

KURZANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN
BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCHEIDEN
HABEN**

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

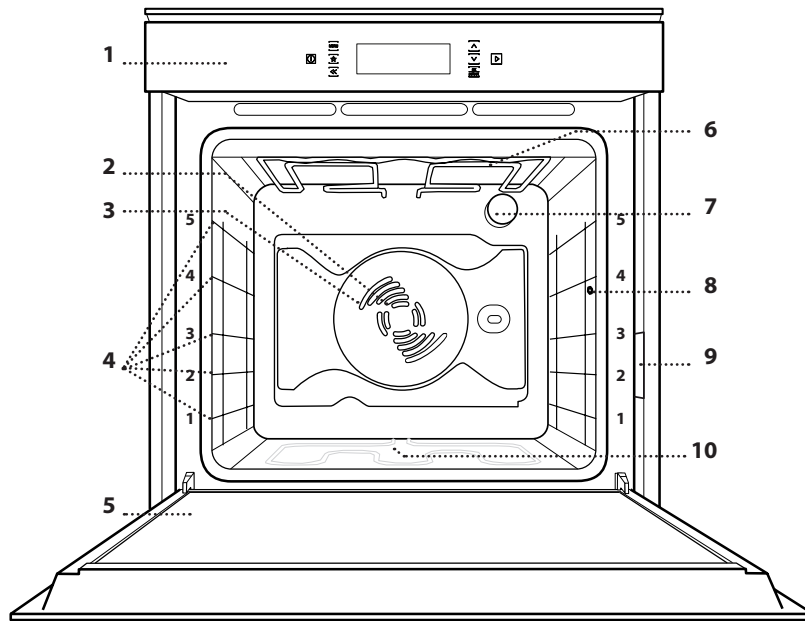


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



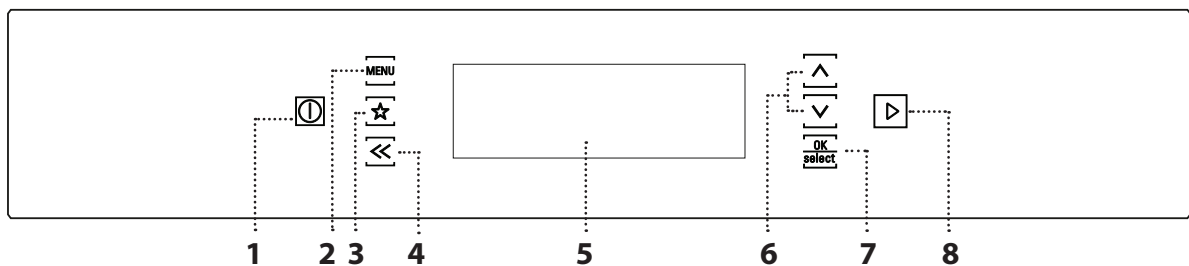
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.

2. MENÜ

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Zum Speichern und schnellen Wiederfinden von bis zu 10 Favoriten-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.

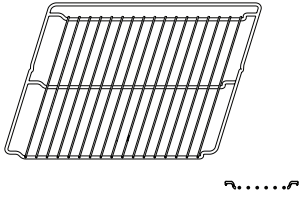
7. OK / AUSWAHL

Für die Auswahl von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

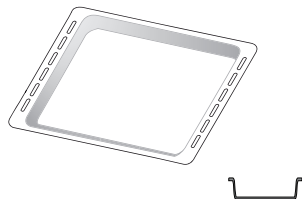
8. START

Zum Starten der ausgewählten Funktion.

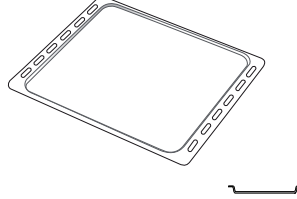
ROST



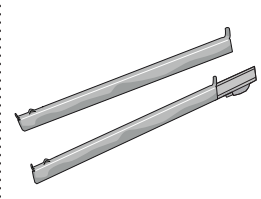
FETTPFANNE



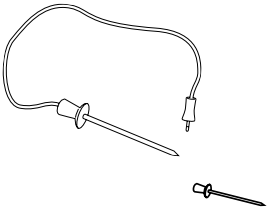
BACKBLECH



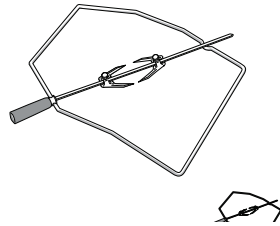
BACKAUSZÜGE



KERNTEMPFÜHLER



DREHSPIESS



Die Anzahl der Zubehöerteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

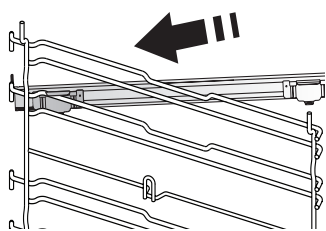
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschienen geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

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

BACKAUSZÜGE EINSETZEN (NUR BEI EINIGEN MODELLLEN)

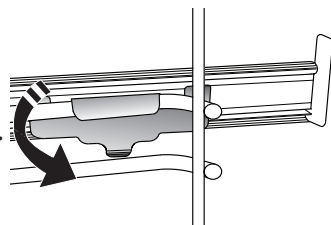
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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



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

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



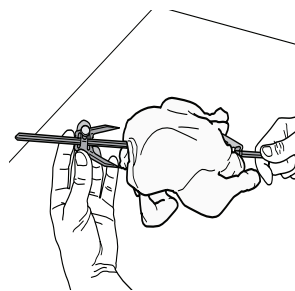
Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER 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. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.

GEBRAUCH DES DREHSPIESSES

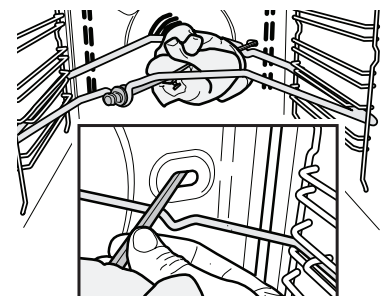


Den Spieß durch die Mitte des Fleisches stechen (Geflügel mit einer Schnur zusammenbinden) und das Fleisch auf den Spieß schieben, bis es auf der Gabel fest positioniert ist und sich nicht bewegt. Die zweite Gabel auf den Spieß und soweit schieben, bis diese das Fleisch fest in seiner Position hält. Die

Befestigungsschrauben festziehen, um die Gabel in der Position zu sichern.

Das Ende in die verfügbare Ausparung im Garraum einsetzen und den runden Teil auf die entsprechende Halterung stützen.

Bitte beachten: Die Fettpfanne zum Auffangen der Garflüssigkeiten darunter stellen und 500 ml Wasser zufügen. Um Verbrennungen durch den heißen Spieß zu vermeiden, diesen nur mit Kunststoffgriffen berühren (die vor dem Garen entfernt werden müssen).



**NORMALBETRIEB****SCHNELLES VORHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

**OBER/UNTERHITZE**

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

**GRILL**

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

**GRILL + HEISLUFT**

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

**HEISLUFT**

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

**UMLUFT**

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

**SONDERFUNKTIONEN****AUFTAUEN**

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

**WARMHALTEN**

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

**AUFGEHEN LASSEN**

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

**FERTIGGERICHTE**

Die Funktion gart alle Arten von Gerichten schnell und schonend. Sie kann außerdem zum erneuten Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwendet und anschließend bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden.

**MAXI GAREN**

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.


**TIEFGEFRORENES**

Lasagne - Pizza - Strudel - Pommes Frites- Brot. Diese Funktion wählt automatisch die optimale Gartemperatur sowie den Garmodus für fünf verschiedene Arten tiefgekühlter Fertiggerichte aus. Für die Temperatureinstellung anderer Speisearten, „Individuelle Einstellung“ auswählen.

**SCHMOREN**

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

**ECO HEISLUFT***

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Für die Nutzung des ECO-Zyklus zur Verringerung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür bis zum Abschluss des Garvorgangs nicht geöffnet werden.

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

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

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, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.



EINSTELLUNGEN

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

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, usw.



VOLLAUTOMATISCHE REZEPTE

Um sicherzustellen, dass diese Funktion korrekt verwendet wird, das Rezeptbuch auf docs.bauknecht.eu lesen und herunterladen. Für die Auswahl eines der 28 verschiedenen voreingestellten Rezepte. Der Ofen stellt automatisch die optimale Gartemperatur, -Funktion und -Zeit ein.



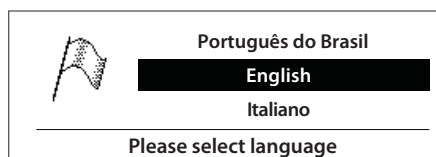
REZEPTE MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Diese Funktion wählt automatisch den optimalen Garmodus für verschiedene Fleischarten aus. Sie empfiehlt entsprechend der ausgewählten Fleischart eine optimale Temperatur, sowohl für den Garraum als auch für das Speiseninnere. Um sicherzustellen, dass der Temperaturfühler korrekt eingesetzt und verwendet wird, die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt befolgen.

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.

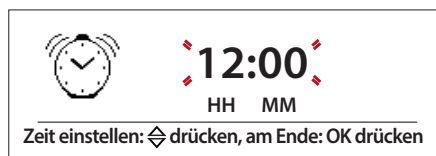


▲ oder ▼ zur Anzeige der gewünschten Sprache drücken und durch Drücken der Taste  bestätigen

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.



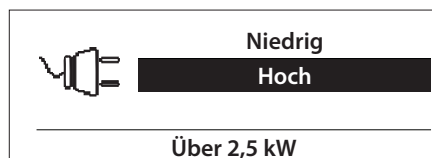
▲ oder ▼ zum Einstellen der Zeit verwenden und durch Drücken der Taste  bestätigen

Bitte beachten: Nach einem Stromausfall muss die Zeit stets 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 ▼ zur Auswahl des Menüeintrags „Einstellungen“ verwenden,  drücken, „Leistung“ auswählen und  zur Bestätigung drücken.



▲ oder ▼ zur Auswahl von „Niedrig“ verwenden und  zur Bestätigung drücken.

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.

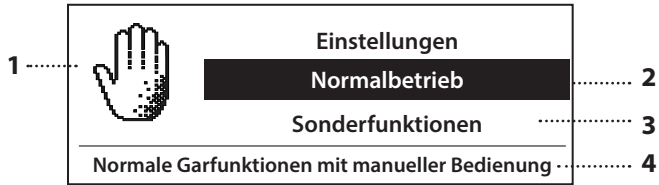
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“). 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



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

DEN BACKOFEN EINSCHALTEN

Gedrückt halten **ⓘ**: Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.

NAVIGATION DURCH DAS MENÜ

▲ oder ▼ zur Navigation durch das Hauptmenü drücken und den gewünschten Eintrag markieren.

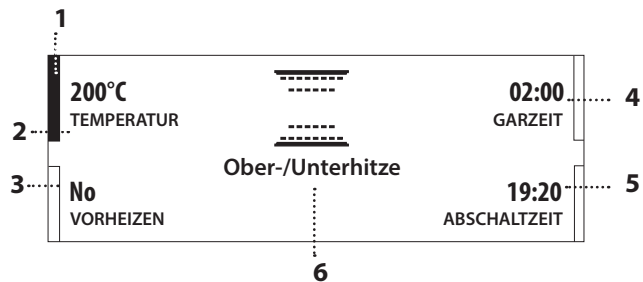
EINEN EINTRAG AUS DEM MENÜ WÄHLEN

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.

AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

▲ oder ▼ zur Navigation durch die Liste auf dem Bildschirm drücken. **OK select** zur Bestätigung drücken und sich zum Einstellungsmenü begeben.

2. EINSTELLUNG UND AKTIVIERUNG EINER FUNKTION



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

EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

▲ oder ▼ drücken, um den Cursor auf die Einstellungen zu bewegen, die verändert werden können.

Nachdem der Cursor positioniert wurde, die Einstellung durch Drücken von **OK select** ändern: Die ausgewählte Einstellung beginnt zu blinken.

▲ oder ▼ zur Änderung des Wertes verwenden und **OK select** zur Bestätigung drücken.

DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Entsprechen die angezeigten Einstellungen den erwünschten, **▷** drücken, um die Funktion zu aktivieren. Die Speise in den Ofen stellen, anschließend erneut **▷** drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Einige Einstellungen können während des Garvorgangs geändert werden.

3. VORHEIZEN

Dieser Ofen kann beliebige Arten von Speisen mit oder ohne Vorheizphase garen.

Durch die Auswahl von „Nein“ wird die gesamte Garzeit (einschließlich Vorheizen) und der Energieverbrauch bis zu 25% reduziert.

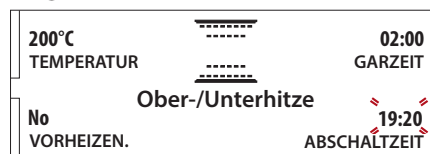
Vorheizen kann bei den meisten Funktionen aktiviert werden.

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 fortsetzen.

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

4. EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Viele Funktionen ermöglichen, den Start des Garvorgangs durch Einstellen der Abschaltzeit zu verzögern. Wird die Zeitdauer für die auszuführende Funktion eingestellt, zeigt das Display an, zu welcher Zeit der Garvorgang voraussichtlich abgeschlossen ist. ▲ oder ▼ verwenden, um den Cursor auf ABSCHALTZEIT zu bewegen und **OK select** drücken: Die Zeit beginnt zu blinken.



▲ oder ▼ zur Auswahl der gewünschten Zeit zur Beendigung des Garvorgangs wählen und **OK select** drücken. **▷** drücken und die Speise in den Ofen stellen, dann erneut **▷** drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Der Ofen schaltet sich automatisch nach der berechneten Zeit ab, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

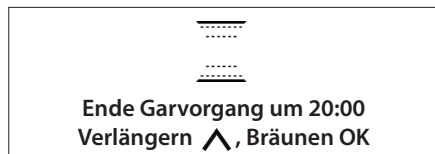


Bitte beachten: Diese Funktion kann sofort aktiviert werden und die Wartezeit durch Drücken von aufgehoben werden.

Diese Einstellung kann nur angewendet werden, wenn ein Vorheizen des Ofens nicht erforderlich ist.

. ANBRÄUNEN

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



Falls erforderlich, zur Aktivierung eines Fünf-Minuten-Bräunungszyklus drücken. Der Garvorgang kann unter Verwendung der aktuell ausgewählten 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, unser Rezeptbuch auf docs.bauknecht.eu lesen und herunterladen.

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

oder verwenden, um die Liste zu durchblättern, anschließend 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 M. KERNTF.

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

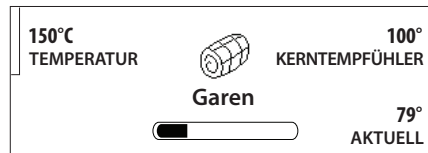
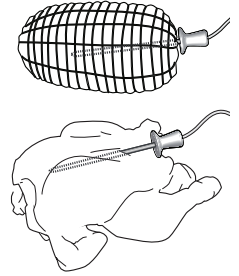
oder zur Auswahl von „Rezepte m. Kerntf.“ aus dem Hauptmenü wählen und drücken.

Das erwünschte Gericht aus der verfügbaren Liste wählen und zur Bestätigung drücken.

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

Den Kerntemperaturfühler tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass dieser Knochen oder fetthaltige Teile berührt:

Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet. Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt 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.

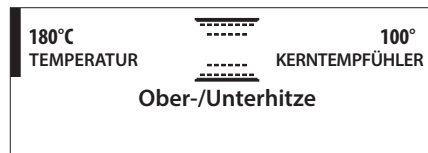
oder zur Einstellung der Zeitdauer drücken: Der Ofen verwendet die Funktion „Ober-/Unterhitze“ automatisch.

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

VERWENDUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS 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 links auf dem Display wird die zu erreichende Temperatur für den Kerntemperaturfühler angezeigt.




Zur Änderung dieser Einstellung, oder verwenden, um den Cursor neben den Wert zu bewegen und drücken. Wenn die Einstellung auf dem Display zu blinken beginnt, den erwünschten Wert durch Verwendung von oder einstellen und anschließend zur Bestätigung drücken.

Um eine Tabelle mit den empfohlenen Temperaturen für jede Fleischart zu erhalten, die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu lesen und herunterladen.

. 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.

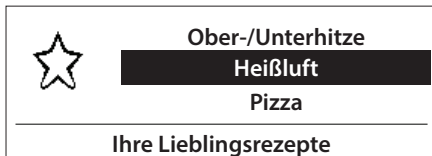
 zur Bestätigung drücken: Das Display fordert dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.




^ oder v zur Auswahl der Nummer verwenden, anschließend durch Drücken von  bestätigen.


Bitte beachten: << drücken, um den Vorgang abzubrechen. Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, wird die Funktion überschrieben.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ☆ drücken: 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.

. 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 kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden.


. TASTENSPERRE

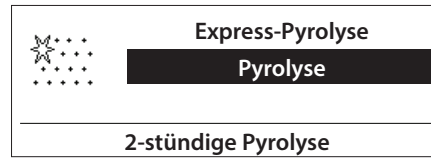
Zum Sperren der Tastatur, die Tasten  und << gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.


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

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

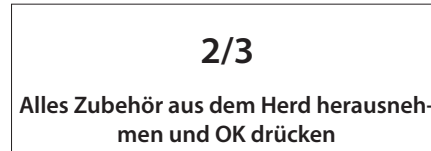
. AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

^ oder v zur Auswahl von „Reinigung“ aus dem Hauptmenü verwenden und  drücken.




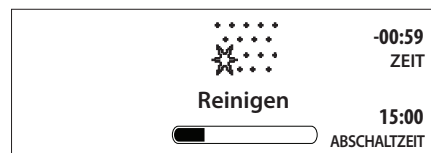
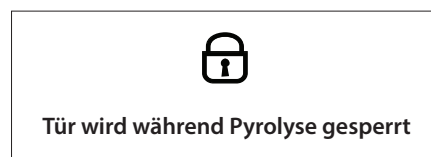
„Pyrolyse“ oder „Express-Pyrolyse“ aus dem Hauptmenü wählen und  drücken: Das Display zeigt die Dauer des ausgewählten Zyklus und die Zeit des Zyklusendes an.

Die Taste > drücken: Das Display zeigt die zu befolgenden Anweisungen für den Start des Reinigungszyklus.



Besonders darauf achten, vor der Reinigung alle Zubehöerteile, 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 entsprechende Meldung beginnt auf dem Display zu blinken nachdem 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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBE- EBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160-200	35-90	3
		-	160-200	40-90	4 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		-	160-180	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
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
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	50-60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	180-200	40-60	2
Getoastetes Brot		-	Hoch	3-6	5

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
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 und Fleisch		-	200	50-100 ***	4 1
Fleisch und Kartoffeln		-	180	45-100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		-	190	30-50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/ Lasagne (Einschubebene 3)/ Fleisch (Einschubebene 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Tiefkühlpizza		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80-120 ***	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)		-	200	50-100 ***	3

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

[www](https://docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu herunterladen.

[www](https://docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung für die Tabelle der Rezepte, welche die Verwendung des Kerntemperaturfühlers erfordern, auf docs.bauknecht.eu herunterladen.

FUNKTIONEN								
	Ober-/Unterhitze	Grill	Grill + Heißluft	Heißluft	Umluft	Auftauen	Eco Heißluft	
ZUBEHÖRTEILE								
	Rost	Garbehälter oder Backform auf dem Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech	Drehspieß	KERNTEMPERATURFÜHLER (optional)

WARTUNG UND REINIGUNG



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

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

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Schutzhandschuhe tragen.

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

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- 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, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: Der Standardzyklus (PYROLYSE) bietet eine gründliche Reinigung bei starker Verschmutzung des Ofens, während der ökonomische Zyklus (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 dem Pyrolysezyklus lüften.

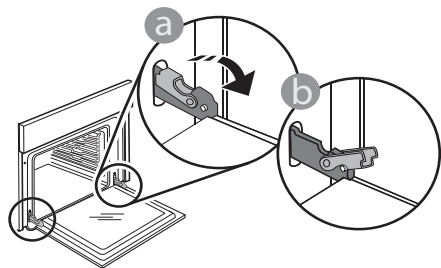
AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

- 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.

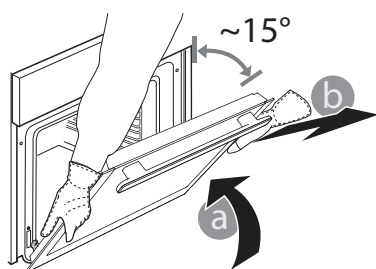
Bitte beachten: Nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V Typ E-14, T 300° C oder Lampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T 300° C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über 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.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

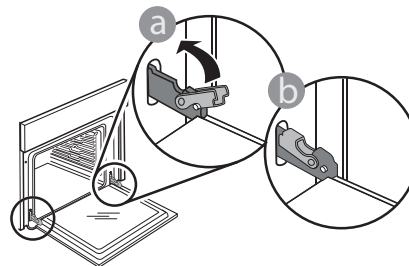


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

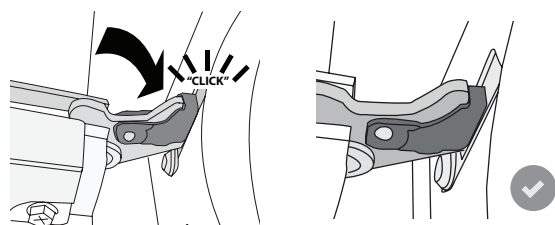


3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Die Tür lässt sich nicht öffnen.	Störung in der Türverriegelung. Der Reinigungszyklus läuft.	Das Gerät aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Heißluft“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

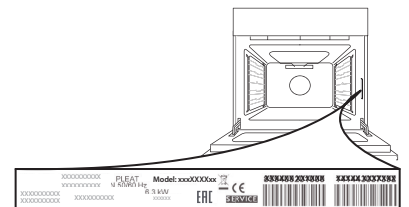
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010905366

Gedruckt in Italien