

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

Bauknecht

GEBRAUCHSANWEISUNG

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

MONTAGE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ENERGIESPARTIPPS

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

KUNDENDIENST

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT

ANDERER PERSONEN IST ABSOLUT

PRIORITÄR

Dieses Handbuch und das Gerät selbst sind mit wichtigen Sicherheitsinformationen versehen, die Sie lesen und jederzeit beachten sollten.

ACHTUNG:

Alle Sicherheitshinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts vermieden werden können. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Halten Sie das Gerät vor Einbauarbeiten von der Stromversorgung getrennt.
- Einbau und Wartung müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Herdanschlusskabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z. B. das Heizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden aufgrund unsachgemäßen Gebrauchs oder fehlerhafter Bedienung.
- Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie die Heizelemente nicht. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät fern gehalten werden, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

- Die erreichbaren Teile können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf oder in die Nähe des Geräts.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Achten Sie hierauf, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnis des Geräts sowie Kinder ab einem Alter von 8 Jahren dürfen dieses Gerät benutzen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begreifen. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Oberfläche gerissen ist. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mittels externer Zeitschaltuhr oder getrenntem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Herd kann gefährlich sein und Feuer verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab. Feuergefahr: Lagern Sie nichts auf der Kochoberfläche.
- Verwenden Sie keine Dampfstrahlreiniger.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf das Kochfeld legen, da diese heiß werden können.

VOR DER BENUTZUNG DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und halten Sie sie für späteren Gebrauch bereit, um Ihr neues Gerät optimal zu nutzen..

MONTAGE

Kochfeld

- Das Kochfeld muss in eine 20-50 mm tiefe Arbeitsplatte eingesetzt werden.
- Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.
- Der Abstand zwischen der Unterseite des Glaskeramik-Kochfelds und Unterschrank oder Trennwand muss mindestens 20 mm betragen.
- Wird das Kochfeld direkt neben einem Hochschrank installiert, muss es einen Abstand von mindestens 100 mm dazu haben.
- Bringen Sie in der Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den in den beiliegenden Produktangaben aufgeführten Abmessungen an.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche des Kochfelds wie in der Abbildung gezeigt sorgfältig gesäubert haben.

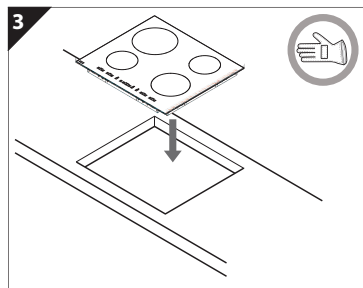
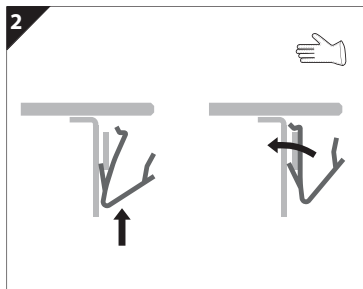
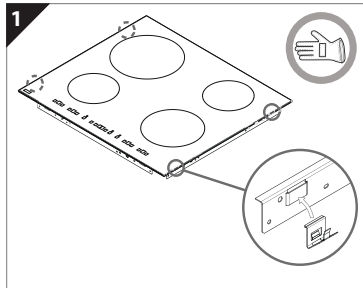
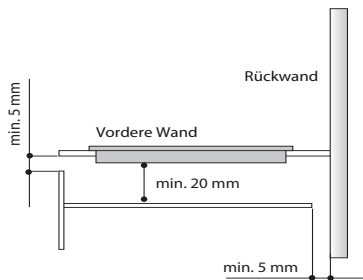
Wichtig

Wir empfehlen Ihnen Folgendes, um die elektronischen Schaltkreise nicht zu überhitzen und Schäden zu vermeiden:

- **Bauen Sie das Kochfeld nicht neben einer Spül- oder Waschmaschine ein, damit die elektronischen Stromkreise nicht mit Dampf oder Feuchtigkeit in Berührung kommen, wodurch sie beschädigt werden könnten.**

Soll unter dem Kochfeld ein Backofen (aus unserer Produktion) eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt. Sobald die Temperatur der Elektronikkreise die maximal zulässige Temperatur überschreitet, schaltet das Kochfeld automatisch ab; in diesem Fall müssen Sie ein paar Minuten warten, bis die Innentemperatur der elektronischen Schaltkreise auf einen zulässigen Wert abgekühlt ist und Sie das Kochfeld wieder einschalten können.






- **Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung aus.**



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss erfolgen, bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird. Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden, der die geltenden Sicherheits- und Installationsrichtlinien genau kennt. Vor allem muss die Installation gemäß den Richtlinien der lokalen Elektrizitätsgesellschaft vorgenommen werden. Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen. Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Verwenden Sie nur Leitungen (einschließlich Erdungsleitungen) der entsprechenden Größe. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden durch Missachten der oben genannten Richtlinien. Verwenden Sie für den elektrischen Anschluss H05RR-F-Kabel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle:


Betriebsspannung.

Kabel	Anzahl x Größe
230V ~ + 	3 x 4 mm ²
230-240V ~ + 	3 x 4 mm ² (nur für Australien)
230V 3~ + 	4 x 1,5 mm ²
400V 3N~ + 	5 x 1,5 mm ²
400V 2N~ + 	4 x 1,5 mm ²

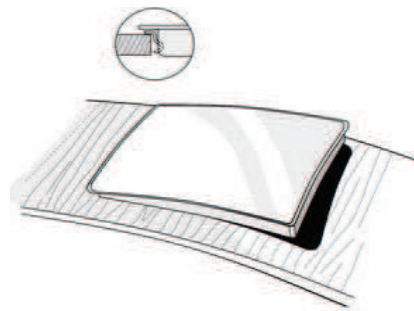
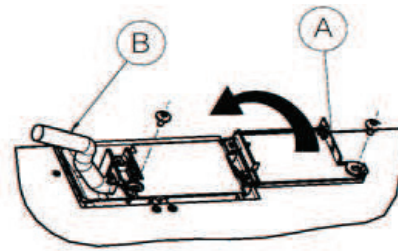
Bei der Installation muss eine Schaltmöglichkeit mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm vorgesehen werden, mit der das Gerät spannungsfrei gemacht werden kann.

Achtung: Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können, und muss so angebracht werden, dass Schäden oder Überhitzung durch Kontakt mit dem Sockel vermieden werden.

Klemmenanschlüsse

Hinweis: Das gelb-grüne Erdungskabel muss mit der Klemme mit dem Symbol  angeschlossen werden und muss länger als die anderen Kabel sein.

- Entfernen Sie etwa 70 mm der Ummantelung des Netzkabels (B).
- Isolieren Sie etwa 10 mm der Kabel ab. Führen Sie das Netzkabel in die Kabelklemme und verbinden Sie die Kabel mit dem Klemmenblock gemäß dem Schema neben dem Klemmenblock.
- Sichern Sie das Stromkabel (B) mit der Kabelklemme.
- Schließen Sie den Klemmenblockdeckel (A) und drehen Sie die Schraube fest.
- Stellen Sie den elektrischen Anschluss her, montieren Sie das Kochfeld und haken Sie es in die Trägerfedern gemäß der Abbildung ein.




ENERGIESPARTIPPS

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Bedecken Sie die Töpfe beim Kochen wenn möglich.
- Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Zeit und Energie sparen.




HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

- Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

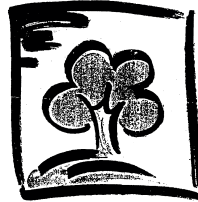
2. Produkte

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der

beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

EG-Konformitätserklärung

- Dieses Kochfeld ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004.
- Die Geräte sind ausschließlich für die Verwendung als Kochgeräte bestimmt. Jeder andere Gebrauch (z. B. Heizen von Räumen) wird als nicht bestimmungsgemäß und somit als gefährlich angesehen.
- Diese Geräte werden gemäß folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:
- Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/CE (die 73/23/CEE und nachfolgende Änderungen ersetzt).
- Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie 2004/108/CE „EMV“.



REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIK-KOCHMULDE

Reinigen Sie die Kochmulde nach jedem Einsatz, wenn sie abgekühlt ist. Dies vermeidet Schmutzablagerungen und erleichtert das Reinigen.

Wichtiger Hinweis: Reinigen Sie das Kochfeld niemals mit hohem Wasserdruck oder einem Dampfstrahler.

- Verwenden Sie ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochmulden.
- Hartnäckigen Schmutz können Sie mit dem Glasschaber (falls mitgeliefert) und einem Spezialreinigungsmittel entfernen.
- Lassen Sie übergelaufene Speisen nicht antrocknen.
- Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt (Bonbons, Fruchtsirup, Marmelade, usw.) oder Zuckerspritzer, die überkochen und auf die Glaskeramik gelangen, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden.

- Benutzen Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen.

Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden.



ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Die Kochmulde funktioniert nicht

- Sind Sie beim Drücken der Steuertasten entsprechend den Anweisungen des Abschnitts „Benutzung des Kochfelds“ auf dem beiliegenden „Produktangabenblatt“ vorgegangen?
- Liegt vielleicht ein Fehler im Stromnetz vor?
- Haben Sie das Kochfeld nach der Reinigung sorgfältig abgetrocknet?

1. Leuchten beim Einschalten einer Kochstelle das Symbol „F“ oder „ER“ und eine Zahl auf, den zuständigen Kundendienst verständigen.

- Davon ausgenommen sind die Meldungen „F03“ oder „ER03“, die auf Verunreinigungen am Bedienfeld hinweisen.
 - Zur Lösung des Problems befolgen Sie bitte die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfelds“.
2. Fällt das Kochfeld nach intensiver Nutzung aus, kann dies an einer zu hohen internen Temperatur liegen. Warten Sie einige Minuten, bis das Kochfeld wieder abgekühlt ist.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie das Problem selbst zu lösen die Mehrfachsicherung „Erst einmal selbst prüfen“).
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den o.g. Kontrollen fortbesteht oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst.

Geben Sie dabei stets an: eine kurze Beschreibung der Störung

- Gerätetyp und Modellnummer.
- Die Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort „Service“ auf dem Typenschild) befindet sich auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung.

- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst eines Vertragshändlers wie in den Garantiebestimmungen festgelegt. In dem unwahrscheinlichen Fall einer Arbeit oder einer Reparatur, die nicht von einem Techniker des Kundendienstes ausgeführt wird, lassen Sie sich eine Bescheinigung für die ausgeführte Arbeit ausstellen und bestehen Sie auf Verwendung von Originalersatzteilen. **Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.**

SERVICE 0000 000 00000



400011093574



KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

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

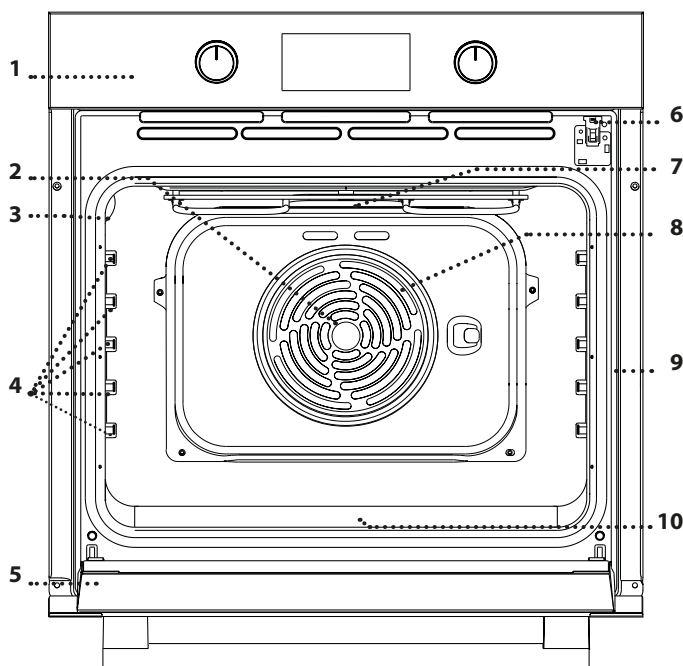


Die Sicherheitshinweise und
Gebrauchsanleitung können auf unserer
Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen
werden, bitte die Anweisungen auf der
Rückseite des Heftes befolgen.



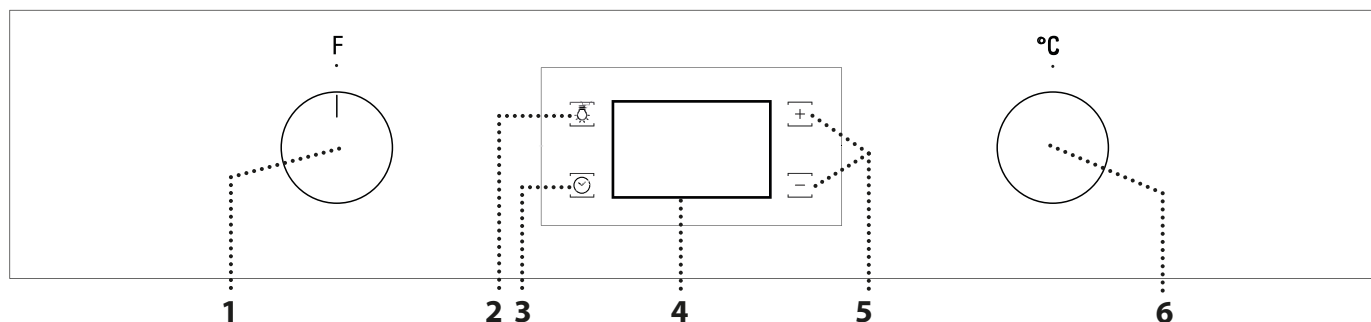
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Laufschienen
(die Einschubebene wird auf der
Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverschluss
(die Einschubebene wird auf der
Wand des Garraums angezeigt)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unterhitze
(nicht sichtbar)

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken,
um die Lampe im Garraum ein- oder
auszuschalten.

3. EINSTELLEN DER GARZEIT

Für den Zugang zu
Garzeiteinstellungen,
Startverzögerung und Timer. Zur
Anzeige der Zeit, wenn der Ofen
ausgeschaltet ist.

4. DISPLAY

5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

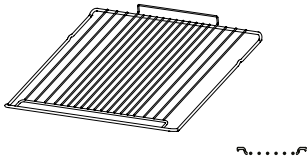
6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte
Temperatur bei Aktivierung
der manuellen Funktionen
auszuwählen. Verwendung der
Automatikfunktionen 0.

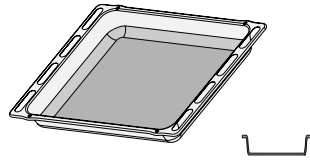
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind
Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte
runter drücken, um ihn aus seinem Sitz
zu lösen.

ZUBEHÖR

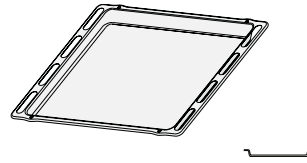
GRILLROST



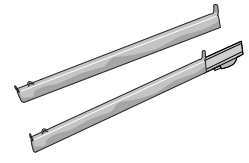
FETTPFANNE:



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



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

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE


• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang der Seitengitter so weit wie möglich schieben.


Die anderen Zubehörteile, wie die Fettpfanne und das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.


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


FUNKTIONEN


 **OBER- & UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene.


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


 **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.


 **PIZZA**
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.


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


 **GRILL + HEISSLUFT**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.

 **AUFGEHEN LASSEN**
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

 **ECO HEISSLUFT**
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

 **BROT AUTO**
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

 **GEBÄCK AUTO**
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen aus. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.







 **AUTOMATISCHE REINIGUNG**
Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt.

ERSTER GEBRAUCH

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.







Mit  oder  die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.




Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer Leistung von weniger als 2,5 kW („Lo“) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von mehr als 3 kW („Hi“) kompatibel ist, müssen Sie die Einstellungen ändern.

Um zum Änderungs Menü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf  drehen, dann zurück auf  drehen. Unmittelbar danach  oder  fünf Sekunden lang gedrückt halten.



 oder  verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung,  mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

3. . AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

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

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C, bevorzugt mit der „Maxicooking“-Funktion, aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION


Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.




2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN MANUELL


Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

AUTOMATIK

Für den Start der ausgewählten Automatikfunktion („Brot“ oder „Gebäck“), den *Thermostatregler* auf der Position für Automatikfunktionen () lassen.

Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position  drehen.



Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Gärfunktion“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

GARZEIT

☒ solange drücken, bis das Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ☒ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, ☒ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ auf der Anzeige blinkt, dann mit ⊖ die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: ☒ drücken, bis das Symbol ⏸ und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder ⊕ verwenden ⊖ zum Einstellen der Abschaltzeit und ☒ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch

Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen ausschalten, indem der Auswahlknopf auf die Position „0“ gedreht wird.

. TIMER EINSTELLEN

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

☒ solange drücken, bis das Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ☒ zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Um den Timer abubrechen, ☒ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit ⊖ die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

. AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

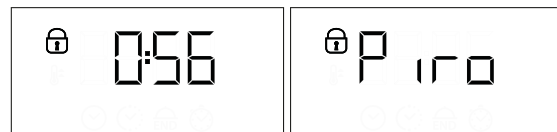
Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol 🧼.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.








































































Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30-90	2 / 3 
		Ja	160 - 180	30-90	4 1  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-200	35-90	2 
		Ja	160-200	40 - 90	4 2  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	20-45	3 
		Ja	150 - 170	20-45	4 2  
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1   
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35-45	4 2  
		Ja	180 - 200	35-45	5 3 1   
Baiser		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	1 / 2 
		Ja	190-250	20 - 50	4 2  
Brot		-	-	60	2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10-25	4 2  
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190 - 200	20-30	3 
		-	180-190	20 - 40	4 2  
		-	180-190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45-65	2 
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180-190	110-150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200-230	50-100	2
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fisch gebacken/in Folie (Filet, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30*	4 3
Bratwurst / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	2

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

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

Die Gebrauchsanleitung 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

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze 	Grill 	Grill + Heißluft 	Pizza 	Heißluft 	Maxi Garen 	Brot Auto 	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE	Grillrost 	Backform oder Backblech auf Gitterrost 	Backform/Fettpfanne oder Backblech auf Gitterrost 	Backblech / Fettpfanne 	Backblech / Fettpfanne mit 200 ml Wasser 			

WARTUNG UND REINIGUNG

Keine Dampfreiniger verwenden.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

AUSSENFLÄCHEN

. Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des 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.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

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

. Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

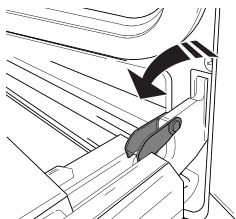
. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases  zu erleichtern.

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.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

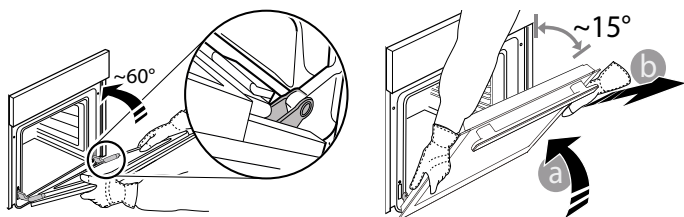
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



2. Die Tür so weit wie möglich schließen.

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

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



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

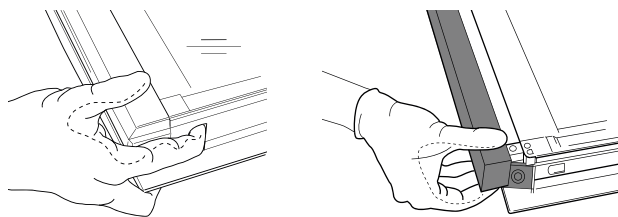
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

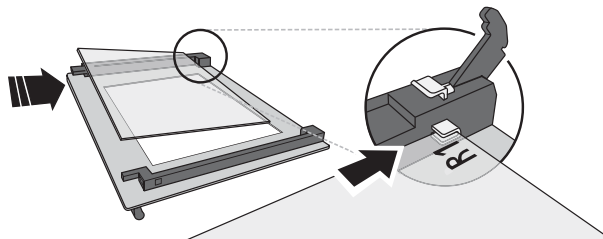
CLICK&CLEAN - GLASREINIGUNG

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



2. Die Glasscheiben mit beiden Händen anheben und festhalten, diese entfernen und vor der Reinigung und auf eine weiche Fläche legen.

3. Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „R1“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Trennung von der Stromversorgung. Störung.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

HILFREICHE TIPPS

LESEN DER GARTABELLE

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

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche

Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

AUTO-FUNKTION BROT

Für beste Ergebnisse, die Anweisungen genau befolgen und das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwenden: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g Frischhefe (oder zwei Päckchen Trockenhefe).

Für eine optimale Gärung, den Teig ungefähr 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen unter Verwendung der „Gärfunktion“ gehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 ml kaltes Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen und die Funktion „Brot Auto“ aktivieren. Den Teig nach dem Garvorgang auf einem Rost stehen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist.

TECHNISCHE DATEN

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

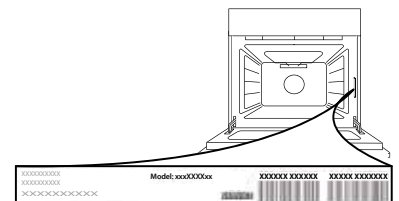
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

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



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren



400011255505

Gedruckt in Italien