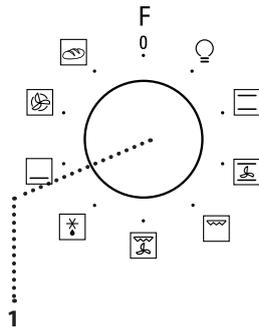



**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



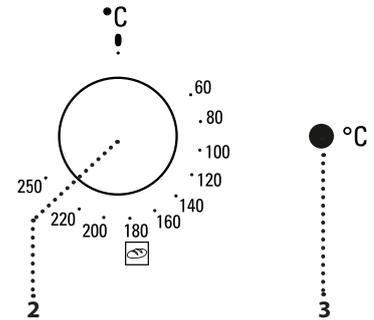
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

**BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES**

**1. DREHKNOFF**

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

**2. THERMOSTATREGLER**

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.


**3. LED-KONTROLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN**

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

**ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS**
**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 auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

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

**FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH**

-  **OFF**  
Zum Ausschalten des Ofens.
-  **LIGHT**  
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.
-  **OBER- & UNTERHITZE**  
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
-  **UMLUFT**  
Zum Backen von Kuchen mit saftiger Fülle auf einer Ebene. Diese Funktion kann auch zum Garen auf zwei Ebenen verwendet werden. Tauschen Sie die Position der Gerichte aus, um das Gargut gleichmäßiger zu garen.
-  **GRILL**  
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rosten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs 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 eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
-  **AUFTAUEN**  
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.
-  **UNTERHITZE**  
Geeignet zum Anbräunen der Unterseite von Gerichten. Diese Funktion wird auch für langsames Garen, zum Finish des Garvorgangs von saftigen Gerichten und zur Zubereitung von Saucenkonzentraten empfohlen.
-  **HEIßLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
-  **BROT**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.

### 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.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	(MIN.)	ZUBERHÖRTEILE
Biskuitkuchen		Ja	170	30 – 50	
		Ja	160	30 – 50	
		Ja	160	40-60	
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 – 35	
		Ja	160	25 – 35	
		Ja	150	35-45	
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	
		Ja	190-250	20 - 50	
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 – 200	45-65	
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	80-110	
Hähnchen/Kaninchen/Ente (1 kg)		Ja	200-230	50-100	
Gebackener Fisch / in Folie 0.5 kg (Filets, Ganz)		Ja	170 – 190	30 – 45	
Getoastetes Brot		5'	250	2 – 6	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	

ZUBEHÖR					
	Grillrost	Garbehälter auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

\*\* Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf). Die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: Es wird empfohlen, das Gargut in den Ofen zu stellen und die Garzeit erst einzustellen, nachdem die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

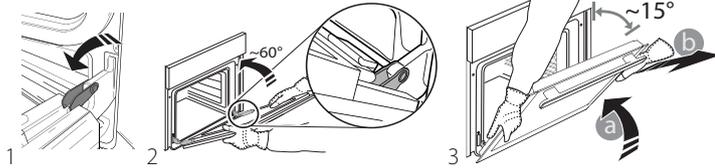
**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist. Keine Dampfgeräte verwenden.**

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

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

### AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position (1). Close the door as much as you can (2). Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Simply remove the door (3) by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).

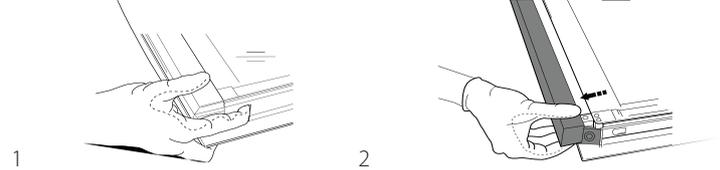


Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

Lower the catches into their original position: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

### CLICK & CLEAN – GLASREINIGUNG

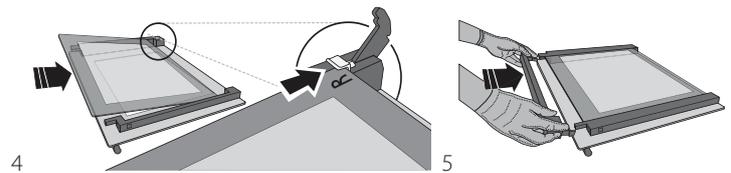
Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es dann zu reinigen (3).



Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der rechten Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist, in die Halterungen einsetzen, dann absenken und in Position bringen (4). Die obere Kante wieder anbringen (5): ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



## LÖSEN VON PROBLEMEN

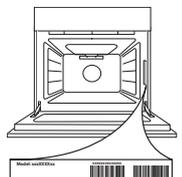
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) herunterladen.



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

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



**Bauknecht**



400011645496