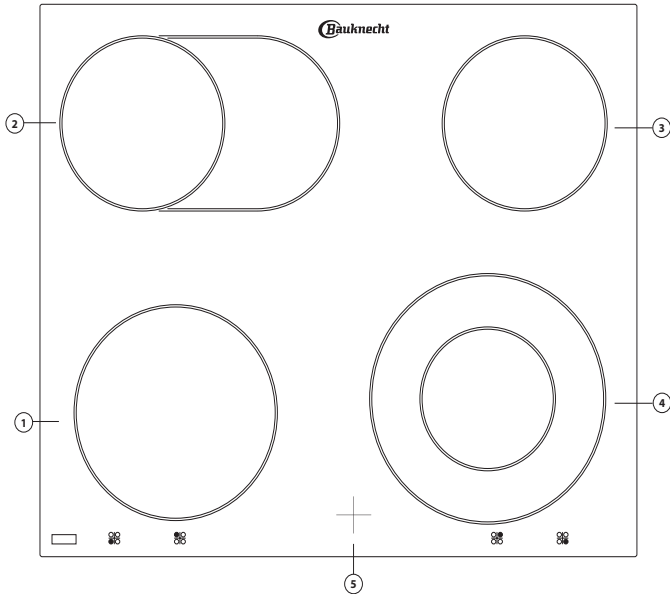


## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Automatisch regelbare Kochzone  $\varnothing$  180
2. Automatisch regelbare ovale Kochzone
3. Automatisch regelbare Kochzone  $\varnothing$  145
4. Automatisch regelbare Kochzone  $\varnothing$  210
5. Restwärmeanzeige

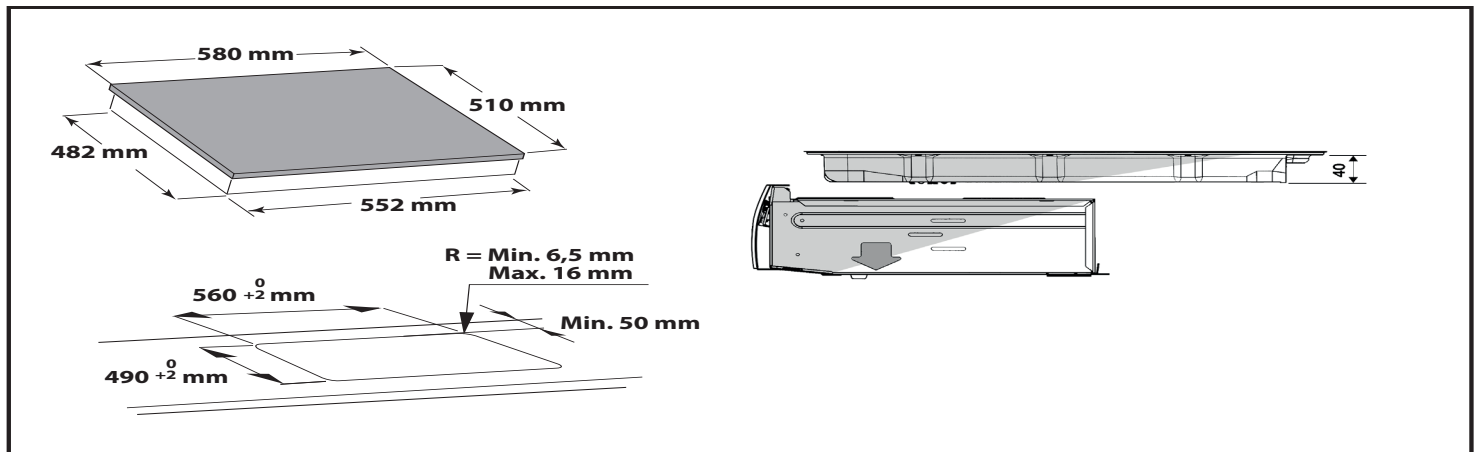
## TÄGLICHER GEBRAUCH

- Zur Verwendung des Kochfeldes drehen Sie die Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe oder das gewünschte Symbol (jeder Ziffer/Symbol entspricht eine unterschiedliche Leistungsstufe/Funktion).
- Zum Ausschalten der Kochfläche stellen Sie den Bedienknopf auf "0".
- Eine Erklärung zu den Funktionen der Kochfläche finden Sie im separaten "Produktangabenblatt des Herdes".

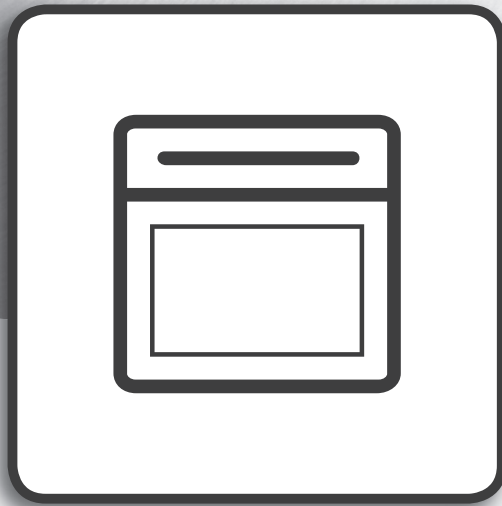
**WICHTIG:** Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:

- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.

## MAßE DER KOCHMULDE UND DER ARBEITSPLATTE (mm)



Type PFEVP 220-240 V ~ 50-60 Hz 6.8 kW



## **Sicherheitshinweise und Installationsanleitung**

# 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 Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.

Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich die für diesen Ofen empfohlene Temperatursonde verwenden. Berühren Sie den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht. Halten Sie Kinder während dem Pyrolysezyklus vom Ofen fern (bis der Raum vollständig gelüftet ist).

Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.

Verschüttete Speisen und Gegenstände müssen vor dem Reinigungszyklus vollständig aus dem Backofeninnenraum entfernt werden.

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.

Während und nach dem Pyrolysezyklus Tiere vom Gerätebereich fernhalten.

## 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. Vor der Verwendung der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile entfernen (einschließlich der seitlichen Gitter). 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. Falls der Backofen unterhalb einer Kochfläche installiert ist, achten Sie darauf, dass während der Selbstreinigung (Pyrolyse) alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.


# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

## ENTSORGUNG VON VERPA- CKUNGSMATERIALIEN


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.


Standardzyklus (PYRO): Dieser Zyklus eignet sich zum Reinigen eines sehr schmutzigen Backofens.

Energiesparzyklus (EXPRESS-PYROLYSE/ECO) - nur bei bestimmten Modellen vorhanden - : Dieser verbraucht ca. 25 % weniger Energie als der Standardzyklus.

Wählen Sie diesen Zyklus regelmäßig aus (nachdem zwei- oder dreimal nacheinander Fleisch gegart wurde).

# 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.





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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

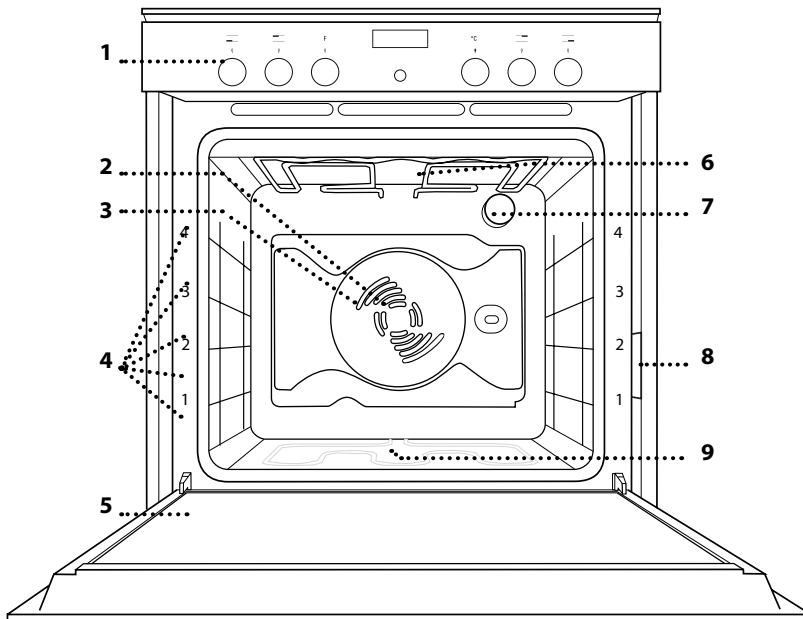


Die Sicherheitsanweisungen und die Gebrauchsanleitung können Sie auf unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen. Beachten Sie dazu die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes.



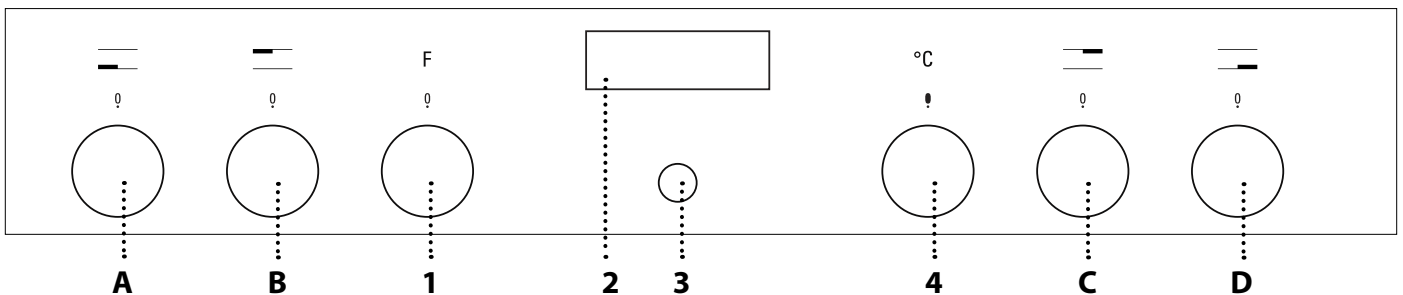
**Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Bedienfeld
- 2. Gebläse
- 3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
- 4. Laufschienen (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



### OFENBEDIENELEMENTE

#### 1. AUSWAHLKNOPF

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

#### 2. DISPLAY

### 3. WAHL-/BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes. Bitte beachten: Auf dem Display erscheint ✓ für die Einstellungen dieser Taste.

### 4. EINSTELLKNOPF

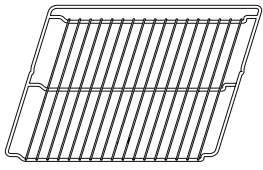
Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

### BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

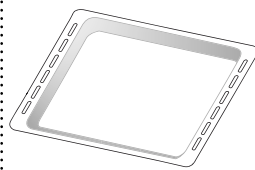
- A. Kochfeld vorne links.
- A. Kochfeld hinten links.
- A. Kochfeld hinten rechts.
- A. Kochfeld vorne rechts.

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

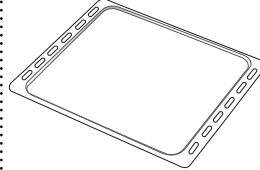
## ROST



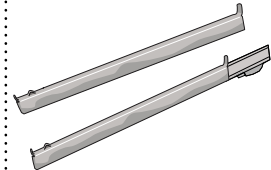
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)



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

### DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser 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 Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.

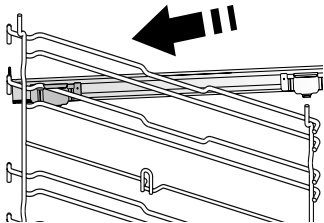
. Zum erneuten Anbringen der Seitengitter, diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

(NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)

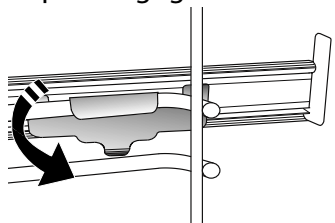
Bitte beachten: Die Backauszüge befinden sich möglicherweise bereits in den Seitengittern: Um sie zu entnehmen, lösen Sie den unteren Clip und ziehen Sie sie heraus.

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.

# FUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.

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



## SPEZIALFUNKTIONEN

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

**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.

**FLEISCH NIEDERTEMP.**  
Für zartes Garen von Fleisch bei 90 °C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Für Braten empfiehlt sich, das Stück zuerst in der Pfanne rundum anzubraten, damit das Fleisch saftig bleibt. Die Garzeiten variieren von 4 Stunden für Braten von 1 kg bis 6–7 Stunden für Braten von 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten und zur Kontrolle der Fleischinnentemperatur ein Backofenthermometer zu verwenden.

**FISCH NIEDERTEMP.**  
Für zartes Garen von Fisch bei 85° C. Mit dieser Funktion für langsames Garen bleibt das Gargut zarter und saftiger. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Die Garzeiten variieren von 2 Stunden für Fisch mit 300 g bis 4–5 Stunden für Fisch mit 3 kg. Für ein optimales Garergebnis empfiehlt es sich, die Backofentür während des Garvorgangs möglichst geschlossen zu halten, damit die Wärme nicht entweicht.

**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 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.

**OBER/UNTERHITZE**  
Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.

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

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

**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 Trinkwasser zufügen.

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

**EINSTELLUNGEN**  
Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Zeit, Sprache, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, ECO-Modus)

Bitte beachten: Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert und das Licht schaltet sich aus, um Energie zu sparen. Sie werden vorübergehend wieder aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

**BROT / PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Innerhalb dieser Funktion gibt es zwei Programme mit vordefinierten Einstellungen. Es genügt, einfach die notwendigen Werte (Temperatur und Zeit) anzugeben, und der Backofen verwaltet den optimalen Garzyklus automatisch. Heizen Sie den Backofen vor, und geben Sie den Teig auf die 2 Ebene.

**AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE**  
Zum Beseitigen von Kochresten mit einem extra-hohen Temperaturprogramm (ungefähr 500°). Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: ein komplettes und schnelles Programm (ECO). Es wird empfohlen, das komplette Programm nur zu verwenden, wenn der Ofen sehr verschmutzt ist und das kürzere Programm, wenn die Funktion regelmäßig verwendet wird.



**SCHNELLES VORHEIZEN**  
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



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







# ÜBERSICHT DER KOCHFELDFUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Kochfelds.

 **SCHMELZSTUFE**  
Zum Aufgehen von Teig, Aufweichen von gekühlter Butter, Warmhalten von Milch in der Trinkflasche oder von Babynahrung, zur Herstellung von Joghurt, zum Schmelzen von Schokolade, usw. Diese Betriebsart funktioniert nur bei leuchtender Restwärme-Kontrollleuchte. Achten Sie darauf, dass die Restwärme-Kontrollleuchte der Kochzone leuchtet, die Sie verwenden möchten. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.

 **WARMHALTEN**  
Zur Beibehaltung einer gleichbleibenden Temperatur von 60 °C im Backofen. Zum Auswählen dieser Funktion drehen Sie den Bedienknopf auf .

 **TURBOSTUFE**  
Mit dieser Funktion kann Wasser schneller zum Sieden gebracht werden. Sie bleibt für eine vorgegebene Zeit eingeschaltet. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück. Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs zugeschaltet werden. Wichtig: Stellen Sie vor dem Einschalten dieser Funktion einen Topf auf die entsprechende Kochzone, um die Oberfläche des Kochfelds nicht zu beschädigen. Die für diese Funktion angegebenen Leistungswerte werden für alle Glaskeramik-Kochfelder garantiert. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone, und drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfs zu ändern.

 **MULTIZONE**  
Das Symbol „Multizone“ auf den Bedienknöpfen ist nur im Bereich der doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds beleuchtet. Die Multizone vergrößert den Heizbereich des Kochfelds für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zum Einschalten der doppelten Kochzone (falls vorhanden) drehen Sie den Bedienknopf auf  und warten, bis die entsprechende Restwärme-Kontrollleuchte blinkt. Zum Einschalten der dreifachen Kochzone (falls vorhanden) warten Sie, bis die Kontrollleuchte schneller blinkt. Dann stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe durch Drehen des Bedienknopfes gegen den Uhrzeigersinn ein. Die Restwärme-Kontrollleuchte leuchtet weiterhin, um anzuzeigen, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Zum Ausschalten den Bedienknopf auf 0 drehen.

# ERSTES EINSCHALTEN

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden. „ENGLISH“ erscheint auf dem Display. Den *Einstellknopf* drehen, um durch die Liste der verfügbaren Sprachen zu blättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

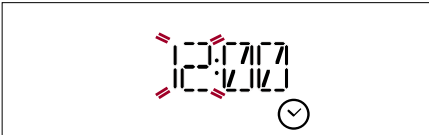


Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen.

Bitte beachten: Die Sprache kann später unter dem Menüeintrag „Setting“ geändert werden.

## 2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern



Den *Einstellknopf* drücken, um die Stunden einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken: Die Minuten blinken auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drücken, um die Minuten einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken

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

## 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

Den *Auswahlknopf* drehen, um den Ofen einzuschalten und die gewünschte Funktion erscheint auf dem Display: Der Bildschirm zeigt das Symbol für die Funktion und die Grundeinstellungen.



Zur Auswahl eines Menüpunkts (der Bildschirm zeigt den ersten verfügbaren Menüpunkt an), den *Einstellknopf* drehen, bis der gewünschte Menüpunkt erscheint.



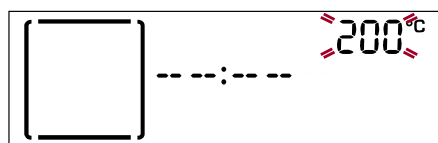
Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um die Auswahl zu bestätigen. Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen.

## 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.

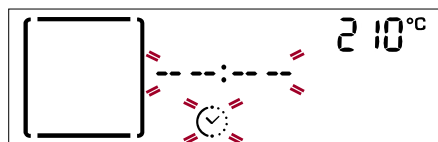
### TEMPERATUR/GRILLSTUFE




Wenn der Wert auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* drehen, um den Wert zu ändern; dann mit der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit dem *Einstellknopf* geändert werden.

### DAUER




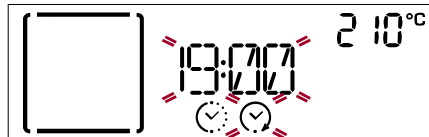
Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den *Einstellknopf* zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, und anschließend die *Auswahl-/Bestätigungstaste* zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren. In diesem Fall kann kein Garzeitende durch Programmierung einer Startverzögerung eingestellt werden.

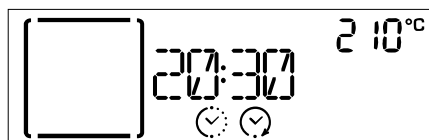
## EINSTELLEN DES GARZEITENDES (STARTVERZÖGERUNG)

Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird.

Das Display zeigt das eingestellte aktuelle Garzeitende an und das Symbol  blinkt.



Den *Einstellknopf* drehen, um das gewünschte Garende einzustellen, dann mit *Auswahl-/Bestätigungstaste* 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.



Hinweise: 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 *Einstellknopf* verwendet werden, um die programmierte Abschaltzeit zu ändern.

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN


Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um das Garende zu bestätigen und die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nach dem Starten des Garvorgangs, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.



Sie können den *Auswahlknopf* drehen, um 0 die aktivierte Funktion jederzeit zu unterbrechen.

## .SCHNELLES VORHEIZEN

Den *Auswahlknopf* auf das Symbol  drehen, um die Funktion „Schnelles Vorheizen“ anzuwählen und durch Drücken der *Auswahl-/Bestätigungstaste* bestätigen: Die Einstellungen werden auf dem Display angezeigt.

Wenn die vorgeschlagene der gewünschten Temperatur entspricht, drücken Sie die *Auswahl-/Bestätigungstaste*. Zum Ändern gehen Sie wie in den vorhergehenden Abschnitten beschrieben vor.



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 starten.

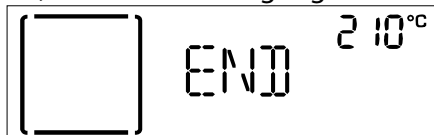
Am Ende der Vorheizphase wählt der Ofen automatisch die Funktion Ober-/Unterhitze: Soll eine andere Garfunktion eingestellt werden, den *Auswahlknopf* drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.

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.

Sie können die gewünschte Ofentemperatur jederzeit mit dem *Einstellknopf* ändern.

## 5. ENDE DES GARVORGANGS

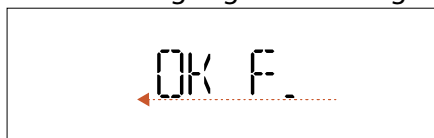
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.



Die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Garvorgang in manuellem Modus fortzusetzen (ohne eine programmierte Garzeit) oder den *Einstellknopf* drehen, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern.

## ANBRÄUNEN

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




Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.



Sie können die Funktion jederzeit beenden, indem Sie den *Auswahlknopf* auf 0 drehen, um den Ofen auszuschalten.

## .TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließend den *Einstellknopf* drehen: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



Den *Einstellknopf* drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen und dann die *Auswahl-/Bestätigungstaste* drücken, um den Timer zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



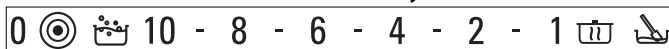
Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Mit dem *Einstellknopf* die auf dem Timer eingestellte Zeit ändern; Um den Timer auszuschalten, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen.

## BETRIEB DES KOCHFELDS

(siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

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

Die Bedientöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.






























Bitte beachten: Die Funktion „Multizone“ lässt sich nur bei den doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds verwenden.

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

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 – 180	30 – 90	2 
		Ja	160 – 180	30 – 90	3 1 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 – 200	30 – 85	2 
		Ja	160 – 200	35 – 90	3 1 
Plätzchen / Törtchen		Ja	170 – 180	15 – 45	3 
		Ja	160 – 170	20 – 45	3 1 
Beignets		Ja	180 – 200	30 – 40	2 
		Ja	180 – 190	35 – 45	3 1 
Baiser		Ja	90	110 – 150	2 
		Ja	90	130 – 150	3 1 
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2 
		Ja	190 – 250	25 – 50	3 1 
Brot		Ja	180 – 220	30 – 50	2 
Pizza		Ja	220 – 250	15 – 30	2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	2 
		Ja	250	10 – 20	3 1 
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 – 190	35 – 45	2 
		Ja	180 – 190	45 – 60	3 2 
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	190 – 200	20 – 30	2 
		Ja	180 – 190	20 – 40	3 1 
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 – 200	45 – 65	2 
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	70 – 100	2 
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200 – 230	50 – 100	2 
Truthahn / Gans 3 kg		Ja	190 – 200	80 – 130	1/2 
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	2 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 – 200	50 – 60	2 
Toast		–	3 (hoch)	2 – 5	4 
Fischfilets/Steaks		–	2 (Mittel)	20 – 35	4 3 

















REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Wurstchen/Fleischspieße/ Rippchen/Hamburger		–	2 – 3 (Mittel-Hoch)	15 – 40	4 3  
Brathähnchen 1 – 1,3 kg		–	2 (Mittel)	50 – 65 *	2 1  
Roastbeef englisch 1 kg		–	2 (Mittel)	35 – 45 *	2 
Lammkeule / Schweinshaxe		–	2 (Mittel)	60 – 90 **	2 
Bratkartoffeln		–	2 (Mittel)	45 – 55**	2 
Gemüsegratin		–	3 (hoch)	10 – 15	2 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 – 100 ***	3 1  
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 – 100 ***	3 1  
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 – 50 ***	3 1  
Gefüllte Braten	 ECO H AUTO ECO	–	200	80 – 120 ***	3 
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	 ECO H AUTO ECO	–	200	50 – 100 ***	3 

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Turbogrill	Heißluft	Umluft	Brot/Pizza	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE							
	Ofenrost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Backblech	

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

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

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

## AUSSENFLÄCHEN

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

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.

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

## ZUBEHÖRTEILE

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

## REINIGUNG DES GARRAUMS MIT DEM PYROLYSEZYKLUS

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.**

Mit dieser Funktion lassen sich bei den Garvorgängen entstandene Spritzer durch Temperaturen von ca. 500 °C beseitigen. Bei diesen Temperaturen verwandeln sich Speiserückstände in Ablagerungen, die einfach mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden können, sobald der Ofen abgekühlt ist.

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

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter). Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen.

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

Der Ofen besitzt zwei unterschiedliche pyrolytische Reinigungsfunktionen: das komplette Programm sorgt für eine gründliche Reinigung, wenn der Ofen extrem schmutzig ist, während das schnelle Programm (ECO) kürzer ist und weniger Energie verbraucht, und somit für den regelmäßigen Gebrauch geeignet ist.

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 der pyrolytischen Reinigung lüften (bis der Raum vollständig belüftet ist).

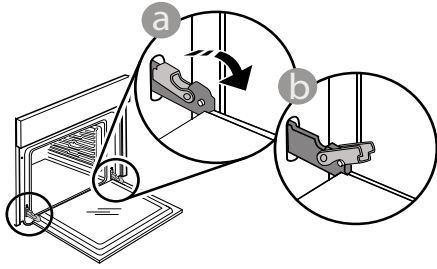
## AUSWECHSELN DER LAMPE

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

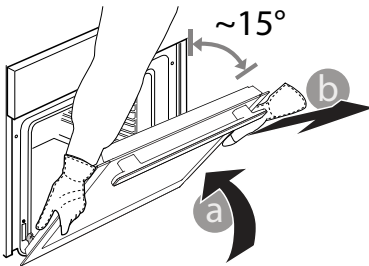
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Halogenlampen mit 20–40 W / 230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.  
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

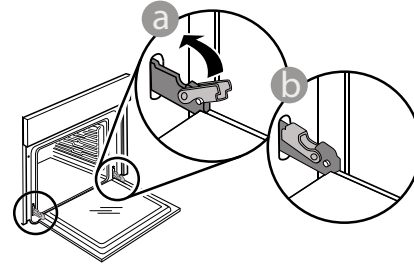


2. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



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.

## LÖSEN VON PROBLEMEN



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen

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



