

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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

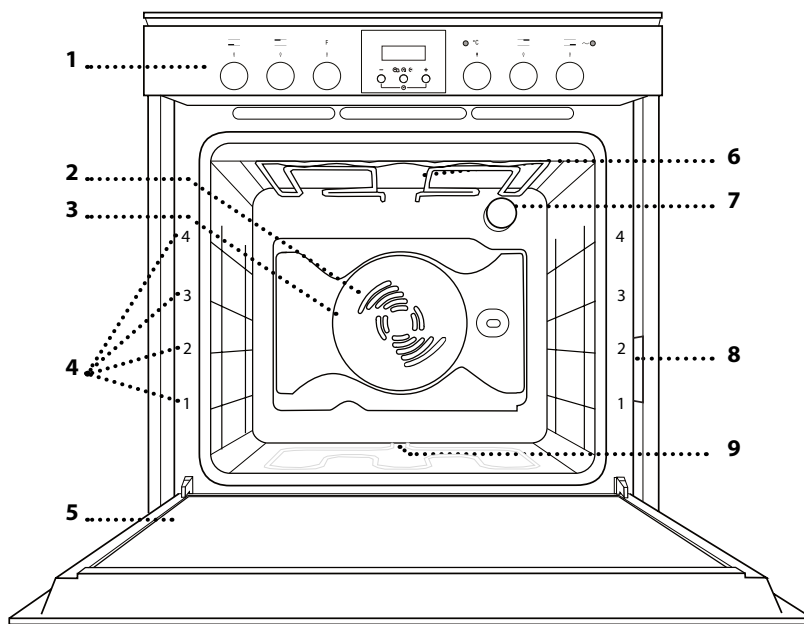


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



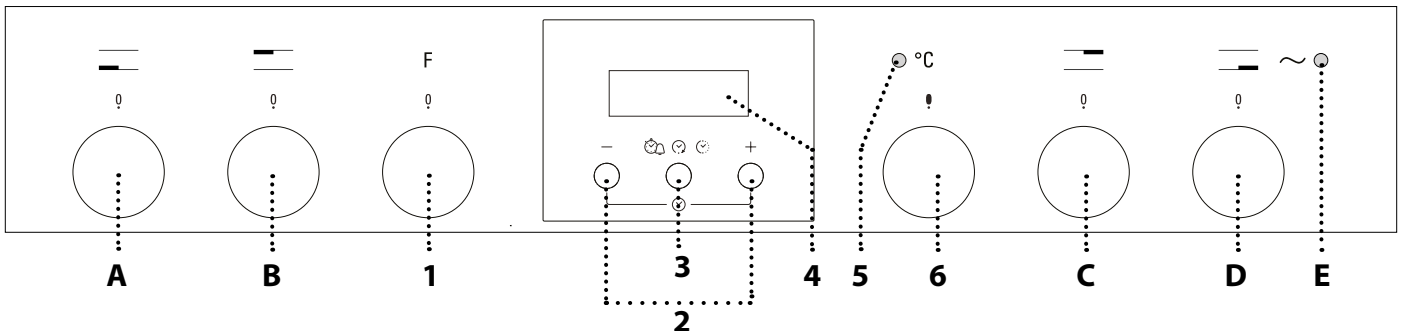
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

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. Typenschild (nicht entfernen)
9. Bodenheizelement (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



OFENBEDIENELEMENTE

1. AUSWAHLKNOPF

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

2. +/- TASTE

Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Abschaltzeit, Timer.

4. DISPLAY

5. LED-KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang ein. Schaltet sich aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.

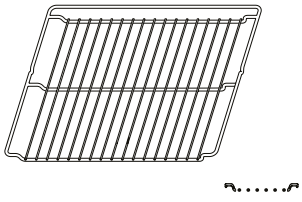
BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

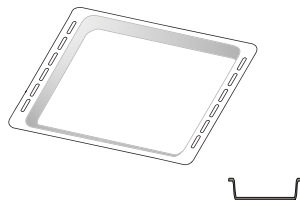
E. Kochfeld-Betriebsanzeige

Bitte beachten: Alle Bedienknöpfe sind versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu holen.

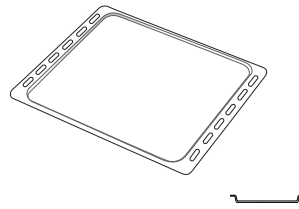
ROST



FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser über die Seitengitter eingeschoben wird, sicherstellen, dass die Seite mit dem aufsteigenden Teil nach oben zeigt.

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

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• **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.

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

 **LAMPEN**
Zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

 **OBER/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **UMLUFT**
Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene sowie Pizza auf einer oder zwei Einschubebenen. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Böden backen. Zum Garen auf zwei Ebenen. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis tauschen Sie die Position der Speisen nach halber Garzeit.

 **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 auf die Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.

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

 **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



Zum Einstellen der Tageszeit die Tasten — und + gleichzeitig drücken: Die Tageszeit mit den Tasten + und — einstellen.

Bitte beachten: Zur späteren Änderung der Tageszeit, z.B. nach längeren Stromausfällen, muss die Zeit zurückgesetzt werden.

2. EINSTELLUNG DES TONS

Nach Auswahl des gewünschten Zeitwertes die Zeit-Taste drücken: Auf dem Display wird „Ton 1“ angezeigt.



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

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 „Umluft“-Funktion aufheizen.

Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Für die Auswahl einer Funktion, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Für den Start der ausgewählten Funktion den *Thermostatregler* drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Zur Unterbrechung der Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und  drehen.

3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die LED-Kontrollleuchte des Thermostats ein und zeigt damit an, dass der Vorheizprozess begonnen hat. Am Ende dieses Prozesses schaltet sich die LED-Kontrollleuchte des Thermostats aus und zeigt damit an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

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

. PROGRAMMIERTES GAREN

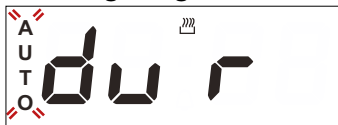
Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion können die Werte der Dauer eingestellt werden.

 DAUER

Die *Zeit-Taste* drücken: Das Symbol  blinkt.



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



Die Dauer unter Verwendung der Tasten + und – einstellen. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt und AUTO leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.



Für die Anzeige der verbleibenden Garzeit, die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken. Um die Garzeit bei Bedarf zu ändern, die Taste unter Verwendung von + und – für die Änderung der Dauer ein zweites Mal drücken.

Am Ende des Garvorgangs schaltet sich das Symbol  aus, ein Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display.



Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste.

Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* erneut auf 0 und  drehen, anschließend die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken, um den Ofen auszuschalten.

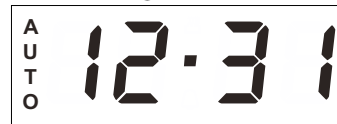
 PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES / STARTVERZÖGERUNG

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



Die Taste + für die Auswahl der gewünschten Abschaltzeit drücken.

Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt, während sich das Symbol  ausschaltet und AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet.



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

Die Funktion ist angehalten, bis das Symbol  aufleuchtet und der Ofen setzt den ausgewählten Garmodus automatisch nach der berechneten Zeit fort, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.





TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.
Für die Aktivierung des Timers, die *Zeit-Taste* lange drücken: das Symbol  blinkt auf dem Display.



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



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

Bitte beachten: Für die Anzeige des Rückzählens und um dieses bei Bedarf zu ändern, die *Zeit-Taste* erneut 2 Sekunden drücken.

. KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird.

Die *Bedienknöpfe des Kochfelds* sind entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen mit einer Ziffernskala markiert.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den *Bedienknöpfen des Kochfelds* zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebene, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden ist.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Gartemperaturen und -zeiten stellen lediglich Richtwerte dar und hängen von der Menge der Speise und der Art des verwendeten Zubehörs ab. Zum Beginn die niedrigsten empfohlenen Einstellungen wählen und, wenn die Speise nicht ausreichend gegart sein sollte, zu höheren Einstellungen wechseln. Die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall 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**

Bei Verwendung der „Umluft“-Funktion lassen sich mehrere verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern, (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

FLEISCH

Eine beliebige Art von Backblech oder Form aus feuerfestem Glas verwenden, welche für die Größe des zu garenden Fleisches angemessen ist. Für Bratenstücke ist es optimal, etwas Brühe auf den Boden der der Form zu geben und das Fleisch für den Geschmack mit Fett zu begießen. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Beim Grillen von Fleisch, Schnitte mit einer gleichmäßigen Dicke wählen, um einheitliche Garergebnisse zu erzielen. Sehr dicke Fleischstücke erfordern längere Garzeiten. Um ein Anbrennen der Fleischaußenseite zu vermeiden, die Position des Rostes senken und somit die Speise weiter vom Grill entfernt halten. Das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

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

DESSERTS

Sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene backen.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion wählen und die Kuchenformen 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. Bei der Verwendung von antihafbeschichteten Backformen, die Ecken nicht mit Butter bestreichen, da der Kuchen an den Ecken möglicherweise nicht gleichmäßig aufgeht.

Sollte die Form während dem Backen „überquellen“, beim nächsten Mal eine geringere Temperatur verwenden und in Betracht ziehen, die Menge der zugefügten Flüssigkeit zu reduzieren oder die Mischung vorsichtiger zu rühren.

Für Süßspeisen mit feuchten Füllungen oder Garnierungen (wie Käsekuchen oder Obstkuchen), die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, eine niedrigere Einschubebene verwenden und den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln bestreuen, bevor die Füllung hineingegeben wird.

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.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	35 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 2
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	4 2
Plätzchen / Törtchen		Ja	160 - 175	20 - 45	2
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 2
Beignets		Ja	175 - 200	30 - 40	2
		Ja	170 - 190	35 - 45 *	4 2
Meringue		Ja	100	110 - 150	2
		Ja	100	130 - 150 *	4 2
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	225 - 250	12 - 50	2
		Ja	225 - 250	25 - 50 *	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20 *	4 2
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2
		Ja	175 - 190	55 - 65 *	3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	175 - 200	20 - 30	2
		Ja	175 - 200	20 - 40 *	3 1
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	200	45 - 65	2
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	200	80 - 110	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200	50 - 100	2
Puter / Gans 3 kg		Ja	200	80 - 130	1 / 2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	175 - 200	40 - 60	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2
Toast		Ja	200	2 - 5	4
Fischfilets/Steaks		Ja	200	20 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Brathähnchen 1-1,3 kg		–	200	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		–	200	35 - 45 **	2
Lammkeule / Schweinshaxe		–	200	60 - 90 **	2
Bratkartoffeln		–	200	45 - 55 **	2

REZEPT	FUNKTION	VORHEI-ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Gemüsegratin		–	200	20 - 30	 2
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	 3  1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	 3  1
Fisch & Gemüse		Ja	200	30 - 50 ***	 3  1

* Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

**** Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.

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

 www.docs.bauknecht.eu Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN					
	Ober-/Unterhitze	Grill	Turbogrill	Umluft	
ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 500 ml Wasser

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

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

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

AUSSENFLÄCHEN

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

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

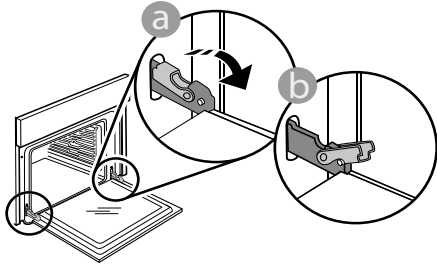
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C. 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.

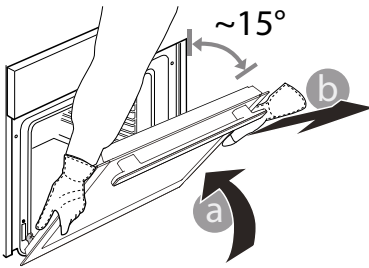
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



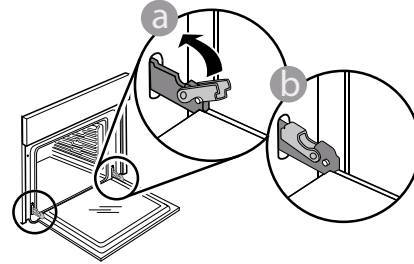
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

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.

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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

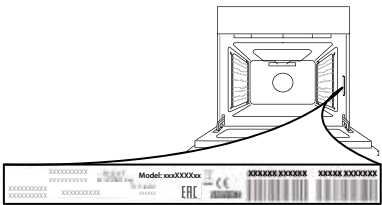
>  www Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.



> 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.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST SEHR WICHTIG

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



Hierbei handelt es sich um das Gefahrensymbol bezüglich der Sicherheit; es liefert eine Warnung für potenzielle Risiken für Benutzer und andere Personen.

Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:



GEFAHR

Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.



WARNUNG

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.

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:

- Verwenden Sie bitte beim Auspacken und bei der Installation Schutzhandschuhe.
- 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 3mm 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. Babies und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie 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. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen oder warten.
- Berühren Sie die Heizelemente während des Betriebs und unmittelbar danach nicht. Vermeiden Sie den Kontakt mit Stoff oder anderen entflammbar Materialen, 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.
- Im Fach unter dem Gerät muss eine Trennplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) installiert werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Rissen ab. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags (nur Geräte mit Glasoberfläche).
- 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.
- Schalten Sie das Kochelement nach der Verwendung über die Bedientasten aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topfpräsenzerkennung (nur Induktionsgeräte).

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterial

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 örtlichen Vorschriften.

Entsorgung

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine angemessene Entsorgung des Geräts trägt der Benutzer dazu bei, potenziell negative Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

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 (WEEE) entsorgt werden muss.

Energiesparen

Für optimale Ergebnisse wird Folgendes empfohlen:

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.
- Lassen Sie beim Kochen den Deckel möglichst auf dem Topf.
- Durch Verwendung eines Schnellkochtopfes können Sie noch mehr Energie und Zeit sparen.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die markierte Kochzone.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der ()-Verordnung 1935/2004. Es wurde gemäß den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie“ 2006/95/EG (ersetzt 73/23/EWG und nachfolgende Zusätze) und den Schutzvorschriften der „EMV“-Richtlinie 2004/108/EG entworfen, hergestellt und in den Handel eingeführt.

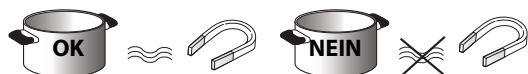
VOR DEM GEBRAUCH



ACHTUNG: Die Kochzonen schalten sich nicht ein, wenn Töpfe mit inkorrektter Größe verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit der Aufschrift „INDUKTIONSSYSTEM“ (siehe nebenstehende Abbildung). Topf vor dem Einschalten des Gerätes auf die gewünschte Kochzone stellen.

Bei Verwendung geeigneter Töpfe können die Kochzonen nicht bei Temperaturen unter 10 °C verwendet werden.

BEREITS VORHANDENE TÖPFE UND PFANNEN



Mit einem Magneten prüfen, ob der Boden des Topfes für das Induktionsgerät geeignet ist: Die Böden von Töpfen und Pfannen sind ungeeignet, wenn diese nicht magnetisch sind.

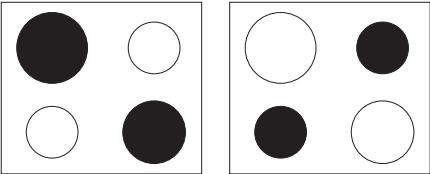
- Stellen Sie sicher, dass die Töpfe über einen ebenen Boden verfügen; andernfalls können diese die Kochzonen zerkratzen. Überprüfen Sie das Kochgeschirr.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld der Kochmulde. Dies kann zu Beschädigungen führen.

EMPFOHLENE BODENDURCHMESSER FÜR TÖPFE

XL Ø 28 cm Ø min. 17 cm → max. 28 cm	M Ø 18 cm Ø min. 12 cm → max. 18 cm
L Ø 21 cm Ø min. 15 cm → max. 21 cm	S Ø 14,5 cm Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm

EMPFOHLENE TOPFPOSITION

Für beste Leistung bei gleichzeitiger Verwendung von zwei Töpfen sind diese gemäß den Abbildungen unten zu platzieren:



LEISTUNGSTUFEN-TABELLE

Leistungsstufe		Zubereitungsart	Verwendung der Leistungsstufe (weist auf Kocherfähigkeiten und -gewohnheiten hin)
Höchste Leistungsstufe	8-9	Braten - Sieden	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Sieden
Hohe Leistungsstufe	7-8	Schmoren - Anbraten - Sieden - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Sieden halten, Garen und Grillen (für kurze Dauer, 5-10 Minuten)
	6-7	Schmoren - Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Andünsten, am Köcheln halten, Garen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittlere Leistungsstufe	4-5	Garen - Köcheln - Anbraten - Grillen	Ideal zum Köcheln, leicht am Köcheln halten, Garen (für lange Zeit). Teigwaren ziehen lassen
	3-4	Garen - leichtes Köcheln - Eindicken - Ziehenlassen	Ideal für lange Kochzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und um Teigwaren ziehen zu lassen
	2-3		Ideal für lange Kochzeiten (maximal ein Liter Füllmenge: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrige Leistungsstufe	1-2	Schmelzen - Auftauen - Warmhalten - Ziehenlassen	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen geringer Mengen an Lebensmitteln sowie zum Warmhalten von zuvor gekochten Speisen (z. B. Saucen, Suppen, Minestrone)
	1		Ideal zum Warmhalten von frisch zubereiteten Speisen, zum Ziehenlassen von Risotto und zum Warmhalten von Geschirr (mit für Induktion geeignetem Zubehör)
OFF	Leistungsstufe Null	Abstellfläche	Kochfeld in Position Standby oder aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt)

HINWEIS:

Verwenden Sie bei der Zubereitung von schnell garenden Speisen, für die eine perfekte Wärmeverteilung auf der 28-cm-Doppelkochzone (falls vorhanden) erforderlich ist (z. B. Pfannkuchen) nur Töpfe mit einem Durchmesser von höchstens 24 cm. Verwenden Sie für die Zubereitung delikater Speisen (z. B. beim Schmelzen von Schokolade oder Butter) die Einzelkochzonen mit kleinerem Durchmesser.

INSTALLATION

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder Ihren Kundenservice.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS FÜR DEN EINBAU

**WARNUNG**

- Der untere Teil des Geräts darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Setzen Sie beim Einbau eines Gerätes unter der Arbeitsfläche keine Trennwand ein.

- Um den einwandfreien Betrieb des Gerätes zu garantieren, darf der Lüftungsspalt zwischen der Kochmulde und der Oberseite des Gerätes (min. 5 mm) nicht verschlossen werden.
- Soll unter dem Kochfeld ein Backofen eingebaut werden, so stellen Sie sicher, dass dieser über ein Kühlsystem verfügt.
- Verwenden Sie zum Abbau der Kochzone von der Arbeitsfläche einen Schraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) und entsperren Sie die Feder an der Unterseite des Gerätes.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

**WARNUNG**

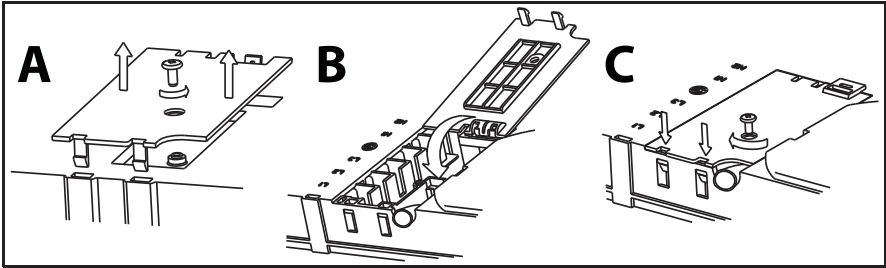
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Der Einbau muss von einer Fachkraft, die über Kenntnisse zu den aktuellen Sicherheits- und Einbaubestimmungen verfügt, durchgeführt werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die durch Missachten der in diesem Kapitel aufgeführten Richtlinien entstehen.
- Das Stromkabel muss lang genug sein, um die Kochmulde von der Arbeitsplatte entfernen zu können.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild unten am Gerät angegebene Spannung der Spannung bei Ihnen zuhause entspricht.

Anschluss an die Klemmenleiste

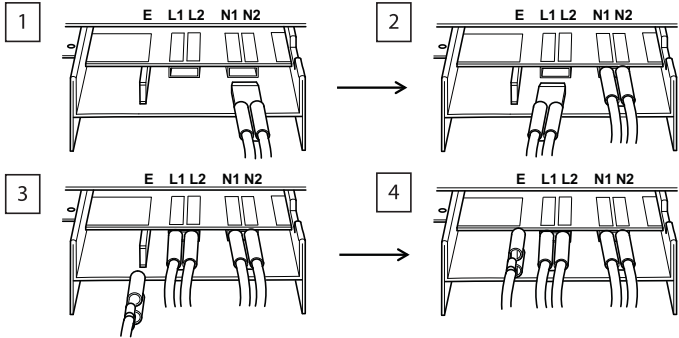
Für den Anschluss des Stromkabels ist eine Klemmenleiste im Lieferumfang enthalten. Folgen Sie den Anweisungen unten.

Verbinden Sie das Massekabel (gelb/grün) mit dem Anschlussymbol .

1. Bauen Sie die Anschlussabdeckung (A) ab, indem Sie die Schraube herausdrehen und setzen Sie die Abdeckung in das Scharnier (B) des Anschlusses ein.
 2. Stecken Sie das Stromkabel in die Klemme und schließen Sie die Drähte wie im Schaltplan im Bereich des Anschlusses gezeigt an die Klemmenleiste an.
 3. Befestigen Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme.
 4. Schließen Sie die Abdeckung (C) und befestigen Sie den Anschlussblock mit der zuvor herausgedrehten Schraube.
- Bei jeder Verbindung mit dem Netzwerk führt das Gerät automatisch einige Sekunden lang Prüfungen durch.



N2	Farbe Grau
N1	Farbe Blau
L2	Farbe Braun
L1	Farbe Schwarz
E	 Farbe Gelb-Grün



L1=R

L2=S

N2=N

 **=E**

N1=N

SCHWARZ - BLACK - NOIR - ZWART - NEGRO - PRETO - NERO - ЧЕРНОЕ - SVART - SORT - SORT - MUSTA - CZARNY - CERNÝ - ČERNÝ - FEKETE - ЧЕРНЫЙ - ЧЕРЕН - NEGRU

BRAUN - BROWN - MARRON - BRUIN - MARRÓN - MARRON - MARRONE - KADE - BRUN - BRUN - BRUN - RUSKEA - BRĄZOWY - HNEĐÝ - HNEĐÝ - BARNA - КОРИЧНЕВЫЙ - КАФЬЕ - MARO

GRAU - GREY - GRIS - GRIS - CINZENTO - GRIGIO - ГРЯ - GRÁ - GRÁ - GRÁ - HARMAA - SZARY - SEDY - SIVY - SZÜRKE - СЕРЫЙ - СИВ - GRI

GELB-GRÜN - YELLOW-GREEN - JAUNE-VERT - GEEL-GROEN - AMARILLO VERDE - AMARELO VERDE - GIALLOVERDE - КИРПИЧАЗИНО - GULGRÖN - GULGRÖNN - GULGRÖN - KULTAVIHREÁ - ZIELONO-ZOLTY - ŻŁUTOZIELONY - ŻŁTO-ZELENY - SÁRGA-ZÖLD - ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ - ЖЪЛТОЗЕЛЕН - GALBEN-VERDE

BLAU - BLUE - BLEU - BLAUW - AZUL - AZUL - BLU - МПЕ - BLÁ - BLÁ - BLÁ - SININEN - NIEBIESKI - MODRY - MODRY - KÉK - СИНИЙ - СИИ - ALBASTRU

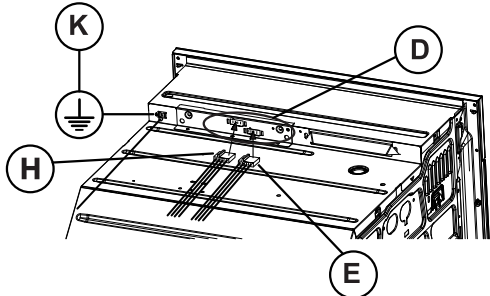
Anschluss an den Backofen



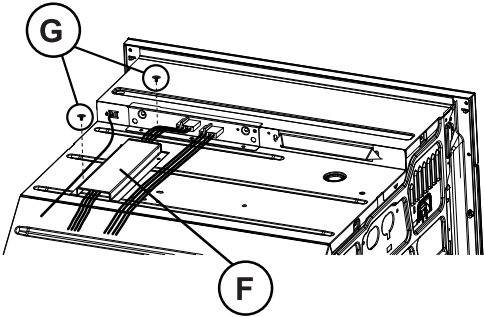
WARNUNG

Schließen Sie den Backofen erst nach dem Kochfeld an das Stromnetz an.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Backofens an das Netz, dass das Modell des Kochfelds in der mitgelieferten Beschreibung unter den möglichen Kombinationen Kochfeld/Backofen aufgeführt ist.
- Schließen Sie die Verbindungsstecker des Kochfelds (E) an die Buchsen des Backofens (D) an. Achten Sie dabei auf die Farbentsprechung und die Ausrichtung der Führungen, die auf der Oberseite der Verbindungsstecker sichtbar sind.
- Drücken Sie die Verbindungsstecker bis zum Anschlag in die Buchsen und lassen Sie die Zunge einrasten
- Schrauben Sie die Mutter der Erdungsschraube (K)  von der oberen Backofenabdeckung ab und ziehen Sie das gelb-grüne Erdungskabel durch, ohne die Unterlegscheibe abzunehmen. Ziehen Sie die Mutter auf der Schraube gut fest



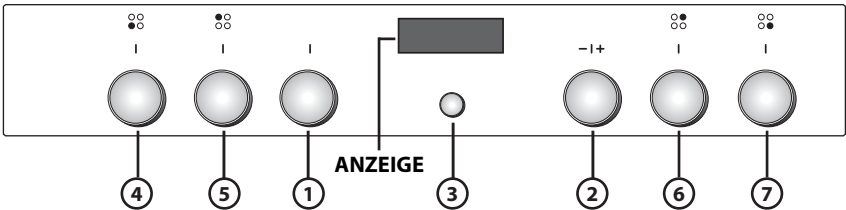
- Decken Sie die angeschlossenen Kabel (H) mit dem Metalldeckel (F) ab. Achten Sie darauf, dass die Kabel dabei nicht unter dem Deckel eingeklemmt werden.
- Drehen Sie die zwei Schrauben (G) ein und ziehen Sie sie fest, bis der mit dem Backofen gelieferte Metalldeckel fest sitzt.



BEDIENUNGSANLEITUNG

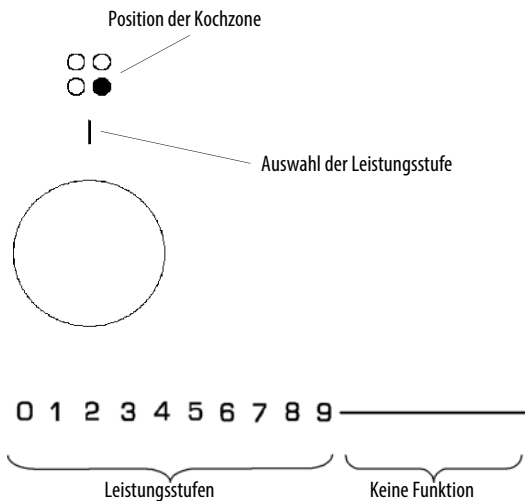


BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES - OFEN



- | | | |
|----|---|-----------|
| 4. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE VORN LINKS | 0 1 2...9 |
| 5. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE HINTEN LINKS | 0 1 2...9 |
| 6. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE HINTEN RECHTS | 0 1 2...9 |
| 7. | BEDIENKNOPF FÜR KOCHZONE VORN RECHTS | 0 1 2...9 |

Bedienfeld



Einschalten und Einstellen der Kochzonen

Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone und wählen Sie durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn die gewünschte Leistungsstufe. Jede Kochzone hat verschiedene Leistungsstufen von „1“ (niedrigste Stufe) bis „9“ (höchste Stufe).

Wird ein Schalter auf eine Stufe von 1 bis 9 eingestellt, so leuchtet die Kochfeld-Betriebsanzeige auf.

Wichtig! Der durchgehenden Linie „_____“ auf den Knöpfen des Kochfeldes entsprechen keine Funktionen: Das Heizelement ist abgeschaltet.

Wichtig! Wird kein Topf auf das Kochfeld gestellt oder ist der verwendete Topf nicht für das Induktionskochfeld geeignet, so schaltet sich die gewählte Kochzone nach 1 Minute aus. Zur erneuten Aktivierung der Kochzone: Stellen Sie einen für Induktionskochfelder geeigneten Topf (siehe Abschnitt „Vor dem Gebrauch“) auf die gewählte Kochzone, drehen Sie den Schalter auf „0“ und stellen Sie anschließend die gewünschte Leistungsstufe ein.

Ausschalten der Kochzonen

Drehen Sie den Bedienknopf auf „0“.

STÖRUNG - WAS TUN?

- Lesen und beachten Sie bitte die Informationen im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
- Stellen Sie sicher, dass kein Stromausfall vorliegt.
- Trocknen Sie das Gerät nach der Reinigung sorgfältig ab.

VOM GERÄT ERZEUGTE GERÄUSCHE

Die Induktionskochzonen können beim normalen Gebrauch verschiedene Geräusche und Vibrationen erzeugen. Diese sind von der Art des Materials und der Zubereitung der Lebensmittel abhängig, siehe beispielsweise Beschreibung unten:

- **Kontaktgeräusche:** Diese Art von Vibration erfolgt aufgrund der Verwendung von verschiedenen Töpfen aus verschiedenen, aufeinander liegenden Materialien.
- **Klickgeräusche bei mittlerer bis niedriger Leistung:** Diese Geräusche werden erzeugt, um die erforderliche niedrige bis mittlere Leistung zu erzielen.
- **Rhythmische Klickgeräusche:** Diese Geräusche werden bei Verwendung mehrerer Kochbereiche und/oder bei hoher Leistung erzeugt.
- **Schwaches Zischen:** Dieses Geräusch tritt aufgrund der Art des verwendeten Behälters und der darin enthaltenen Lebensmittelmenge auf.
- **Hintergrundgeräusche:** Das Induktionsgerät ist mit einem Gebläse ausgerüstet, das zur Kühlung der elektronischen Bauteile dient. Daher hören Sie während des Betriebs und auch einige Minuten nach Abschalten des Gerätes ein Geräusch vom Gebläse. Durch Erhöhen/Verringern der aktivierten Kochzonen können sich die Hintergrundgeräusche des Gebläses erhöhen oder verringern.

Dieser Zustand ist normal und für die korrekte Funktion des Induktionssystems äußerst wichtig; er weist nicht auf Fehler oder Beschädigung hin.

KUNDENSERVICE

Bevor Sie den Kundenservice kontaktieren:

1. Versuchen Sie zunächst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?“ beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Wenn die Störung nach den Prüfungen oben weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenservice vor Ort.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben:

- eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und exakte Modellnummer;
- die Servicenummer (die Ziffer hinter dem Wort Service auf dem Typenschild) auf der Unterseite des Gerätes (auf dem Metallschild);
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000



Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an **eine vom Hersteller autorisierte Kundenservicestelle** (nur dann wird sichergestellt, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird) Ersatzteile sind 10 Jahre lang lieferbar.