

# KURZANLEITUNG



## 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)

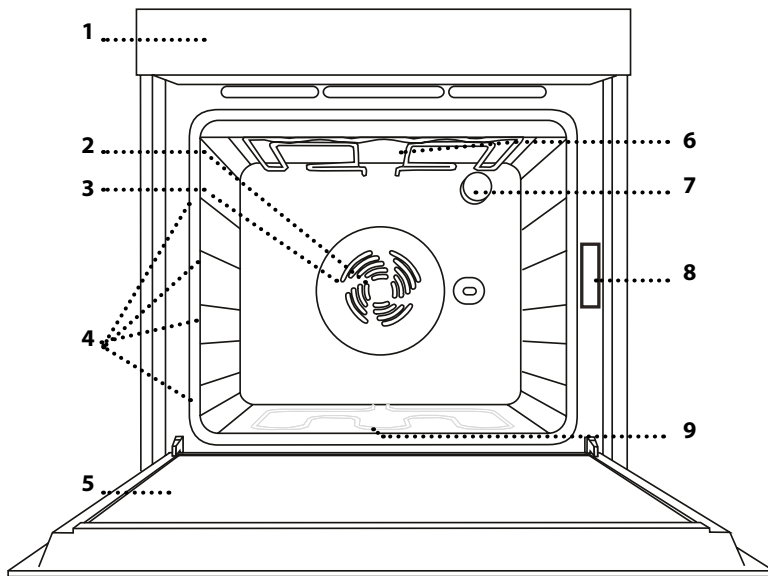


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



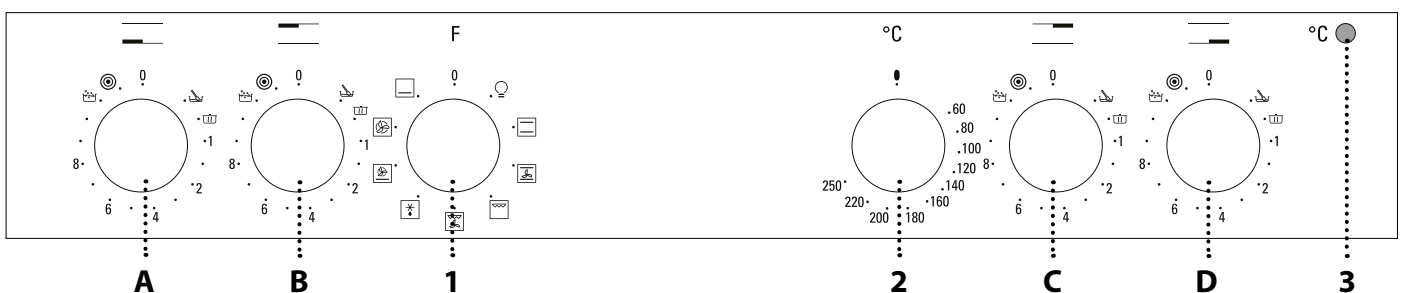
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENFELD



## OFENBEDIENELEMENTE

### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie ihn zum Wählen der gewünschten Temperatur.

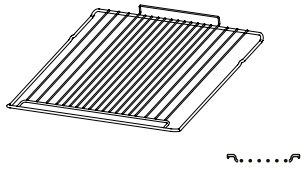
### 3. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT/VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

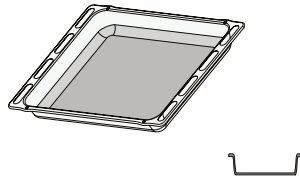
## KOCHFELD-BEDIENUNG

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

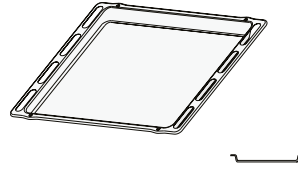
## ROST



## FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



## BACKBLECH



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

- Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschiene 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.

# FUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.

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

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

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

**GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne 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.

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

**UNTEN**  
Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion kann auch zum Schmoren, zum Fertigmachen von sehr flüssigen Speisen (süß oder sauer) oder zum Verdicken von Saucen und Bratensaft verwendet werden.

**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.

**TURBOGEBLÄSE**  
Zum Backen von Speisen mit knusprigem Boden und weicher Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung und ohne vorgebackene Masse auf einer Einschubebene. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen von Tiefkühlfertigkost.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „Umluft“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Hinweise: Es ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

## TÄGLICHER GEBRAUCH

### 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

### 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Um die Funktion jederzeit zu unterbrechen, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und 0 drehen.

### 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.

Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

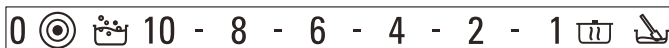
Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

### . BETRIEB DES KOCHFELDS

(siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

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

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld bedient wird. Die Bedienknöpfe sind mit einer Strichskala entsprechend den verschiedenen Leistungsstufen und verschiedenen Funktionssymbolen versehen.



### 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

Diese Funktion ist für das vordere linke und hintere rechte Kochfeld zuschaltbar. Sie vergrößert den Heizbereich für besonders große, ovale oder rechteckige Töpfe. Zuschalten: Drehen Sie den Bedienknopf auf und warten Sie, 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.

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

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90	3 1 
<b>Gefüllte Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90	3 1 
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	170 - 180	15 - 40	3 
		Ja	150 - 175	20 - 45	3 1 
<b>Beignets</b>		Ja	180	30 - 40	3 
		Ja	170 - 190	35 - 45	3 1 
<b>Meringue</b>		Ja	90	120 - 130	3 
		Ja	90	130 - 150	3 1 
<b>Brot / Pizza / Fladenbrot</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	2 
		Ja	190 - 250	25 - 50	3 1 
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 15	2 
		Ja	250	10 - 20	3 1 
<b>Salzige Kuchen</b> (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2 
		Ja	175 - 190	50 - 65	3 1 
<b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	175 - 200	25 - 45	3 1 
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg</b>		Ja	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg</b>		Ja	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Puter/Gans 3 kg</b>		Ja	190 - 200	140 - 180	1 / 2 
<b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filet, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Getoastetes Brot</b>		Ja	200	2 - 5	4 
<b>Fischfilets, -stücke</b>		Ja	200	30 - 40 *	4 3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Wurstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	200	30 - 50 *	4 3 
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1 
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 50 **	2 
Lammkeule / Schweinshaxe		-	200	60 - 90 **	2 
Bratkartoffeln		-	200	45 - 55 **	2 
Gemüsegratin		-	200	20 - 30	2 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	3 1 
Fleisch und Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	3 1 
Fisch & Gemüse		Ja	175	30 - 50 ***	3 1 

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden

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

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

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

FUNKTIONEN					
ZUBEHÖRTEILE					

## 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. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

# REINIGUNG UND WARTUNG

**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.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

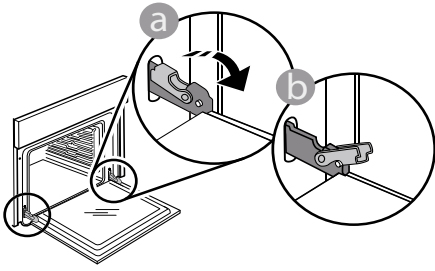
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40 W / 230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

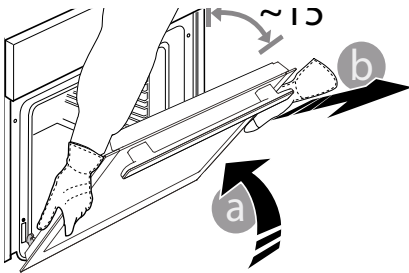
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

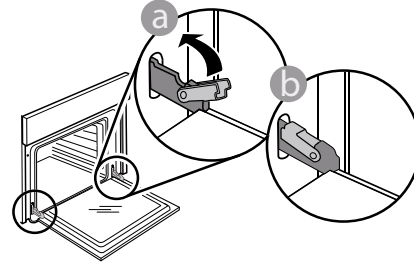


**2. Die Tür so weit wie möglich schließen.** Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



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

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



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

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.  Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH

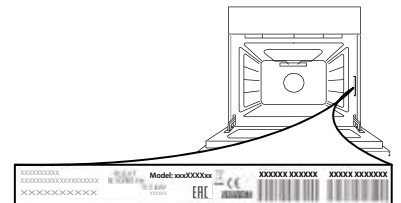
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



**400011022860**

Gedruckt in Italien

