

## **Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Installationsanleitung**



[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



---

**DEUTSCH** .....3

# DEUTSCH

# SICHERHEITSHINWEISE, GEBRAUCHS- und INSTALLATIONSANLEITUNG



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT  
ENTSCHIEDEN HABEN.**

Für eine umfassendere Unterstützung  
melden Sie Ihr Gerät bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an

## *Index*

### ***Sicherheitshinweise***

|  |   |
|--|---|
| <b>SICHERHEITSHINWEISE</b> .....       | 4 |
| <b>HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ</b> ..... | 6 |
| <b>KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG</b> .....     | 6 |

### ***Gebrauchsanleitung***

|  |    |
|--|----|
| <b>PRODUKT-BESCHREIBUNG</b> .....                | 7  |
| BEDIENTAFEL .....                                | 8  |
| BESCHREIBUNG DER DISPLAYS .....                  | 8  |
| ZUBEHÖRTEILE .....                               | 9  |
| DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN ..... | 9  |
| SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN .....             | 10 |
| ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE .....                  | 11 |
| FUNKTIONEN .....                                 | 12 |
| <b>BEDIENUNG DES OFENS</b> .....                 | 14 |
| ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS .....            | 14 |
| TÄGLICHER GEBRAUCH .....                         | 15 |
| HILFREICHE TIPPS .....                           | 17 |
| GARTABELLE .....                                 | 18 |
| ERPROBTE REZEPTE .....                           | 20 |
| <b>REINIGUNG</b> .....                           | 21 |
| <b>PFLEGE</b> .....                              | 22 |
| AUSBAU DER TÜR .....                             | 22 |
| ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR .....                 | 23 |
| AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE .....                  | 24 |
| <b>LÖSEN VON PROBLEMEN</b> .....                 | 25 |
| TECHNISCHE DATEN .....                           | 27 |
| KUNDENDIENST .....                               | 27 |
| <b><i>Installationsanleitung</i></b> .....       | 28 |

# SICHERHEITSHINWEISE

## DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen aufbewahren. In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

## SICHERHEITSHINWEISE

Babys 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. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß, Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

**WARNUNG:** Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Gerät während des Dörrns von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde verwenden. Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind. Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.

Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.

## ZULÄSSIGE NUTZUNG

**VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.

Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet. Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Jegliche andere Art der Nutzung

(z.B. Beheizen von Räumen) ist untersagt.

## INSTALLATION

Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.

Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.

Einbau und Reparaturen 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.

Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen. Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten.

Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.

Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

Achten Sie während der Installation darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.

Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.

Den Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden

und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.

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

Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen. Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren - Brandgefahr.

### HINWEISE ZUR ELEKTRIK

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen.

Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden.

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht

am Netzkabel.

Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.

Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.

Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.

### REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.

**WARNUNG** : Stellen Sie vor Austausch der Lampe sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, es besteht sonst die Gefahr eines Stromschlags.

Keine stark scheuernden Reiniger oder scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung des Glases der Gerätetür verwenden. Sie können die Oberfläche verkratzen, was zu Glasbruch führen kann.


Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.

Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.

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


# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN


Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

## ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren  oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.


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

## ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da diese die Hitze besonders gut aufnehmen.

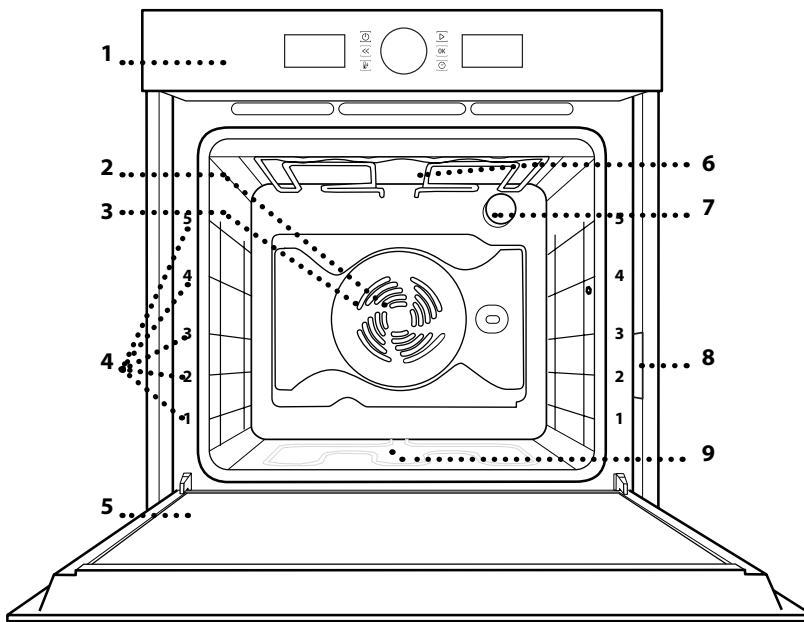
# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Bei Entwicklung, Herstellung und Verkauf dieses Geräts wurden folgende Europäischen Richtlinien beachtet:  
LVD 2014/35/EU, EMV 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU.

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie  Nr. 1935/2004.

Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

# PRODUKT- BESCHREIBUNG

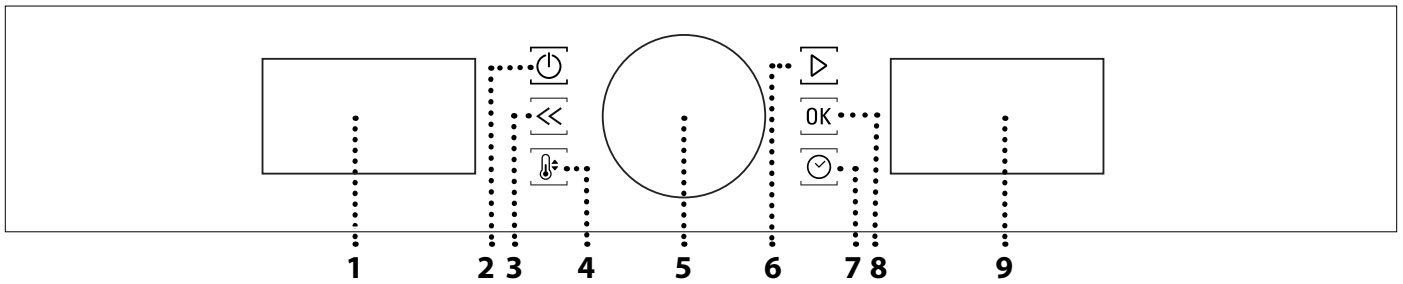


1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement  
(nicht sichtbar)
4. Seitengitter  
(die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild  
(nicht entfernen)
9. Bodenheizelement  
(nicht sichtbar)

Bitte beachten:

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

# BEDIENTAFEL



## 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 bei der Konfiguration der Einstellungen.

## 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.

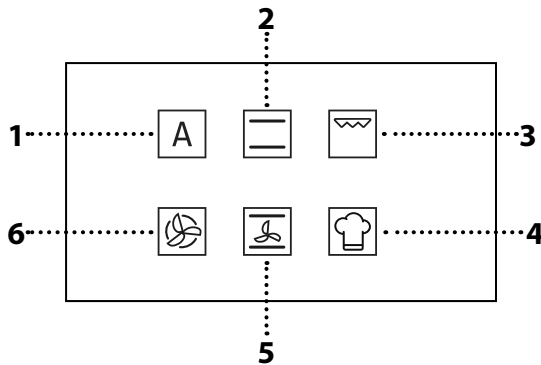
## 8. BESTÄTIGEN

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

## 9. RECHTES DISPLAY

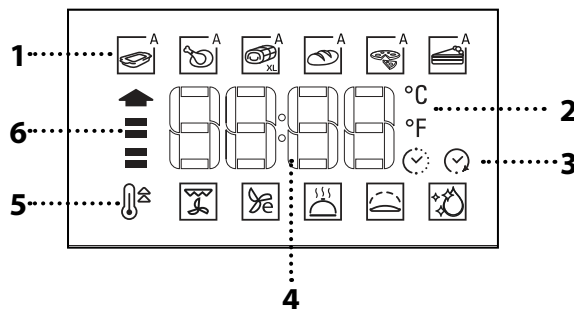
# BESCHREIBUNG DER DISPLAYS

## LINKES DISPLAY



1. Automatikfunktionen
2. Funktion Ober-/Unterhitze
3. Grill-Funktion
4. Sonderfunktionen
5. Umluft-Funktion
6. Heißluft-Funktion

## RECHTES DISPLAY

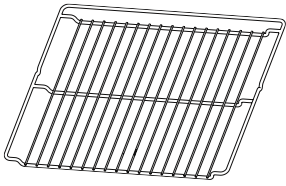


1. Automatikfunktionen-Cluster
2. Temperaturmaßeinheit
3. Zeitoptionen (Dauer, Startverzögerung)
4. Digitales Display (zeigt zum Beispiel: die Uhr, alle Funktionswerte oder Einstellungen)
5. Sonderfunktionen-Cluster
6. Vorheizphase Anweisung



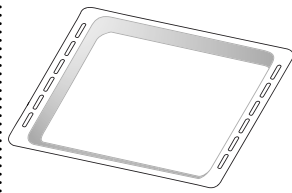
# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



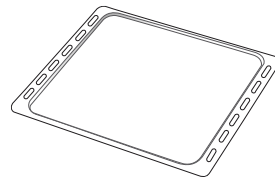
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr.

## FETTPFANNE



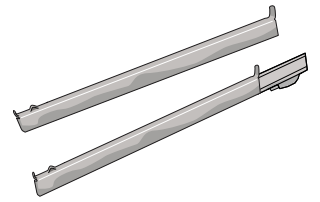
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE

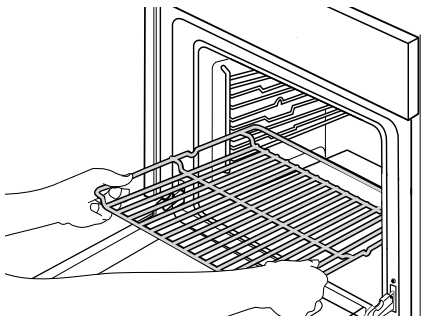


Dies erleichtert das Einsetzen von Zubehörteilen in den Ofen und ihr Entfernen aus dem Ofen.

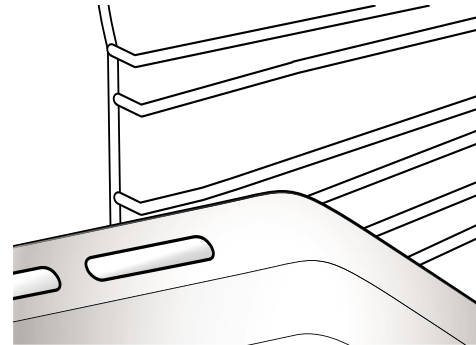
Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.  
Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

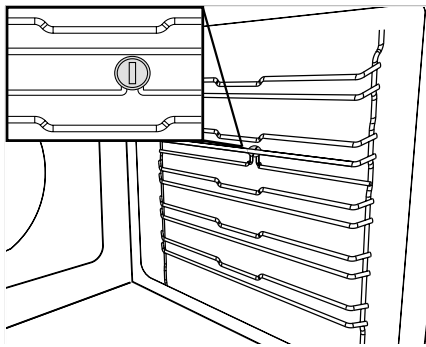


**2.** Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

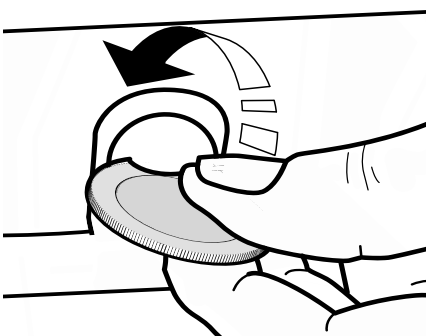


# SEITENGITTER AUS- UND EINBAUEN

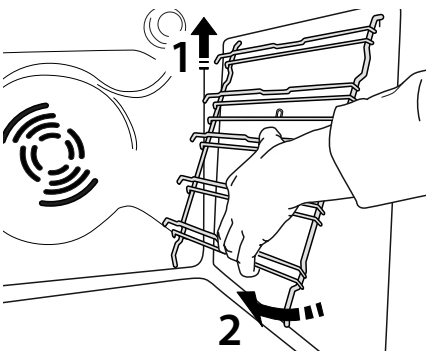
**1.** Für optimale Stabilität können die beiden Seitengitter mit zwei Schrauben befestigt sein.



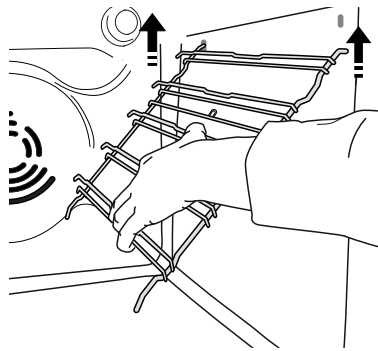
**2.** Entfernen Sie die beiden Schrauben mit Hilfe einer Münze oder eines Schraubenziehers.



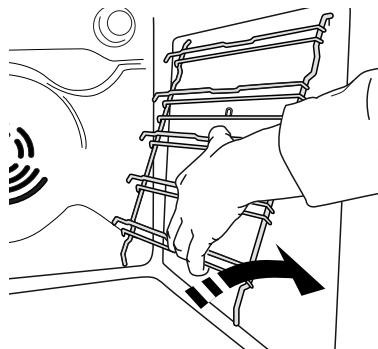
**3.** Zur Entfernung der Seitengitter, die Gitter (1) anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seiner Halterung (2) ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.



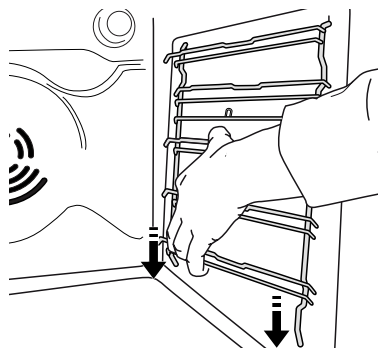
**4.** Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen.



**5.** Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben.



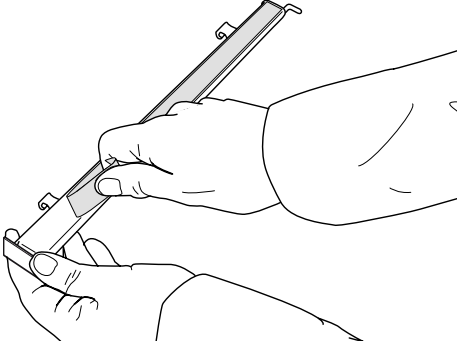
**6.** Und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.



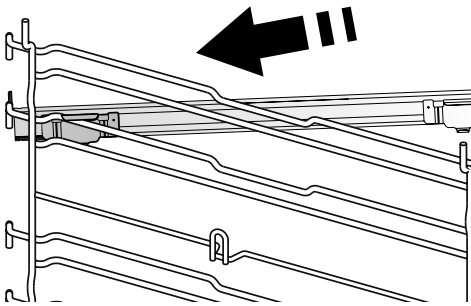
# ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

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.  
Entnahme der Seitengitter.

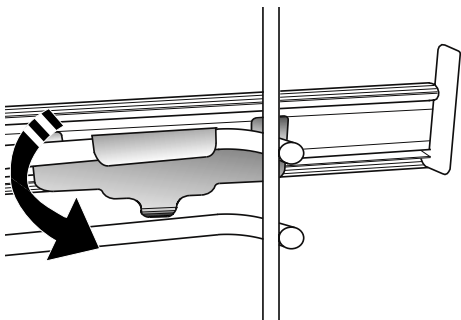
**1.** Den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.



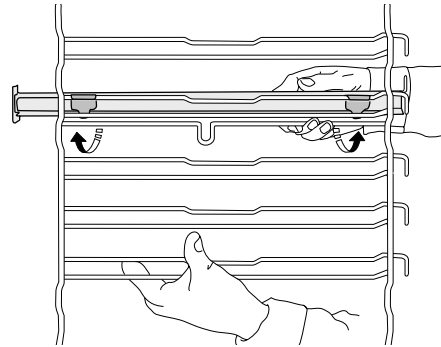
**2.** Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. (Abb. A); Den anderen Clip in seine Position absenken.



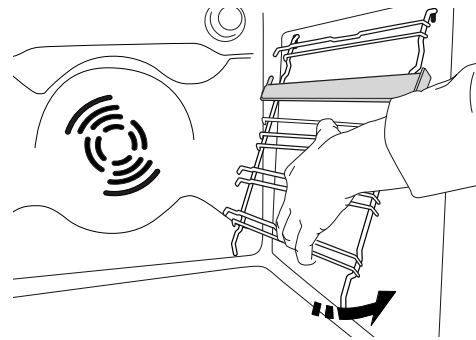
**3.** Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können.



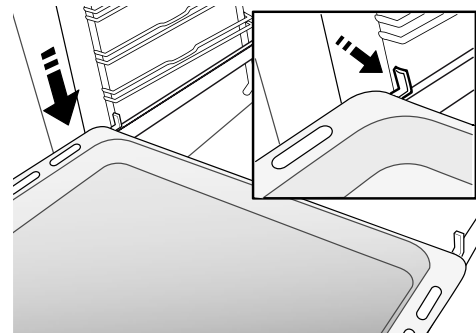
**4.** Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen. Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.



**5.** Bringen Sie die Seitengitter wieder an.



**6.** Legen Sie die Zubehörteile auf die Backauszüge.



# FUNKTIONEN

## A AUTOMATIKFUNKTIONEN

### A AUFLAUF

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Teigwaren aus (Lasagne, Cannelloni usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A FLEISCH

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Braten jeder Art von Fleisch aus (Geflügel, Rind, Kalb, Schwein, Lamm usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Bei dieser Funktion wird die Umluftfunktion nicht fortwährend, sondern zeitweise eingesetzt, wodurch ein übermäßiges Austrocknen der Speisen vermieden wird. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

### A 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. Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

### A BROT

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen aller Arten von Brot aus (Baguette, Brötchen, Brotlaibe usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A PIZZA

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Pizza aus (dünne Pizza, amerikanische Pizza, Focaccia usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### A BACKWAREN/TORTEN

Die Funktion wählt automatisch die beste Zubereitungsart und Temperatur für das Backen jeder Art von Süßspeisen aus (Kekse, Hefekuchen, Obstkuchen usw.). Die Temperatur kann innerhalb eines festgelegten Bereichs verändert werden, um sich perfekt an verschiedene Rezepte und persönlichen Geschmack anzupassen. Verwenden Sie die 2. oder 3. Ebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

### OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene. Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.

### GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 4. oder 5. Einschubebene zu geben. 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 Trinkwasser zufügen. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

### 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. Verwenden Sie die 3. Ebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

### UMLUFT

Zum Garen von Fleisch und Backen von (salzigen oder süßen) Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene. Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.



## SONDERFUNKTIONEN

### SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens. Zum schnellen Vorheizen des Backofens. Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

### GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Geben Sie das Gargut auf die mittleren Einschubebenen. Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Geben Sie die Fettpfanne mit etwa einem halben Liter Wasser auf die 1. oder 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

### 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 ECO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ECO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

### WARMHALTEN

Zum Warmhalten, damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben (z. B.: Fleisch, Pommes Frites, Aufläufe). Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben.

### AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Stellen Sie den Teig auf die 2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

### DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens und aktivieren Sie die Funktion erst, wenn der Backofen kalt ist.

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

# BEDIENUNG DES OFENS

**!** Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

## ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

### 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, **⌚** 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 **⏻** bei ausgeschaltetem Ofen für mindestens 5 Sekunden drücken.



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



Den Auswahlknopf zur Auswahl des Nennstroms 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 wird empfohlen, 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 zu ändern (falls möglich).



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



Bitte beachten: Nach dem Start der Funktion 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 Starten 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 Stunden zu ändern und  zur Bestätigung drücken.

### EINSTELLEN DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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 voraussichtliche 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 der Knopf dazu verwendet werden, die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

 oder  drücken, um die Temperatur- und Garzeiteinstellungen zu ändern. Die Taste  drücken, um das Ende zu bestätigen.

### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken und Halten von  unterbrochen werden.


### 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 Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Die zu erreichende Temperatur kann immer unter Verwendung des Knopfes geändert werden.

### 5. ENDE DES GARVORGANGS

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



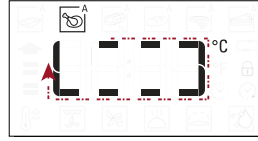
Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

### .AUTOMATIKFUNKTIONEN

#### 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

#### DIAMOND CLEAN

Für die Aktivierung der Funktion „Diamond Clean“ bei kaltem Ofen, 200 ml Wasser auf dem Boden des Backofeninnenraums verteilen, dann die Backofentür schließen.


Die Sonderfunktionen  aufrufen und den Knopf zur Auswahl  aus dem Menü drehen, dann zur Bestätigung  drücken.

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

Nach Zyklusende, den Backofen abkühlen lassen, eventuell im Backofen verbliebenes Wasser entfernen und den Ofen mit einem mit heißem Wasser angefeuchteten Schwamm reinigen (die Reinigung führt möglicherweise nicht zum gewünschten Ergebnis, wenn sie um mehr als 15 Minuten verzögert wird).

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 bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

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



# HILFREICHE TIPPS

## 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.

## 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 Kuchenformen 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.

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

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.

## GEHEN 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 gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

## FLEISCH

















































































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

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

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

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

# GARTABELLE

| REZEPT  | FUNKTION  | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min)   | ROST UND ZUBEHÖRTEILE  |
|---|---|------------|-----------------|---------------|--|
| <b>Hefekuchen</b>   |    | -          | 160 - 180       | 30 - 90       | 2/3<br>   |
|   |    | Ja         | 160 - 180       | 30 - 90       | 4 1<br>    |
| <b>Gefüllter Kuchen</b><br>(Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |    | -          | 160 - 200       | 30 - 85       | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 160 - 200       | 35 - 90       | 4 1<br>    |
| <b>Plätzchen / Törtchen</b>                                   |    | -          | 170 - 180       | 15 - 45       | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 160 - 170       | 20 - 45       | 4 1<br>    |
|   |    | Ja         | 160 - 170       | 20 - 45 ***   | 5 3 1<br>         |
| <b>Beignets</b>   |    | -          | 180 - 200       | 30 - 40       | 3<br>   |
|   |    | Ja         | 180 - 190       | 35 - 45       | 4 1<br>    |
|   |    | Ja         | 180 - 190       | 35 - 45 ***   | 5 3 1<br>         |
| <b>Meringue</b>   |    | Ja         | 90              | 110 - 150     | 3<br>   |
|   |   | Ja         | 90              | 130 - 150     | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 90              | 140 - 160 *** | 5 3 1<br>   |
| <b>Pizza</b> (dünn, dick, Focaccia)                           |  | -          | 220 - 250       | 20 - 40       | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 220 - 240       | 20 - 40       | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 220 - 240       | 25 - 50 ***   | 5 3 1<br>   |
| <b>Brotlaib</b> 0.5 kg  |  | -          | 180 - 220       | 50 - 70       | 2<br>   |
| <b>Brötchen</b>   |  | -          | 180 - 220       | 30 - 50       | 2<br>   |
| <b>Brot</b>   |  | Ja         | 180 - 200       | 30 - 60       | 4 1<br>    |
| <b>Tiefkühlpizza</b>  |  | -          | 250             | 10 - 20       | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 250             | 10 - 20       | 4 1<br>    |
| <b>Salzige Kuchen</b><br>(Gemüse Kuchen, Quiche)              |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 60       | 2<br>   |
|   |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 60       | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 180 - 190       | 45 - 70 ***   | 5 3 1<br>   |
| <b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>     |  | Ja         | 190 - 200       | 20 - 30       | 3<br>   |
|   |  | Ja         | 180 - 190       | 20 - 40       | 4 1<br>    |
|   |  | Ja         | 180 - 190       | 20 - 40 ***   | 5 3 1<br>   |
| <b>Lasagne / Kuchen</b>                                       |  | -          | 190 - 200       | 40 - 65       | 3<br>   |
| <b>Nudelaufbau / Cannelloni</b>                               |  | -          | 190 - 200       | 25 - 45       | 3<br>   |

| REZEPT  | FUNKTION | VORHEIZEN. | TEMPERATUR (°C)      | DAUER (Min)  | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
|---|----------|------------|----------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Lamm, Kalb, Rind, Schwein</b> 1 kg   |          | -          | 190 – 200            | 60 - 90      |                       |
| <b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg   |          | -          | 170                  | 110 – 150    |                       |
| <b>Hähnchen / Kaninchen / Ente</b> 1 kg   |          | -          | 200 – 230            | 50 - 80 **   |                       |
| <b>Truthahn / Gans</b> 3 kg   |          | -          | 190 – 200            | 90 - 150     |                       |
| <b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filets, ganz)   |          | Ja         | 180 – 200            | 40 – 60      |                       |
| <b>Gefülltes Gemüse</b><br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)  |          | Ja         | 180 – 200            | 50 – 60      |                       |
| <b>Toast</b>  |          | -          | 3 (hoch)             | 3 – 6        |                       |
| <b>Fischfilets/Steaks</b>   |          | -          | 2 (mittel)           | 20 – 30 *    |                       |
| <b>Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>   |          | -          | 2- 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 *    |                       |
| <b>Brathähnchen</b> 1 – 1,3 kg  |          | -          | 2 (mittel)           | 55 – 70 **   |                       |
| <b>Roastbeef englisch</b> 1 kg  |          | -          | 2 (mittel)           | 35 - 50 **   |                       |
| <b>Lammkeule / Schweinshaxe</b>   |          | -          | 2 (mittel)           | 60 – 90 **   |                       |
| <b>Bratkartoffeln</b>   |          | -          | 2 (mittel)           | 35 – 55 **   |                       |
| <b>Gemüsegratin</b>   |          | -          | 3 (hoch)             | 10 – 25      |                       |
| <b>Lasagne, Fleisch</b>   |          | Ja         | 200                  | 50 – 100 *** |                       |
| <b>Fleisch &amp; Kartoffeln</b>   |          | Ja         | 200                  | 45 – 100 *** |                       |
| <b>Fisch &amp; Gemüse</b>   |          | Ja         | 180                  | 30 – 50 ***  |                       |
| <b>Komplette Mahlzeit: Obsttorte</b><br>(Einschubebene 5)/<br><b>Lasagne</b> (Einschubebene 3)/ <b>Fleisch</b><br>(Einschubebene 1) |          | Ja         | 190                  | 40 – 120 *** |                       |
| <b>Gefüllte Bratenstücke</b>  |          | -          | 200                  | 80 – 120 *** |                       |
| <b>Fleischstücke</b><br>(Kaninchen, Hähnchen, Lamm)   |          | -          | 200                  | 50 – 100 *** |                       |

\* 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.

|                     |                  |                                   |   |                        |                              |                  |
|---------------------|------------------|-----------------------------------|---|------------------------|------------------------------|------------------|
| FUNKTIONEN          | Ober-/Unterhitze | Grill                             | Grill + Heißluft                          | Heißluft               | Umluft                       | Eco Heißluft     |
| AUTOMATIKFUNKTIONEN | Auflauf          | Fleisch                           | Maxi Garen                                | Brot                   | Pizza                        | Backwaren/Torten |
| ZUBEHÖRTEILE        | Ofenrost         | Ofenform oder Kuchenform auf Rost | Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost | Fettpfanne / Backblech | Fettpfanne mit 500 ml Wasser |                  |

# ERPROBTE REZEPTE

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

| REZEPT   | FUNKTION  | VORHEIZEN | Einschubebene | TEMP. (°C) | DAUER (Min) | ZUBEHÖRTEILE* UND ANMERKUNGEN   |
|--|---|-----------|---------------|------------|-------------|---|
| Mürbeteigkekse                                 |    | -         | 3             | 150        | 35 - 50     | Fettpfanne / Backblech  |
|  |    | Ja        | 3             | 150        | 25 - 40     | Fettpfanne / Backblech  |
|  |    | Ja        | 1 - 4         | 150        | 25 - 35     | Einschubebene 4: Backblech<br>Ebene 1: Fettpfanne / Backblech                               |
| Kleingebäck                                    |    | -         | 3             | 170        | 25 - 35     | Fettpfanne / Backblech  |
|  |    | Ja        | 3             | 160        | 20 - 30     | Fettpfanne / Backblech  |
|  |    | Ja        | 1 - 4         | 160        | 25 - 35     | Einschubebene 4: Backblech<br>Ebene 1: Fettpfanne / Backblech                               |
| Fettfreier Biskuitkuchen (Fatless sponge cake) |    | -         | 2             | 170        | 30 - 40     | Kuchenform auf Rost   |
|  |    | Ja        | 2             | 160        | 30 - 40     | Kuchenform auf Rost   |
|  |   | Ja        | 1 - 4         | 160        | 35 - 45     | Einschubebene 4: Kuchenform auf Rost<br>Einschubebene 1: Kuchenform auf Rost                |
| 2 Apfelkuchen                                  |  | -         | 2             | 185        | 70 - 90     | Kuchenform auf Rost   |
|  |  | Ja        | 2             | 175        | 70 - 90     | Kuchenform auf Rost   |
|  |  | Ja        | 1 - 4         | 175        | 75 - 95     | Ebene 4: Kuchenform auf Rost<br>Ebene 1: Kuchenform auf Rost                                |
| Toast  |  | -         | 5             | 3 (hoch)   | 4 - 6       | Ofenrost  |
| Hamburger                                      |  | -         | 5             | 3 (hoch)   | 18 - 30     | Ebene 5: Rost (Gargut nach halber Garzeit wenden)<br>Einschubebene 4: Fettpfanne mit Wasser |





\* Sie können alle nicht mitgelieferten Zubehörteile über unseren Kundendienst erhalten.

**Für die Angaben in der Tabelle wurden keine Backauszüge verwendet. Führen Sie die Tests ohne diese durch.**

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

Vorheizen des Ofens (gemäß IEC 60350-1): Testen Sie die Funktionen "OBER-/UNTERHITZE", "HEISSLUFT", "SCHNELLES VORHEIZEN".

Bitte beachten: Die Gebäck-Funktion verwendet nur Ober- und Unterhitze, ohne Heißluft. Das Vorheizen ist nicht erforderlich.

| FUNKTIONEN |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|
|            | Backwaren/Torten  | Umluft  | Heißluft  | Grill   |

# REINIGUNG

**Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**

**Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.**

**Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.**

**Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.**

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

## AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

## 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.

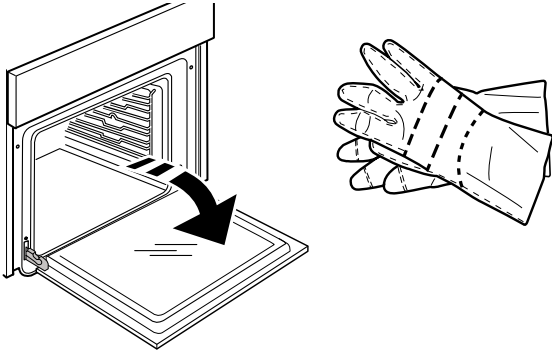
Bei allen Vorgängen  
Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei  
kaltem Ofen durchführen.

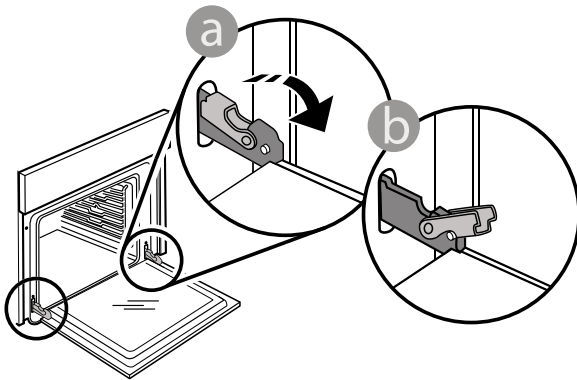
Trennen Sie den Ofen von der  
Stromversorgung.

## AUSBAU DER TÜR

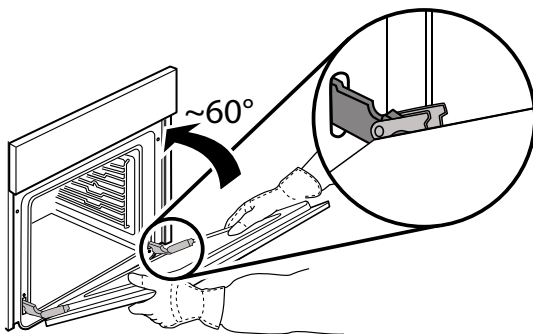
1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.



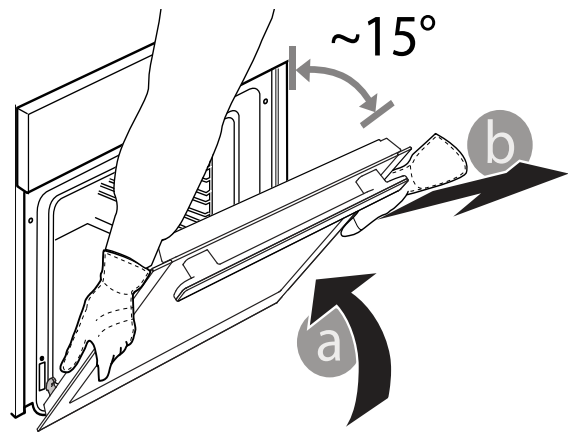
2. Die Haken so weit wie möglich senken.



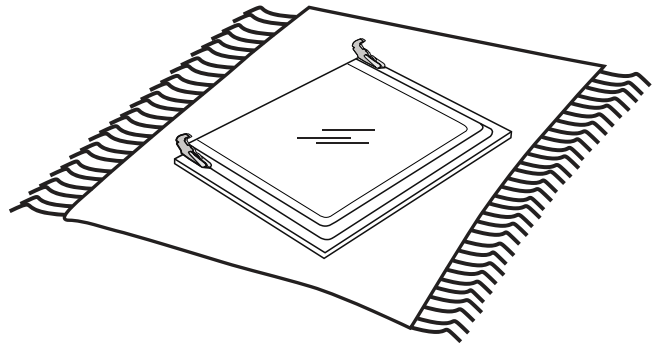
3. Die Tür so weit wie möglich schließen.



4. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.  
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst.

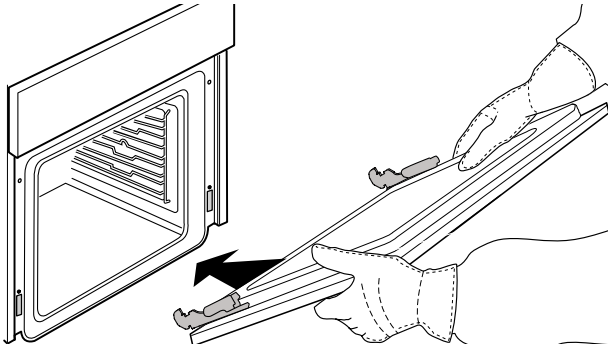


5. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

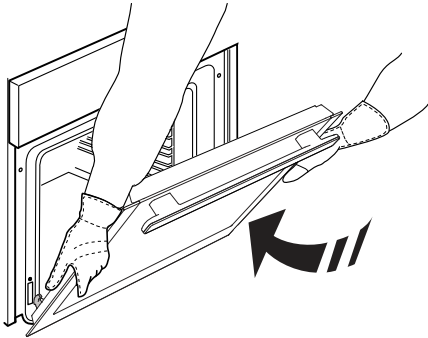


# ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

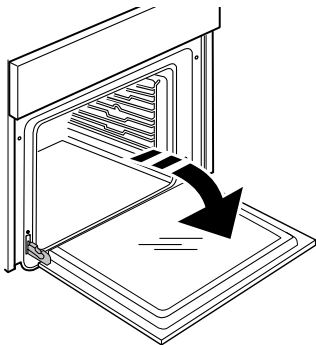
**1.** Die Tür zum Ofen bewegen, die Scharnierhaken mit ihren Sitzen ausrichten.



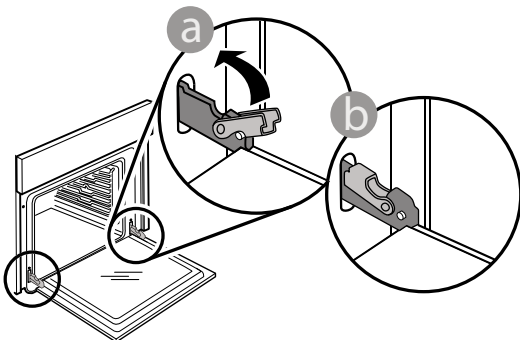
**2.** Den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.



**3.** Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

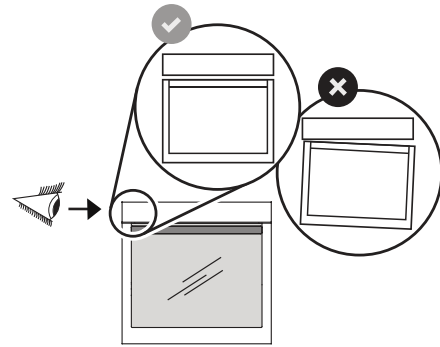
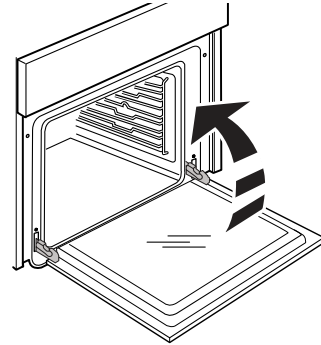


**4.** Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



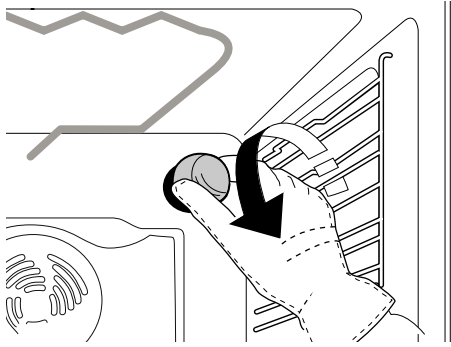
**5.** Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.

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



# AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.



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

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

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

Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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



# LÖSEN VON PROBLEMEN

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



**Lesen Sie die Sicherheitshinweise vor Durchführung der folgenden Aufgaben sorgfältig durch**

| STÖRUNG  | MÖGLICHE URSACHE   | BEHEBUNG DER STÖRUNG   |
|--|--|--|
| Der Ofen funktioniert nicht.                           | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung.<br>Störung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Der Ofen heizt nicht.                                  | Funktion ausgewählt.   | Eine andere Funktion auswählen. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.  |
|  | Tür offen.   | Die Tür schließen und überprüfen, ob das Problem weiterhin besteht.  |
| Die Zeit blinkt.                                       | Stromausfall.  | Sie müssen die Zeit zurücksetzen: Die Anweisungen in dem Abschnitt „Erste Inbetriebnahme des Geräts“ befolgen.   |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an. | Störung.   | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.   |
| Die Tür schließt nicht richtig.                        | Die Sicherungshebel sind nicht in der richtigen Position.      | Sicherstellen, dass die Sicherungshebel in der richtigen Position sind. Dazu die Anweisungen für das Entfernen und erneute Anbringen der Tür in dem Abschnitt „Wartung“ befolgen.        |

| STÖRUNG   | MÖGLICHE URSACHE  | BEHEBUNG DER STÖRUNG   |
|---|---|--|
| Das Garen startet nicht und/oder ein akustisches Signal ertönt. | Die ausgewählte Funktion ist nicht mit der gewünschten Aktion kompatibel. | Wählen Sie die Funktion erneut aus. Den Kerntemperaturfühler entfernen und erneut einsetzen. |
| Die Beleuchtung schaltet sich während dem Garvorgang aus.       | „ECO Heißluft“ Funktion ausgewählt.                                       | Eine andere Funktion auswählen.  |
| Das Licht funktioniert nicht.                                   | Die Glühbirne muss ausgewechselt werden.                                  | Die Anweisungen zum Austausch der Glühbirne im Abschnitt „Wartung“ befolgen.                 |
| Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.         | Kühlgebläse aktiviert.  | Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.                             |

# TECHNISCHE DATEN

 Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu) runtergeladen werden

## KUNDENDIENST

### VOR DEM KONTAKTIEREN DES KUNDENDIENSTES:

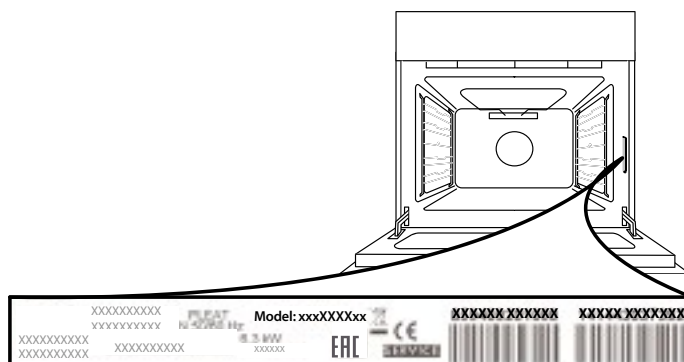
**1.** Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in der Tabelle „Lösen von Problemen“ selbst lösen können.

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

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

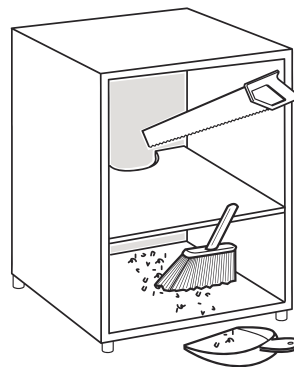
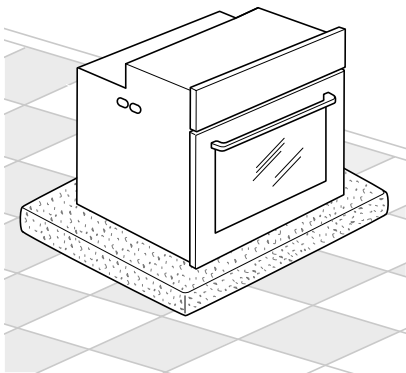
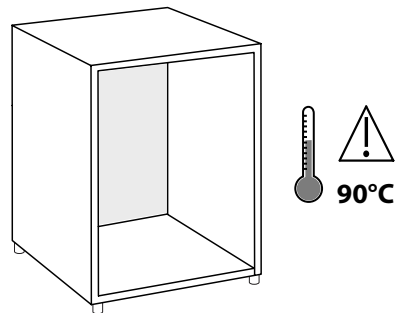
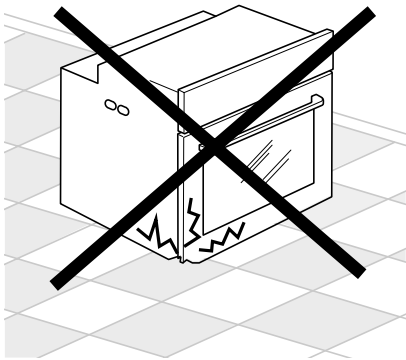
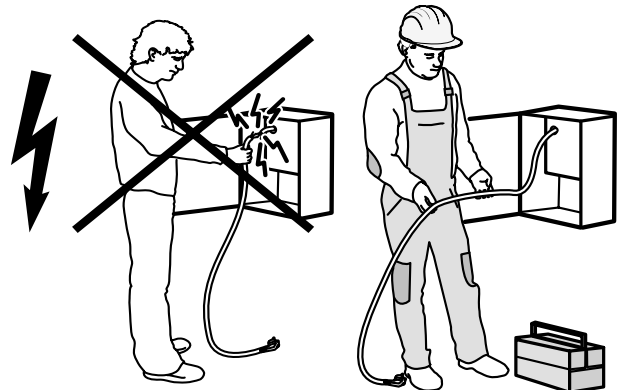
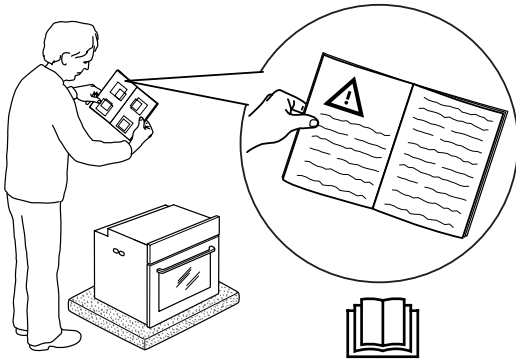
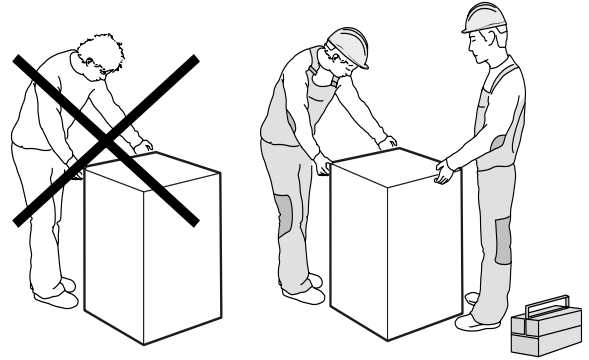
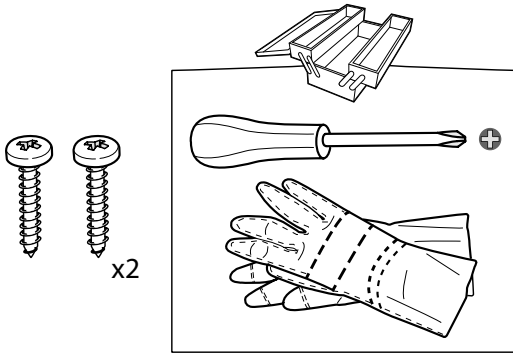
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

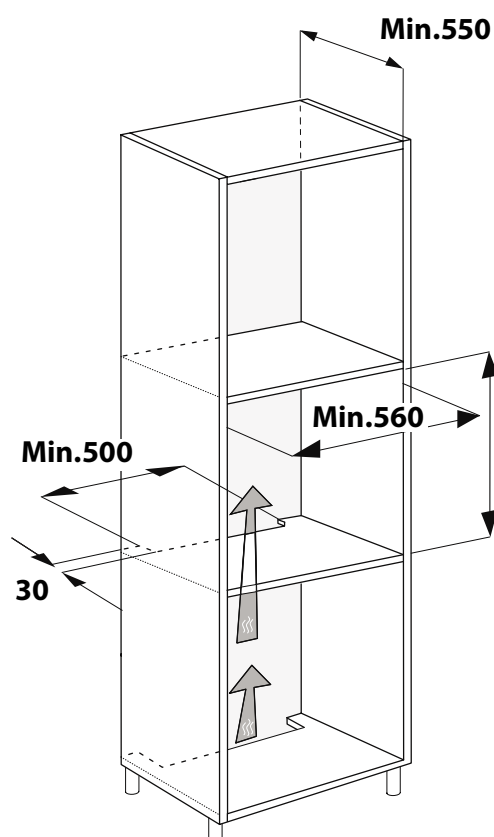
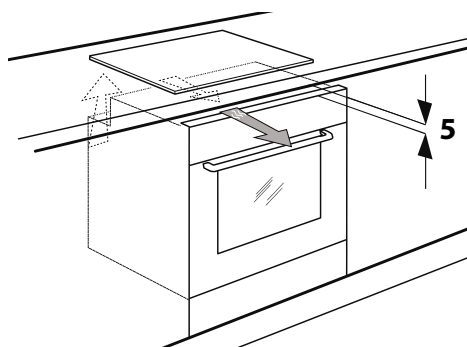
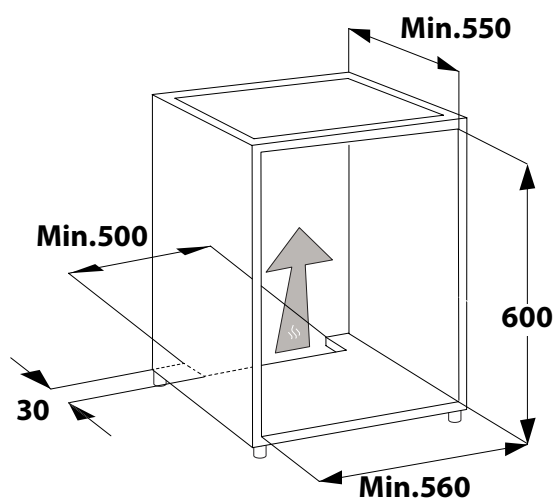
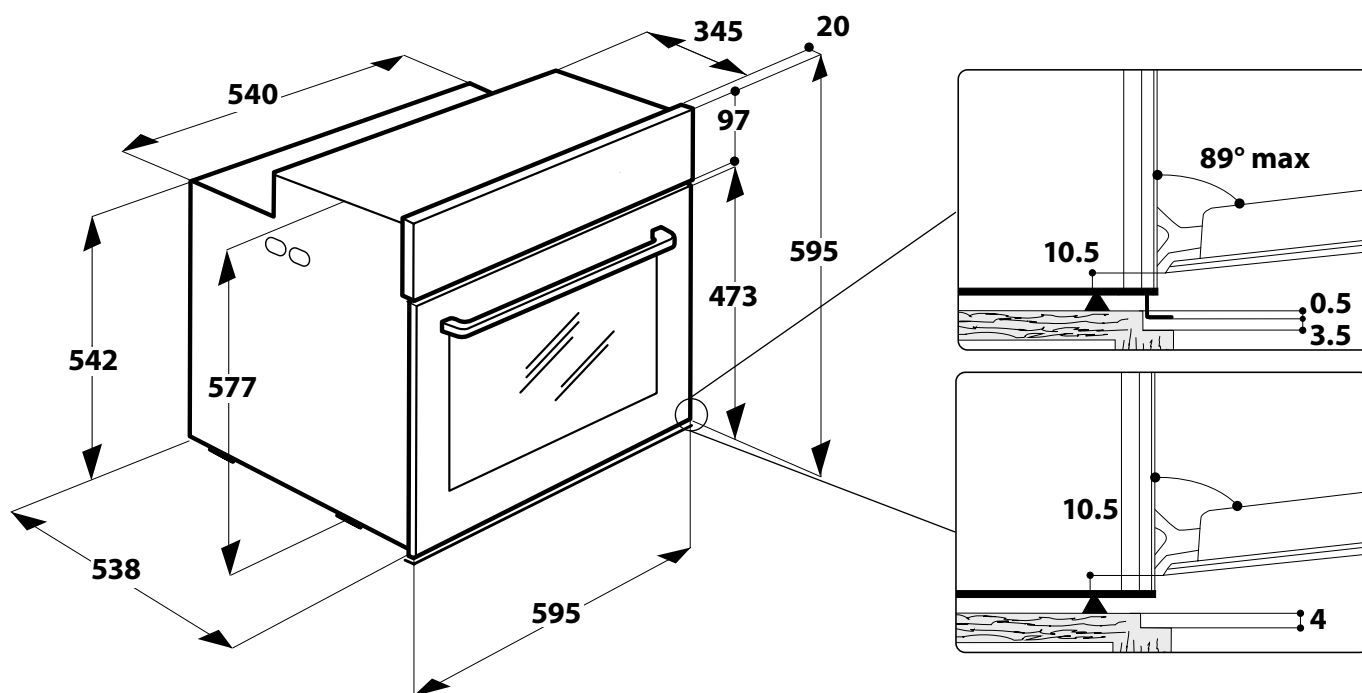
- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt; dies ist auf der rechten Seite in der Ecke sichtbar, wenn die Ofentür geöffnet ist).
- Der Kundendienstcode befindet sich auch in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

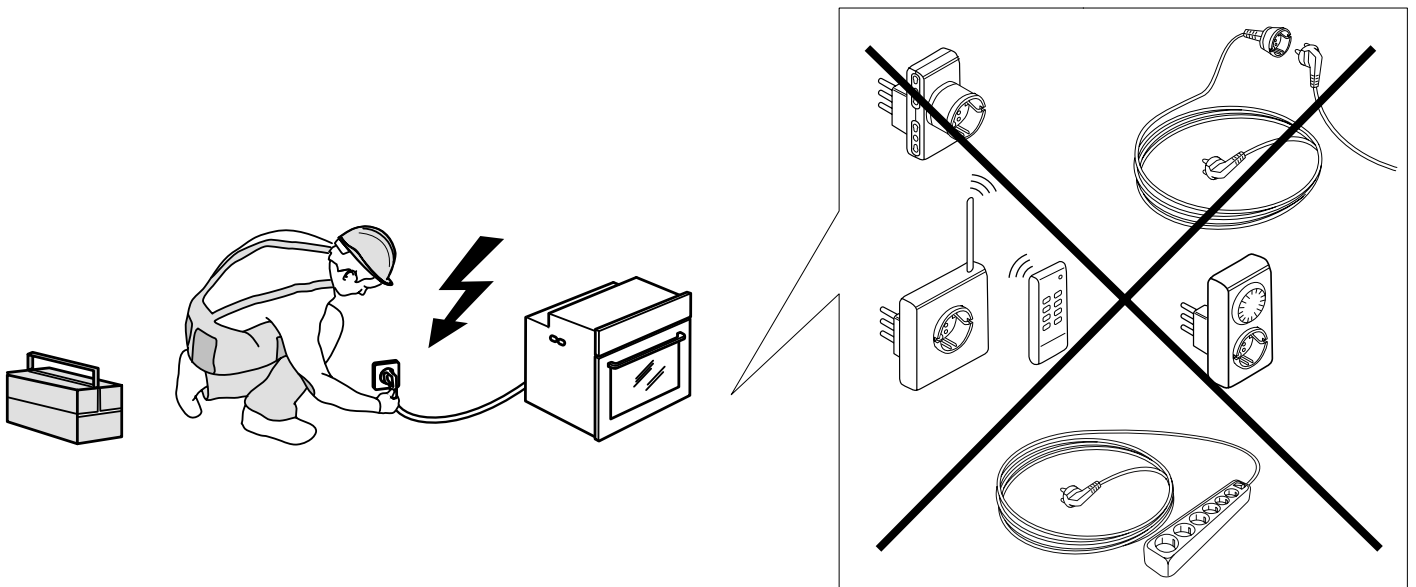
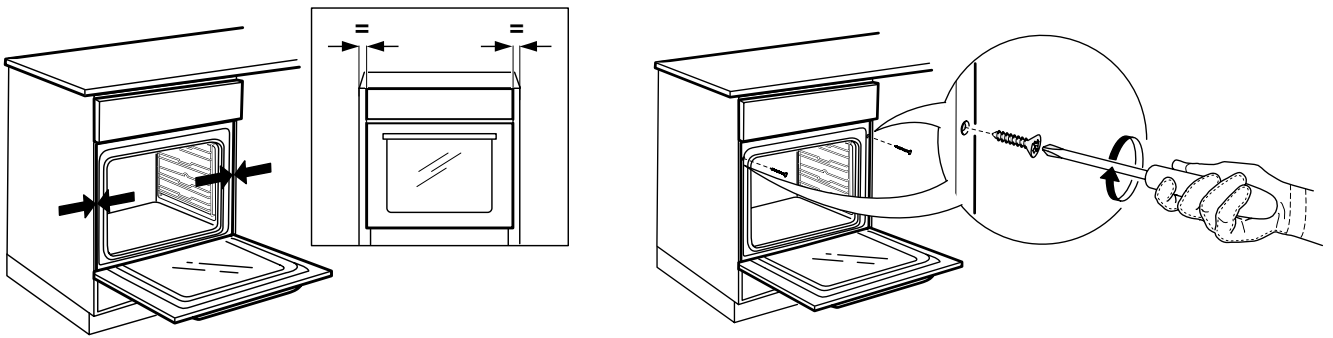
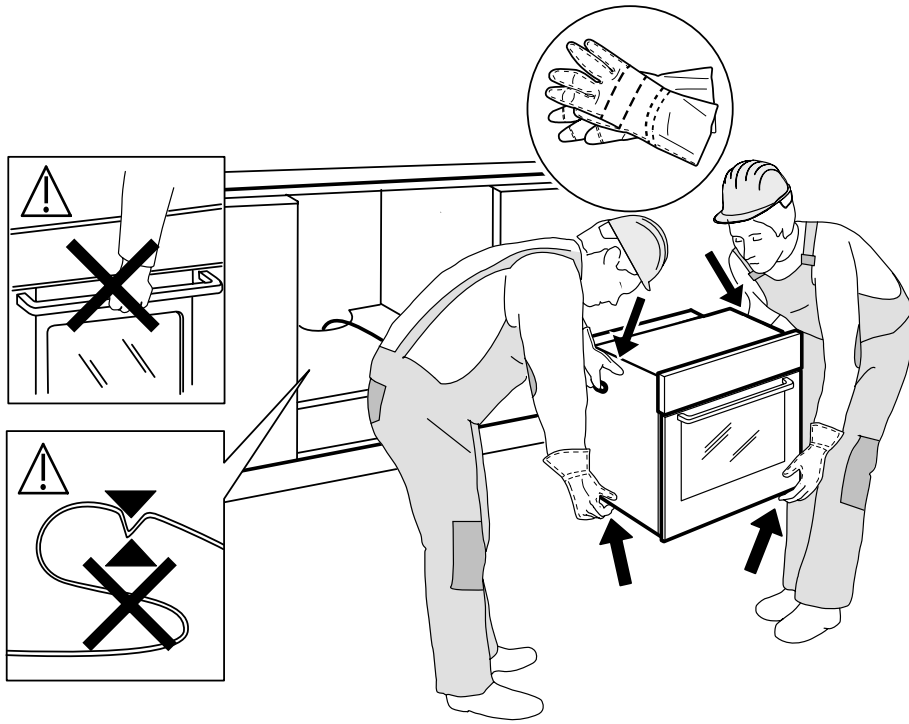


Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

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











**400010919952**  
Gedruckt in Italien