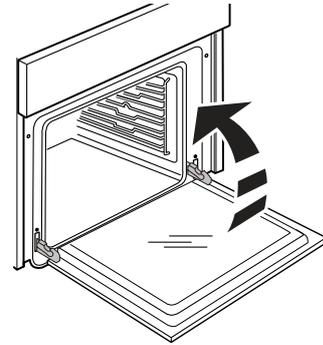
4. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



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



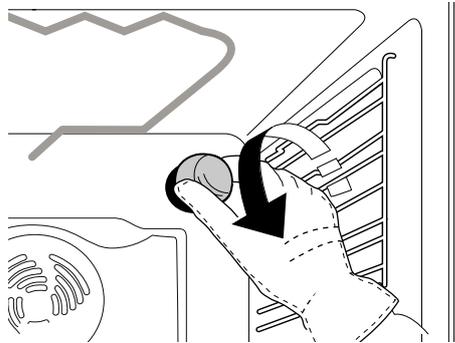
6. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.



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 Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300°C verwenden.

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

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Auftretende Probleme oder Fehler können oft einfach behoben werden. Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sehen Sie in der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selber lösen können.

Sollte die Störung weiterhin bestehen, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst.



Lesen Sie vor Durchführung der folgenden Aufgaben sorgfältig durch

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung. Störung.	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.
Der Ofen heizt nicht auf.	Funktion ausgewählt.	Eine andere Funktion auswählen. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
	Die Tür ist offen.	Die Tür schließen und überprüfen, ob das Problem weiterhin besteht..
Die Zeit blinkt.	Stromausfall.	Sie müssen die Zeit zurücksetzen: Die Anweisungen in dem Abschnitt "Erste Inbetriebnahme des Geräts" befolgen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Software-Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Der Türverschluss funktioniert nicht richtig.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
	Der Reinigungszyklus ist aktiviert.	Bitte warten, bis die Funktion beendet und der Ofen abgekühlt ist.
Die Tür schließt nicht richtig.	Die Sicherheitshaken befinden sich nicht in der richtigen Position.	Sicherstellen, dass die Sicherheitshaken richtig positioniert sind, wie in den Anweisungen zur Montage und Demontage der Tür im Abschnitt „Wartung“ beschrieben.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	BEHEBUNG DER STÖRUNG
Der Garvorgang startet nicht und/oder es ertönt ein akustisches Signal.	Die ausgewählte Funktion ist nicht mit der gewünschten Aktion kompatibel.	Wählen Sie die Funktion erneut aus. Den Kerntemperaturfühler entfernen und erneut einsetzen.
Die Beleuchtung schaltet sich während dem Garvorgang aus.	Die ÖKO-Funktion ist aktiviert.	In dem Einstellungsmenü die ECO-Funktion auswählen, dann die Option „Nein“ auswählen, um sie zu deaktivieren.
Das Licht funktioniert nicht.	Die Glühbirne muss ausgewechselt werden.	Die Anweisungen zum Austausch der Glühbirne im Abschnitt „Wartung“ befolgen.
Die Helligkeit des Displays ist gering.	Die ÖKO-Funktion ist aktiviert.	In dem Einstellungsmenü die ECO-Funktion auswählen, dann die Option „Nein“ auswählen, um sie zu deaktivieren.
Es passiert nichts, wenn die Tasten gedrückt sind.	Der Ofen ist aus. Die Tastatursperre aktiviert. Das Bedienfeld ist schmutzig.	<p>ⓘ drücken, um das Gerät aus und wieder einzuschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.</p> <p>Die Tastensperre deaktivieren, durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und .</p> <p>Die Oberfläche der Bedientafel mit einem Mikrofasertuch reinigen (siehe Abschnitt „Reinigung“).</p>
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Das Kühlgebläse ist aktiv.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.

TECHNISCHE DATEN

 Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite www.bauknecht.eu gelesen und heruntergeladen werden.

KUNDENDIENST

VOR DEM KONTAKTIEREN DES KUNDENDIENSTES

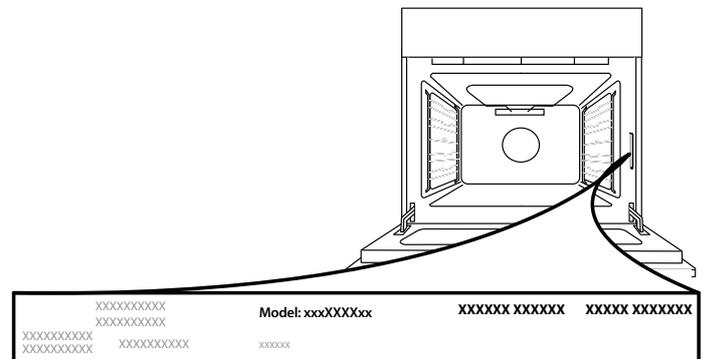
1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in der Tabelle „Lösen von Problemen“ selbst lösen können

2. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHRE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.

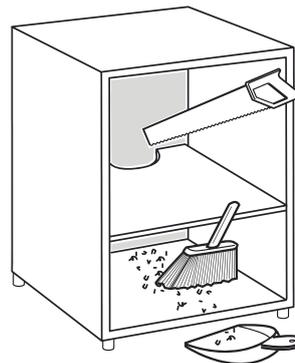
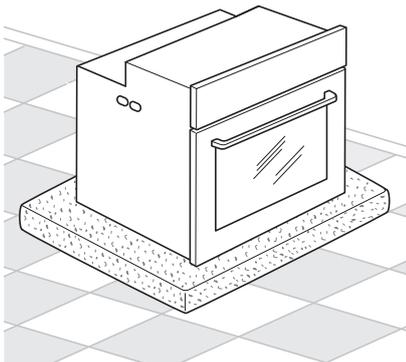
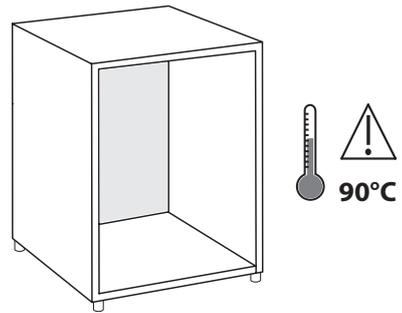
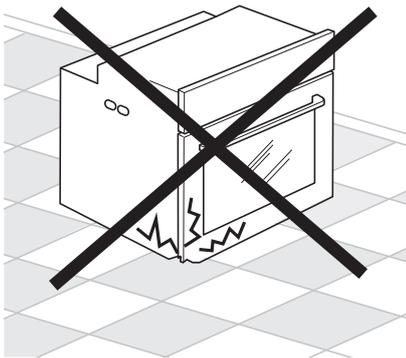
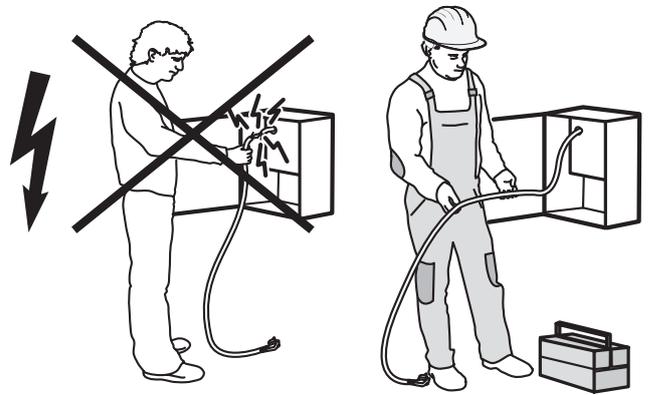
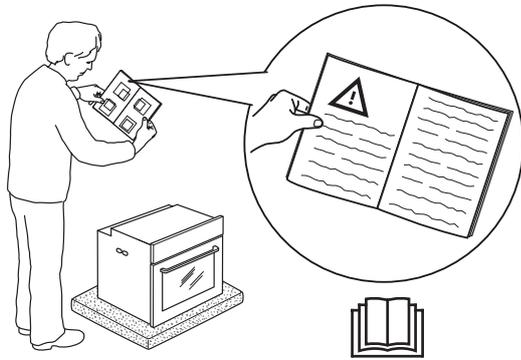
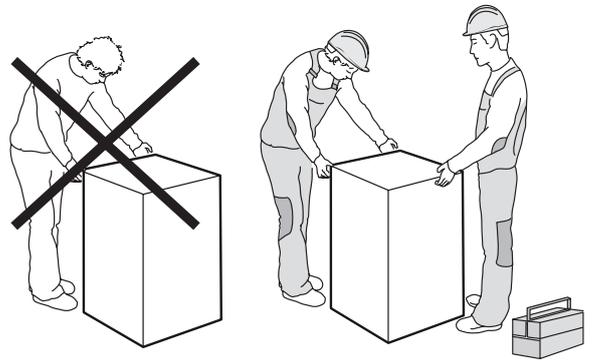
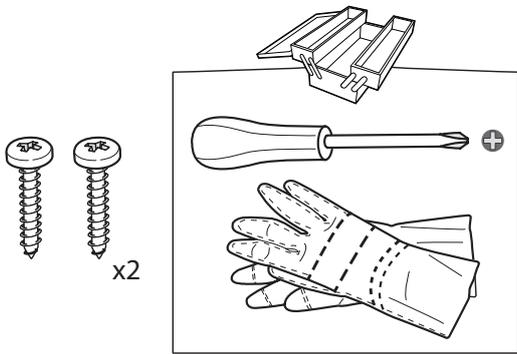
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

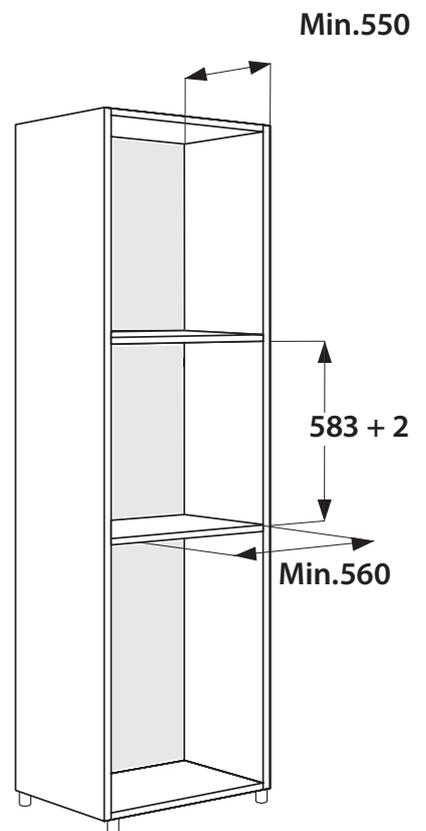
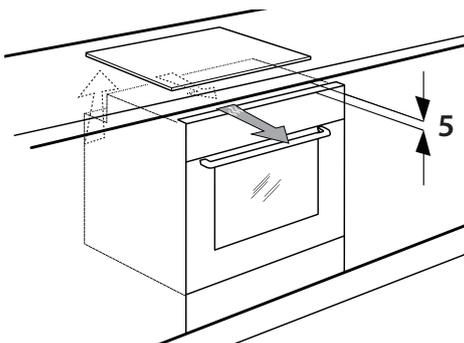
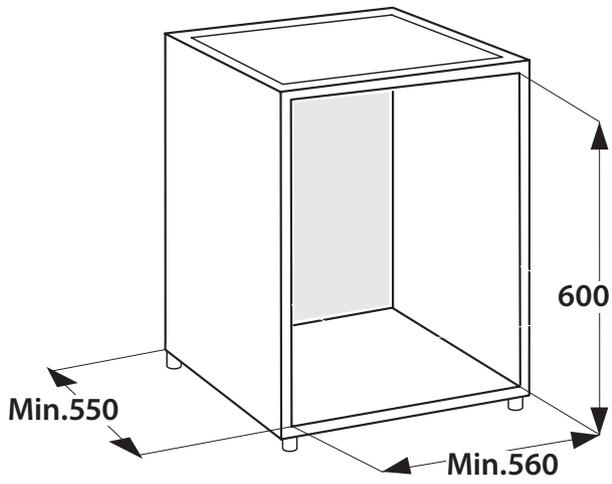
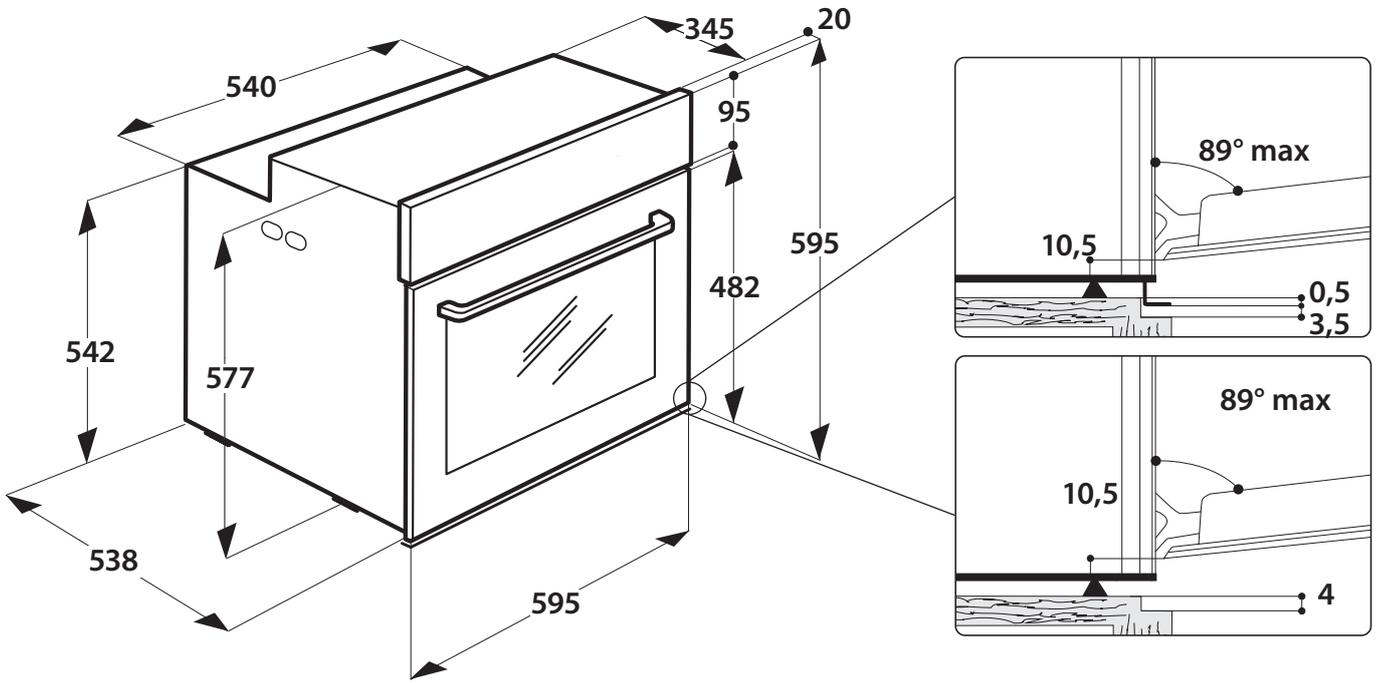
- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt; dies ist auf der rechten Seite in der Ecke sichtbar, wenn die Ofentür geöffnet ist)
- Der Kundendienstcode befindet sich auch in Ihrem Garantieheft
- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.

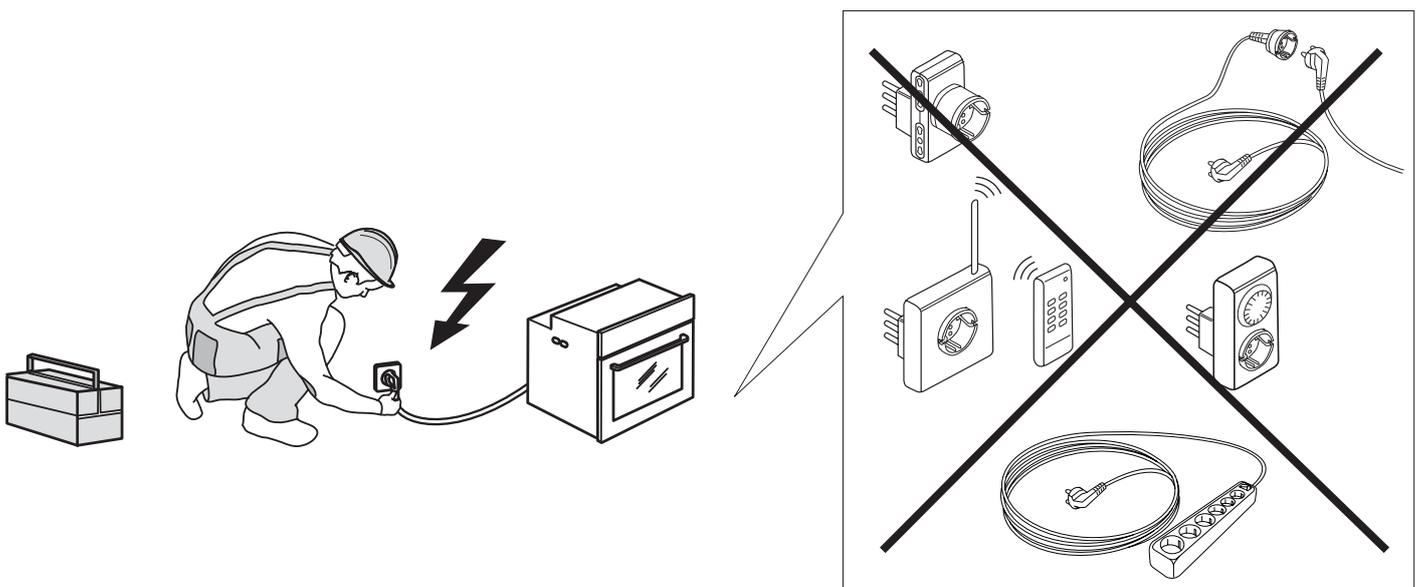
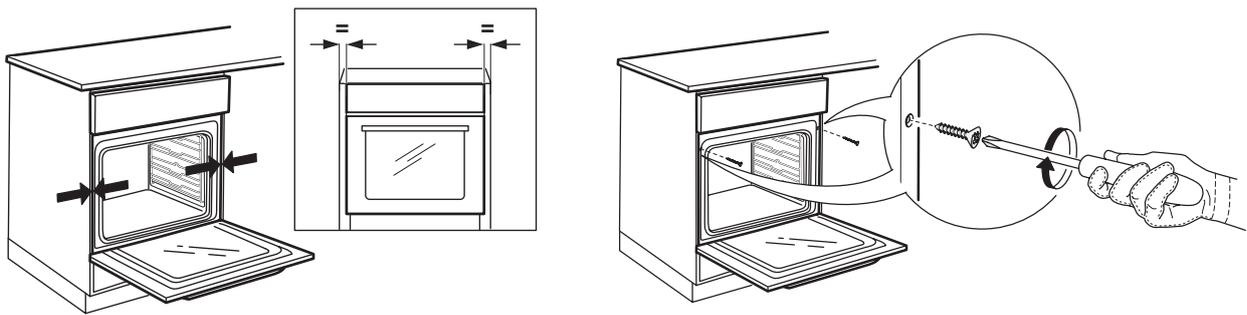
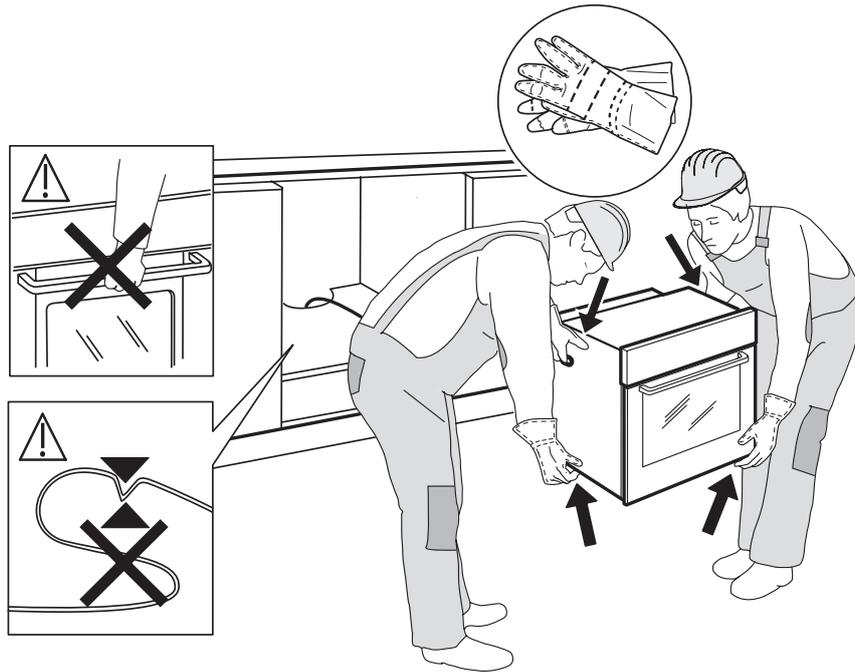


Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.







400010905339