

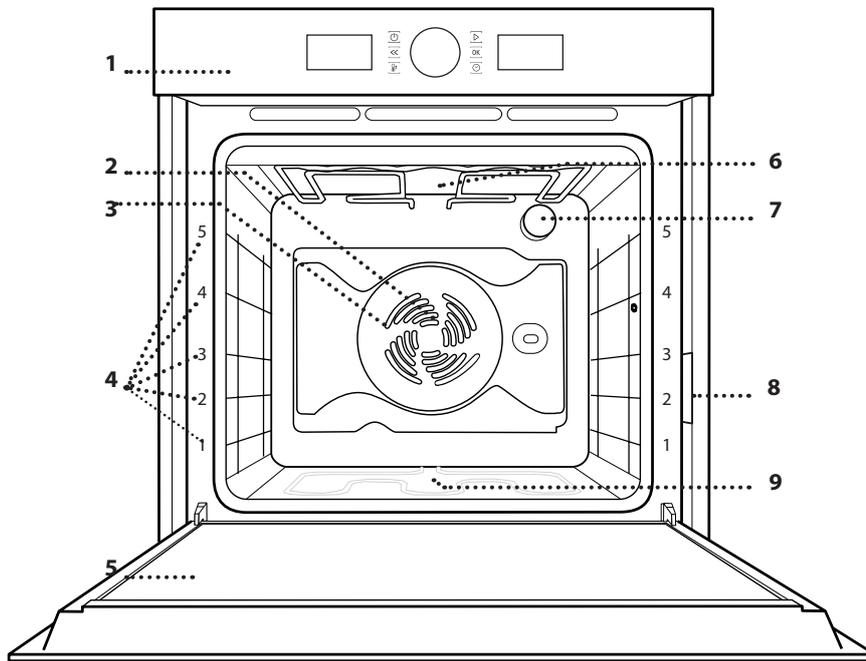

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.bauknecht.eu/register



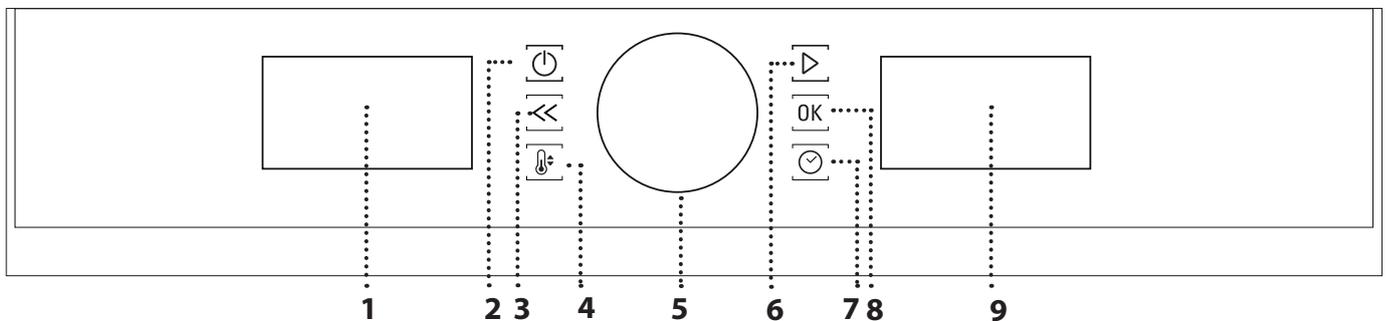
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Side grids (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Identification plate (do not remove)
9. Bottom heating element (non-visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

2. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

3. BACK

For returning to the previous menu.

4. TEMPERATURE

For setting the temperature.

5. KNOB

For selecting menu items and changing or adjusting the settings of a function.

6. START

For starting functions and confirming settings.

7. TIME

For setting or changing the time and adjusting the cooking time.

8. CONFIRM

For confirming an item you have selected or the settings for a function.

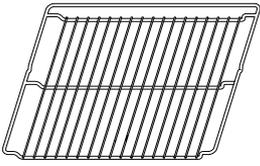
9. RIGHT-HAND DISPLAY

ACCESSORIES



Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

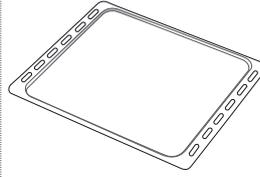
WIRE SHELF



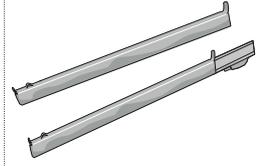
DRIP TRAY *



BAKING TRAY *



SLIDING RUNNERS *



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• **To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin or a tool.** Then, lift the guide and remove the lower components from their seating: the shelf guides can now be removed.

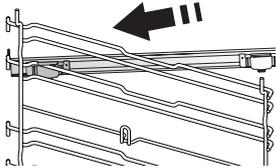
• **To refit the shelf guides,** first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating. Refit the fixing screws.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Please note: The sliding runners can be already mounted on the shelf guides: to remove them, pull outward, releasing first the lower clip.

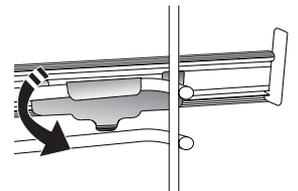
Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position.



To secure the guide in place, firmly press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.

Please note: The sliding runners can be fitted on any level.



FUNCTIONS



Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water.



FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.



CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.

A

AUTOMATIC FUNCTIONS



CASSEROLE

This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.



MEAT

This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.



MAXI COOKING

The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.



BREAD

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.



PIZZA

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.



PASTRY CAKES

This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.



SPECIAL FUNCTIONS



FAST PREHEATING

For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



ECO FORCED AIR*

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this function is in use, the ECO light will remain switched off throughout cooking but can be switched back on temporarily by pressing the OK button. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



KEEP WARM

For keeping just-cooked food hot and crisp.



RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.



AUTOMATIC CLEANING - PYRO

For eliminating cooking residues with an extrahigh temperature cycle. Two self-cleaning cycles are available: a complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

* Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

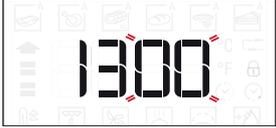
FIRSY TIME USE

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press **OK** to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press **OK** to confirm.

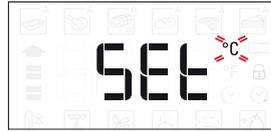
Please note: To change the time at a later point, press and hold **⏸** for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

You may need to set the time again following lengthy power outages.

2. SETTINGS

If required, you can change the default unit of measurement, temperature (°C) and rated current (16 A).

With the oven off, press and hold **⏸** for at least 5 seconds.



Turn the knob to select the unit of measurement, then press **OK** to confirm.



Turn the selection knob to select the power consumption, then press **OK** to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A).

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

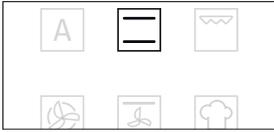
Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press to confirm.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



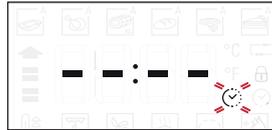
When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue with altering the settings for all values that can be regulated.

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has been activated, you can change the temperature or the grill level by pressing or by turning the *knob* directly.

DURATION



When the icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and activate the function. In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start. Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing : Turn the *knob* to change the time, then press to confirm.

SET THE COOKING END TIME

DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where it is possible to change the end time, the display will show the time the function set to finish while the icon flashes.



If necessary, turn the *knob* to set the time you want cooking to end, then press to confirm and activate the function.

Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase. The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

During the waiting time, you can use the knob to adjust the programmed end time.

Press or to change the temperature and cooking time settings: press to confirm when finished.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

When the values correspond with the desired settings, press to activate the function.

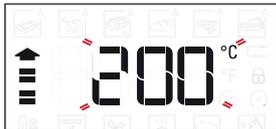
Press and hold to stop the active function at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.



Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking by pressing . Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time set does not include preheating. The temperature you want the oven to reach can always be changed using the *knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

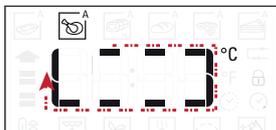


To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

. AUTOMATIC FUNCTIONS

TEMPERATURE RECOVERY

If the temperature inside the oven decreases during a cooking cycle because the door is opened, a special function will be activated automatically to restore the original temperature. While the temperature is being restored, the display will show a "snake" animation until the set temperature has been reached.



While a programmed cooking cycle is in progress, the cooking time will be increased according to how long the door was open in order to guarantee best results.

. SPECIAL FUNCTIONS

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.

Remove all accessories from the oven before activating the pyro function.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Access special functions and turn the knob to select from the menu. Then press to confirm selection.

Press to activate the cleaning cycle immediately, or turn the knob to select the short cycle (ECO).

Press to start the cleaning cycle immediately, or press to set the end time/delayed start.

At the start of the cleaning cycle, the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated during cooking.

For safety reasons, the oven can be switched off at all times by pressing and holding .

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour.

Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with 200 ml of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the "Forced Air" function and position the baking pans on different shelves to facilitate the circulation of hot air.

To check whether a leavened cake is fully cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the dessert may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base.

Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough rising time with this function is reduced by approximately one third compared to rising at room temperature (20 - 25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90			
		Yes	160 - 180	30 - 90			
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160 - 200	30 - 85			
		Yes	160 - 200	35 - 90			
Biscuits / tartlets		-	170 - 180	15 - 45			
		Yes	160 - 170	20 - 45			
		Yes	160 - 170	20 - 45***			
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40			
		Yes	180 - 190	35 - 45			
		Yes	180 - 190	35 - 45***			
Meringues		Yes	90	110 - 150			
		Yes	90	130 - 150			
		Yes	90	140 - 160***			
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40			
		Yes	220 - 240	20 - 40			
		Yes	220 - 240	25 - 50***			
Bread loaf 0.5 kg		-	180 - 200	50 - 70			
Rolls		-	180 - 200	30 - 50			
Bread		Yes	180 - 200	30 - 60			
Frozen pizza		-	250	10 - 15			
		Yes	250	10 - 15			
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60			
		Yes	180 - 190	45 - 60			
		Yes	180 - 190	45 - 70***			
Vols-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30			
		Yes	180 - 190	20 - 40			
		Yes	180 - 190	20 - 40***			
Lasagne/soufflé		-	190 - 200	40 - 65			
Baked pasta/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45			
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90			
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110 - 150			
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80			
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150			

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min)	LEVEL AND ACCESSORIES		
Baked whole fish (fillet, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60			
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180 - 200	50 - 60			
Toasted bread		-	3 (High)	3 - 6			
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20 - 30*			
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30*			
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55 - 70**			
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50**			
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60 - 90**			
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35 - 55 **			
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25			
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ***			
Meat and potatoes		Yes	200	45 - 100 ***			
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***			
Complete meal: Fruit tart (level 5)/ lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40 - 120 ***			
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 ***			
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***			

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

www.docs.bauknecht.eu Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

MANUAL FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS	Casserole	Meat	Maxi Cooking	Bread	Pizza	Pastry cakes
ACCESSORIES	Rack	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Dessert tray / Baking tray on wire shelf	Drip tray	Drip tray with 500 ml water	Baking tray

MAINTENANCE AND CLEANING



Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Use protective gloves during all operations. Disconnect the oven from the power supply.

EXTERIOR SURFACES

. Clean surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent.

Finish off with a dry cloth.

. Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking

foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
• If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.

• . Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

• . The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE

Do not touch the oven during the Pyro cycle.

Keep children and animals away from the oven during and after running the Pyro cycle (until the room has finished airing).

This function enables you to eliminate cooking spatters using a high temperature. At this temperature, food residues turn into deposits that can be easily wiped away with a damp sponge once the oven has cooled down.

If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function.

The oven has two different pyrolytic cleaning functions:

the standard cycle (PYRO) provides thorough cleaning if the oven is heavily soiled, while the economic cycle (ECO) is shorter and consumes less energy than the standard cycle, which makes it suitable for use at regular intervals.

Only run the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

Please note: The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress. It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

REPLACING THE LIGHT

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover, replace the bulb, and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

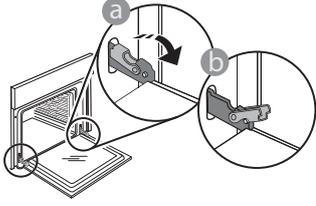
Please note: Only use 20 -40W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps.

The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

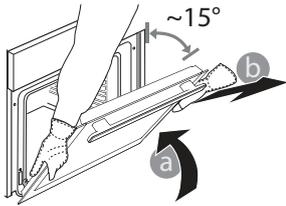
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.

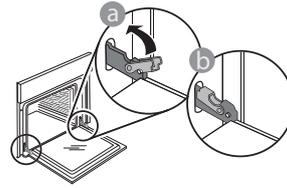


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

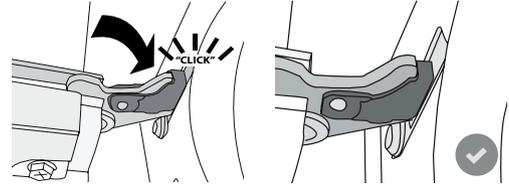


3. To refit the door, move it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

TROUBLESHOOTING



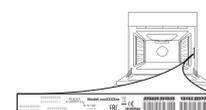
Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu for more information

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The door will not open.	Fault with the door lock. Cleaning cycle in progress.	Switch the oven off and on again to see if the fault persists. Wait for the function to finish and for the oven to cool down.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.bauknecht.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





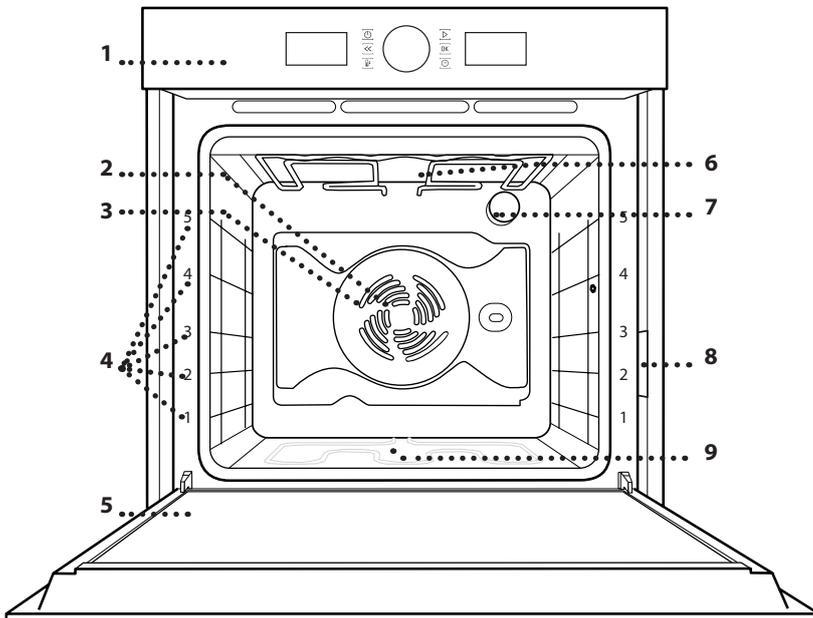
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



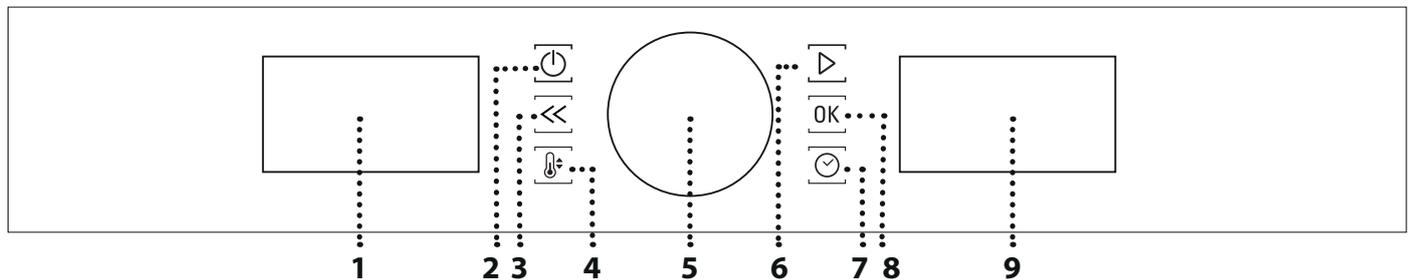
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des
Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement / Grill
7. Lampe
8. Typenschild
(nicht entfernen)
9. Unter-/Oberhitze Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens
und zum Stoppen einer aktiven
Funktion zu einem beliebigen
Zeitpunkt.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen
Menü.

4. TEMPERATUR

Zum Einstellen der Temperatur.

5. DREHKNOPF

Zur Auswahl der Menüpunkte und
zum Ändern und Anpassen der
Einstellungen einer Funktion.

6. START

Für den Start von Funktionen und die
Bestätigung von Einstellungen.

7. ZEIT

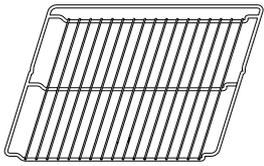
Für die Einstellung oder Änderung
der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

Zur Bestätigung eines ausgewählten
Menüpunkts oder der Einstellungen
für eine Funktion.

9. RECHTES DISPLAY

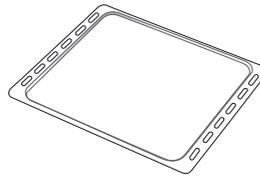
ROST



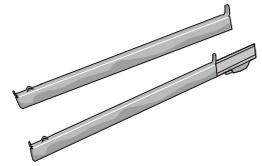
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

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

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 Führungen anheben und die unteren Bauteile vorsichtig aus ihren Sitzen entfernen: 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. Befestigungsschrauben wieder anbringen.

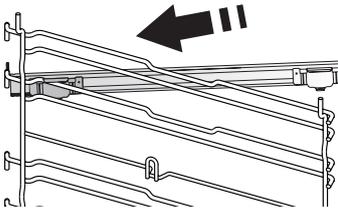
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(FALLS VORHANDEN)

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.

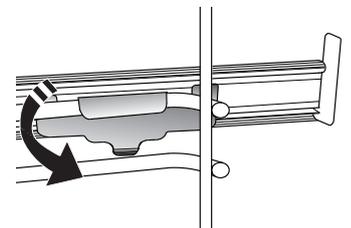
Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen. Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter

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.



	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.
	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.
	UMLUFT Zum Garen von Fleisch, zum Backen von Kuchen mit Füllungen oder Braten von gefültem Gemüse auf nur einer Einschubebene. Diese Funktion verwendet sanfte, zeitweilige Luftzirkulation, um ein übermäßiges Austrocknen der Speise zu vermeiden.

A	AUTOMATIKFUNKTIONEN
	AUFLAUF Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Nudelgerichte.
	FLEISCH Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für das Fleisch. Diese Funktion aktiviert periodisch das Gebläse mit geringer Geschwindigkeit, um zu vermeiden, dass die Speise zu sehr austrocknet.
	MAXI GAREN Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Garen von großen Fleischstücken aus (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
	BROT Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Brote aller Art.
	PIZZA Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Pizzen aller Art.
	BACKWAREN / TORTEN Diese Funktion wählt automatisch die beste Temperatur und Garmethode für Kuchen aller Art.

	SONDERFUNKTIONEN
	SCHNELLES VORHEIZEN Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Ober-/Unterhitze“. Das Ende der Vorheizphase abwarten, bevor Speisen in den Ofen gestellt werden.
	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 500 ml Wasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.
	ECO HEIßLUFT* Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser Funktion bleibt die ECO-Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der OK-Taste vorübergehend wieder eingeschaltet werden. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.
	WARMHALTEN Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
	AUFGEHEN LASSEN Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
	AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE Zum Beseitigen von Kochresten mit einem extra-hohen Temperaturprogramm. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein kompletter Zyklus (PYRO) und ein kürzerer Zyklus (ECO). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

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

ERSTER GEBRAUCH

1. ZEIT EINSTELLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden.



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den Knopf drehen, um die Stunden einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Knopf drehen, um die Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **OK** für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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

2. EINSTELLUNGEN

Bei Bedarf können die Standardmaßeinheit, die Temperatur (°C) und der Nennstrom (16 A) geändert werden.

Die Taste **OK** bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



Den Knopf zur Auswahl der Maßeinheit drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Energieverbrauchs drehen, anschließend **OK** zur Bestätigung drücken.

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

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 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

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den Knopf drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den Knopf drehen, um die auf dem rechten Display verfügbaren Unterfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  zur Bestätigung drücken.

2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILLSTUFE



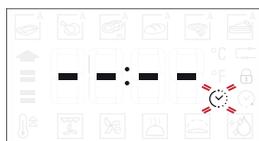
Wenn die Symbole °C/°F auf dem Display blinken, den *-Knopf* drehen, um den Wert zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken und fortfahren, um die nachfolgenden Einstellungen für alle verstellbaren Werte zu ändern.

Außerdem kann gleichzeitig die Grillstufe eingestellt werden (3 = hoch, 2 = mittel, 1 = niedrig).



Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert wurde kann die Temperatur oder die Grillstufe durch Drücken von  oder direkt durch Drehen des *-Knopfes* geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Aktivieren der Funktion. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

Bitte beachten: Die während dem Garvorgang eingestellte Garzeit kann durch Drücken von  angepasst werden: Den *Knopf* drehen, um die Zeit zu ändern, anschließend  zur Bestätigung drücken.

GARENDE EINSTELLEN STARTVORWAHL

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Ist eine Änderung der Abschaltzeit möglich, zeigt das Display das eingestellte Ende der Funktion an während das Symbol  blinkt.



Bei Bedarf den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen, anschließend mit  bestätigen und die Funktion starten.

Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase. Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind als in der Gartabelle angegeben.

Während der Wartezeit kann mit dem *Knopf* das programmierte Garzeitende geändert werden.

Zur Änderung der Temperatur und Garzeit  oder  drücken: Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Werte mit den gewünschten Einstellungen übereinstimmen,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

 drücken und gedrückt halten, um die aktive Funktion jederzeit zu stoppen.

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.



An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang durch Drücken von starten.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die eingestellte Garzeit beinhaltet nicht das Vorheizen. Die gewünschte Ofentemperatur kann stets durch den *-Knopf* geändert werden.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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

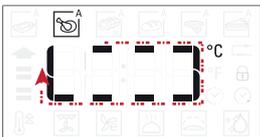


Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den *-Knopf* zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und drücken.

.AUTOMATIK FUNKTIONEN

WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Sinkt die Temperatur im Ofen aufgrund einer geöffneten Tür, wird automatisch eine Spezialfunktion aktiviert, um die ursprüngliche Temperatur wieder herzustellen. Während die Temperatur wieder hergestellt wird, zeigt das Display eine „Schlangen“-Animation an, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.



Während eines laufenden Garzyklus, wird die Garzeit entsprechend dem Zeitraum während dem die Tür offen war, erhöht, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

. SONDERFUNKTIONEN

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Pyrolyse - Funktion aktiviert wird.

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

Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Die Sonderfunktionen aufrufen und den Knopf drehen, um aus dem Menü auszuwählen. Dann zur Bestätigung der Auswahl drücken.

drücken, um den Reinigungszyklus sofort zu starten oder den Knopf drehen, um das Kurzprogramm auszuwählen (ECO).

drücken, um den Reinigungszyklus sofort zu starten oder drücken, um die Abschaltzeit / Startverzögerung einzustellen.

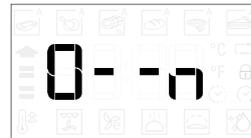
Bei Beginn des Reinigungszyklus, wird die Tür automatisch gesperrt.

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.

Bitte beachten: Die Dauer und die Temperatur des Reinigungszyklus kann nicht eingestellt werden.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch während dem Garen aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und gedrückt Halten von ausgeschaltet werden.

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.

FLEISCH

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. 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.

- Wählen Sie für ein gleichmäßiges Garergebnis zum Grillen von Fleischstücken immer gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Einschubebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit 200 ml Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion wählen und die Backformen auf verschiedene Ebenen stellen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Nachtisch an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

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

Für Desserts mit saftiger Füllung oder Garnierungen (wie Käse- oder Obsttorte) die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

AUFGEHEN LASSEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit von Teig gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		—	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		—	160-200	30 - 85	3 
		Ja	160-200	35-90	4  1 
Plätzchen (Kekse), Törtchen		—	170 - 180	15 - 45	3 
		Ja	160-170	20-45	4  1 
		Ja	160-170	20-45 ***	5  3  1 
Beignets		—	180-200	30-40	3 
		Ja	180-190	35-45	4  1 
		Ja	180-190	35-45 ***	5  3  1 
Baiser		Ja	90	110-150	3 
		Ja	90	130 - 150	4  1 
		Ja	90	140-160 ***	5  3  1 
Pizza (dünn, dick, Focaccia)		—	220 - 250	20 - 40	2 
		Ja	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Ja	220 - 240	25-50 ***	5  3  1 
Brotlaib 0,5 kg		—	180 - 220	50 - 70	2 
Brötchen		—	180 - 220	30 - 50	2 
Brot		Ja	180-200	30 - 60	4  1 
Tiefkühlpizza		—	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	4  1 
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	45 - 60	2 
		Ja	180-190	45 - 60	4  1 
		Ja	180-190	45-70 ***	5  3  1 
Blätterteigtörtchen / salziges Blätterteiggebäck		Ja	190-200	20-30	3 
		Ja	180-190	20-40	4  1 
		Ja	180-190	20-40 ***	5  3  1 
Lasagne / Soufflé		—	190-200	40 - 65	3 
Nudelaufauf / Cannelloni		—	190-200	25 - 45	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		—	190-200	60 - 90	3
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		—	170	110-150	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		—	200 - 230	50 - 80	3
Puter / Gans 3 kg		—	190-200	90 - 150	2
Fisch ganz, gebacken (Filets, ganz)		Ja	180-200	40 - 60	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 60	2
Getoastetes Brot		—	3 (hoch)	3-6	5
Fischfilets / Scheiben		—	2 (mittel)	20-30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		—	2 - 3 (mittel - hoch)	15 - 30 *	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	2 (mittel)	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		—	2 (mittel)	35 - 50 **	3
Lammkeule, Haxe		—	2 (mittel)	60-90 **	3
Bratkartoffeln		—	2 (mittel)	35-55 **	3
Gemüsegratin		—	3 (hoch)	10-25	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50-100 ***	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45-100 ***	4 1
Fisch und Gemüse		Ja	180	30 - 50 ***	4 1
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5) / Lasagne (Einschubebene 3) / Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	190	40-120 ***	5 3 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.

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

MANUELLE FUNKTIONEN	Ober-/ Unterhitze 	Grill 	Grill + Heißluft 	Heißluft 	Umluft 	Eco Heißluft
AUTOMATIK FUNKTIONEN	Auflauf 	Fleisch 	Maxi Garen 	Brot 	Pizza 	Backwaren / Torten
ZUBEHÖRTEILE	Rost 	Backblech oder Kuchenform auf Rost 	Fettpfanne / Süßspeisentablett / Backblech auf Rost 	Fettpfanne 	Fettpfanne mit 500 ml Wasser 	Backblech

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

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.

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.

REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

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

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer mit hoher Temperatur 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.

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

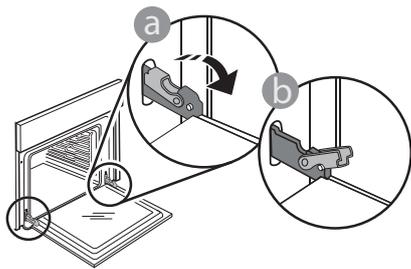
2. Die Lampenabdeckung abschrauben, die Birne austauschen und die Lampenabdeckung wieder anschrauben.

3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

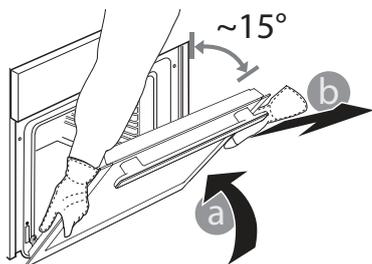
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C.
Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).
Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
-Bei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



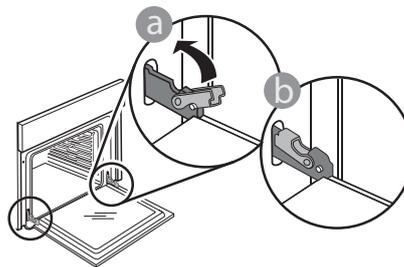
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



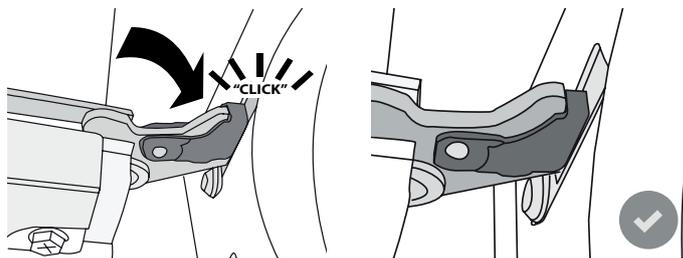
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre

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.
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 oder einem Buchstaben an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

