



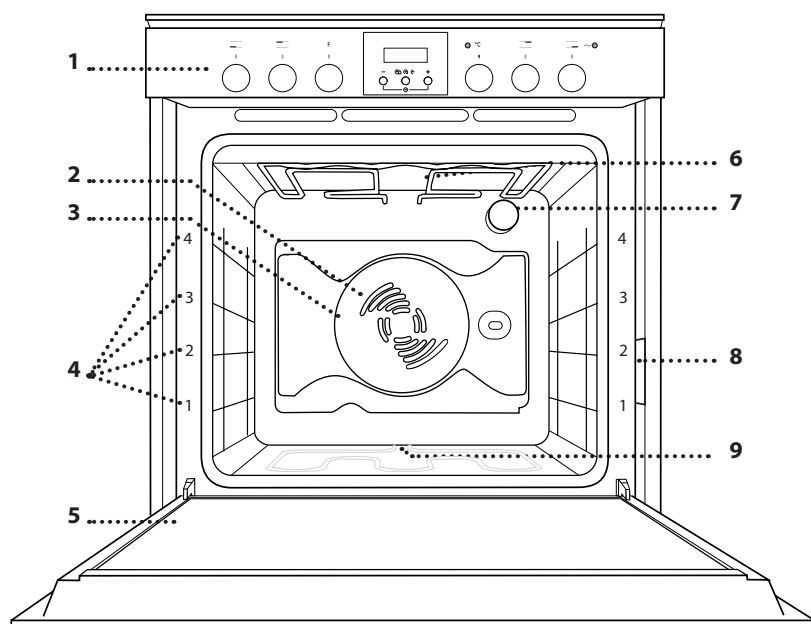
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

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



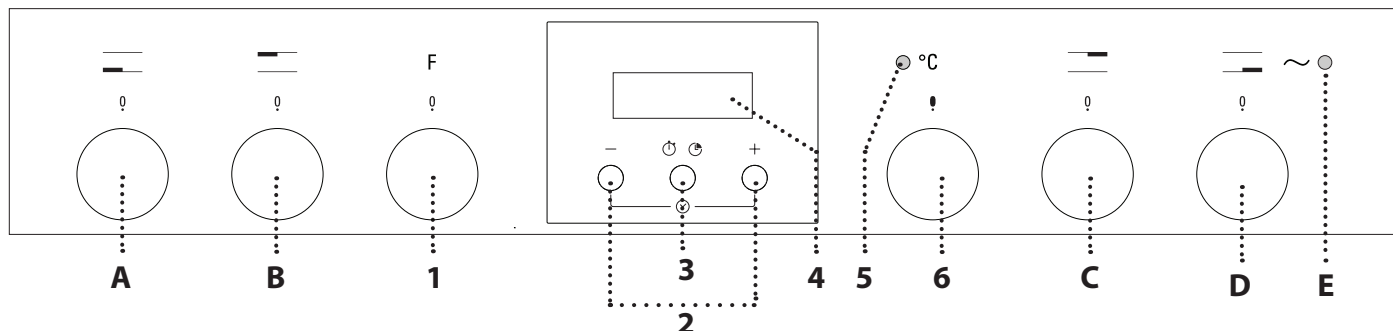
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. 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. +/- TASTE

Zum Erhöhen oder Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Timer.

4. DISPLAY

5. KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

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

6. THERMOSTATREGLER

Drehen Sie den Regler zum Wählen der gewünschten Temperatur.

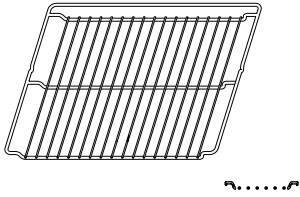
BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

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

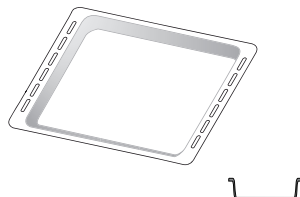
E. Kochfeld-Betriebsanzeige

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

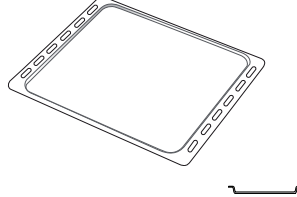
ROST



FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



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 LAUFSCHIENEN

• **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



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

 **LAMPE**
Zum Ein- und Ausschalten des Ofenlichts

 **OBER- & UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **DIAMOND CLEAN**
Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Durch die Wirkung des bei diesem speziellen Niedertemperatur-Reinigungszyklus freigesetzten Dampfes können Schmutz und Speisereste problemlos entfernt werden. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 20 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.

 **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 auf die Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.



TURBO GRILL

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne auf die 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.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: "AUTO" und "0.00" blinken auf dem Display.



Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten — und + gleichzeitig: Die Uhrzeit mit den Tasten + und — einstellen.

Bitte beachten: Zur späteren Änderung der Tageszeit, z.B. nach längeren Stromausfällen, muss die Zeit zurückgesetzt werden.

2. EINSTELLUNG DES TONS

Nach Auswahl des gewünschten Zeitwertes die Zeit-Taste drücken: Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt.



Zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste — drücken, anschließend die Zeit-Taste zur Bestätigung drücken.

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 Zubehöerteile 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.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, 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.

. PROGRAMMIERTES GAREN

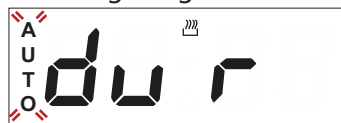
Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion kann die Dauer eingestellt werden.

 DAUER

Die *Zeit-Taste* drücken: Das Symbol  blinkt.



Die *Zeit-Taste* erneut drücken: Auf dem Display wird DUR angezeigt und AUTO blinkt.



Die Dauer unter Verwendung der Tasten + und – einstellen. Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt und AUTO leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf.



Für die Anzeige der verbleibenden Garzeit, die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken. Um die Garzeit bei Bedarf zu ändern, die Taste unter Verwendung von + und – für die Änderung der Dauer ein zweites Mal drücken.

Nach Ablauf der Garzeit, schaltet das Symbol  ab, ein Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display.



Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste.

Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* erneut auf 0 und 0 drehen, anschließend die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken, um den Ofen auszuschalten.



TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder aktiviert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen. Für die Aktivierung des Timers, die *Zeit-Taste* lange drücken: das Symbol  blinkt auf dem Display.



Die Tasten + und – für die Einstellung der gewünschten Dauer verwenden: Das Rückzählen beginnt nach einigen Sekunden.



Auf dem Display wird die Tageszeit angezeigt und  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Für die Anzeige des Rückzählens und um dieses bei Bedarf zu ändern, die *Zeit-Taste* erneut 2 Sekunden drücken.

. KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

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

Die *Bedientöpfe des Kochfelds* sind mit einer Ziffernskala markiert entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den *Bedientöpfen des Kochfelds* zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

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

HILFREICHE TIPPS



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf
docs.bauknecht.eu runterladen

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

Bei der Verwendung der Funktion „Umluft“ lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

FLEIS

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. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

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. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

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

DESSERT

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. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, 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 Kuchen 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 vorsichtig.

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

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEbene UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 175	35 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 2
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	4 2
Plätzchen / Törtchen		Ja	160 - 175	20 - 45	2
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 2
Beignets		Ja	175 - 200	30 - 40	2
		Ja	170 - 190	35 - 45 *	4 2
Meringue		Ja	100	110 - 150	2
		Ja	100	130 - 150 *	4 2
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	20 - 45	4 2
Brot / Fladenbrot		Ja	190 - 230	15 - 50	2
Pizza		Ja	250	10 - 30	2
Tiefgekühlte Pizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20	4 2
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	175 - 200	45 - 55	2
		Ja	175 - 190	45 - 60 *	3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	175 - 200	20 - 30	2
		Ja	175 - 200	20 - 40 *	3 1
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	200	45 - 65	2
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	200	80 - 110	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200	50 - 100	2
Puter/Gans 3 kg		Ja	200	80 - 130	1 / 2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	175 - 200	40 - 60	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2
Toast		Ja	200	2 - 5	4
Fischfilets / Steaks		Ja	200	20 - 30 *	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Brathähnchen 1-1,3 Kg		-	200	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	30 - 50 **	2

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lammkeule / Schweinshaxe		–	200	60 - 90 **	2 
Bratkartoffeln		–	200	45 - 55 **	2 
Gemüsegratin		–	200	20 - 30	2 
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	4  2 
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	4  2 
Fisch & Gemüse		Ja	175	30 - 50 ***	4  2 

* Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

**** Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.

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

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

FUNKTIONEN					
	Ober- & Unterhitze	Grill	Turbogrill	Umluft	
ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Backblech / Fettpfanne mit 500 ml Wasser

WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf
docs.bauknecht.eu runterladen

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

Keine Dampfreiniger 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.

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 korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. 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

Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

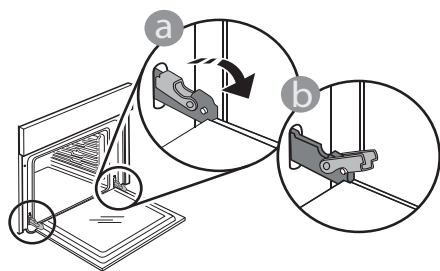
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

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

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

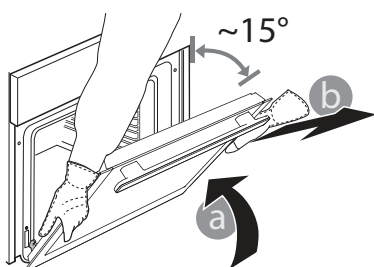
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

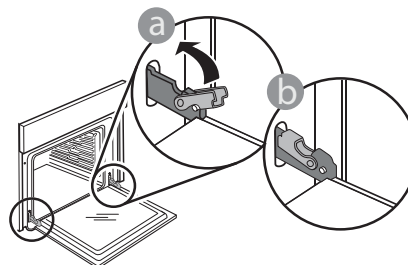
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



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

4. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen.

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



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

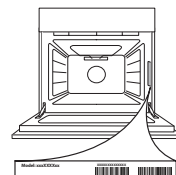
5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

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



Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

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



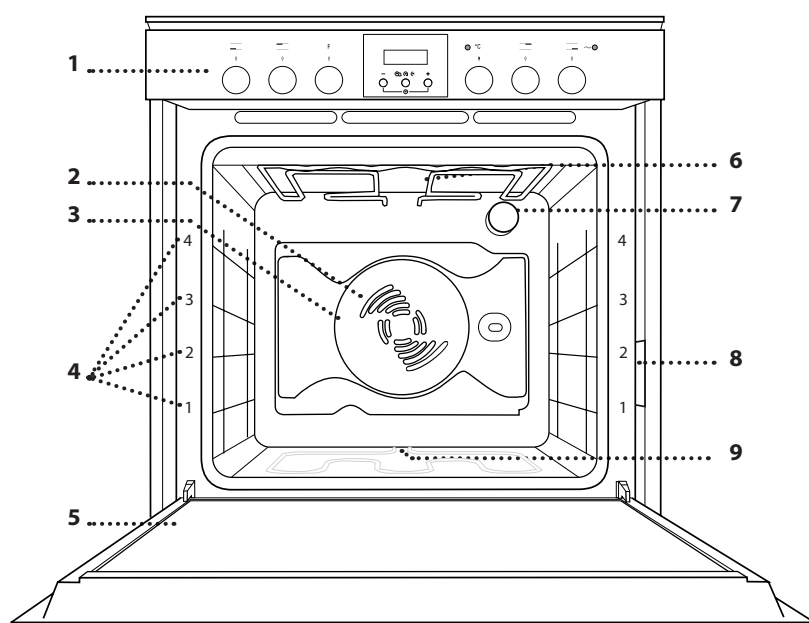

THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

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



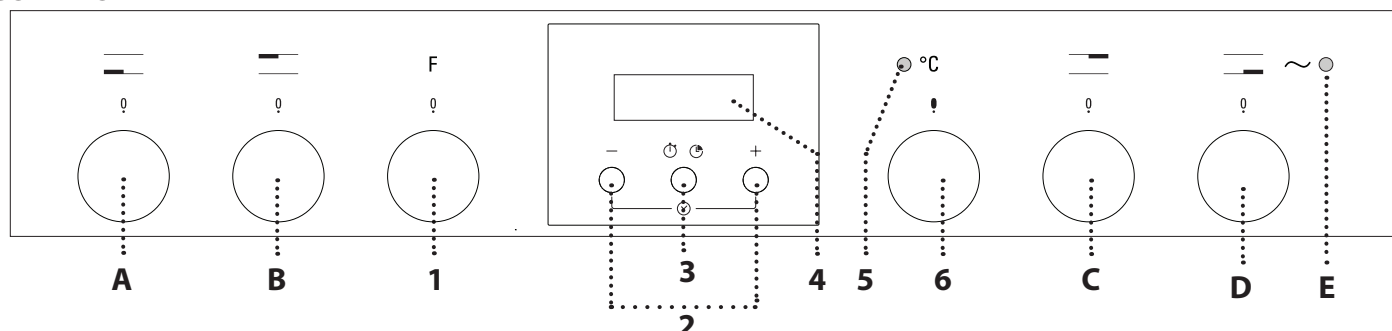
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



OVEN CONTROLS

1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, timer.

4. DISPLAY

5. LED THERMOSTAT / PREHEATING

Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require.

CONTROL KNOBS FOR COOKTOP

A. for front left hotplate.

B. for rear left hotplate.

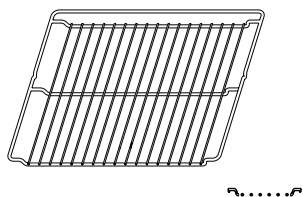
C. for rear right hotplate.

D. for front rear hotplate.

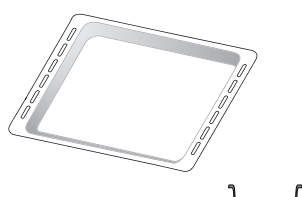
E. Cooktop "ON" indicator light

Please note: all the knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

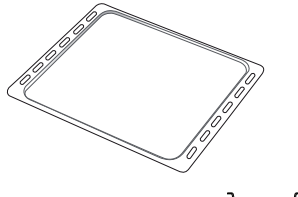
WIRE SHELF



DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.
Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

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

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

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- **To remove the shelf guides, remove the fixing screws (if present) on both sides with the aid of a coin of a tool.** Lift the guides up and pull the lower parts out of their seatings: The shelf guides can now be removed.

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

FUNCTIONS



www

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

0

OFF

For switching off the oven.

**LIGHT**

For switching the oven light on/off

**CONVENTIONAL**

For cooking any kind of dish on one shelf only.

**DIAMOND CLEAN**

To eliminate the dirt created by cooking by means of a low temperature cycle. The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and use the function for 20' at 90°C. Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15' once the cycle ends.

**CONVECTION BAKE**

For cooking meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf, and pizzas on one or two shelves. This function delivers an even, golden, crisp top and base. When cooking on two levels, switch the position of the dishes halfway through cooking to cook food more evenly.

**GRILL**

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

**TURBO GRILL**

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

**DEFROSTING**

To speed up defrosting of food.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SETTING THE TONE

Having selected the desired time value, press the time button: The display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button — , then press the time button to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time.

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and 0.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

. PROGRAMMING COOKING

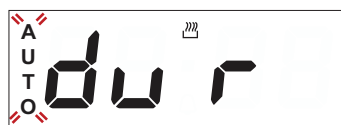
After selecting and activating the function, it is possible to set the duration values.

DURATION

Press the *time button*: the  symbol flashes.



Press the *time button* again: the display shows DUR and AUTO flashes.



Set the duration using the button + and -. After a few seconds, the display shows the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting.



To view the remaining cooking time press the *time button* for at least 2 seconds.

To change it, if necessary, press it again a second time, using + and - buttons to modify the duration.

At the end of cooking, the symbol  switches off, an alarm sounds and **AUTO** flashes on the display.



Press any button to deactivate the alarm.

Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and 0, then press the *time button* for at least 2 seconds to switch off the oven.



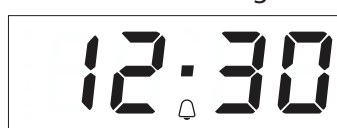
SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the *time button*: the  symbol flashes on the display.



Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds.



The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set.

Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the *time button* 2 seconds again.

. COOKTOP OPERATION

(see the instructions supplied with the cooktop).

The oven control panel features 4 adjustable knobs for cooktop operation.

The *cooktop control knobs* are marked with a numerical scale corresponding to different power settings.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Please note: The - symbol on the *cooktop control knobs* indicates that there are no corresponding functions, and therefore, in that position, the cooking zone switches off.

Turn the control knob of the relevant hotplate clockwise to the desired power setting.

USEFUL TIPS



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

HOW TO READ THE COOKING TABLE

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

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

Using the "Convection bake" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Switch levels two-thirds through cooking if necessary. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

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

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

DESSERTS

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

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready. If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

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

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

PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 175	35 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 *	4  2 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	2 
		Yes	150 - 190	35 - 90 *	4  2 
Biscuits / Tartlets		Yes	160 - 175	20 - 45	2 
		Yes	160 - 170	20 - 45 *	4  2 
Choux buns		Yes	175 - 200	30 - 40	2 
		Yes	170 - 190	35 - 45 *	4  2 
Meringues		Yes	100	110 - 150	2 
		Yes	100	130 - 150 *	4  2 
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	190 - 250	20 - 45	4  2 
Bread / Focaccia		Yes	190 - 230	15 - 50	2 
Pizza		Yes	250	10 - 30	2 
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	4  2 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	45 - 55	2 
		Yes	175 - 190	45 - 60 *	3  1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	175 - 200	20 - 30	2 
		Yes	175 - 200	20 - 40 *	3  1 
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	200	45 - 65	2 
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	200	80 - 110	2 
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200	50 - 100	2 
Turkey / Goose 3 kg		Yes	200	80 - 130	1 / 2 
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	175 - 200	40 - 60	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2 
Toast		Yes	200	2 - 5	4 
Fish fillets / Steaks		Yes	200	20 - 30 *	4  3 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200	30 - 40 *	4  3 
Roast chicken 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2  1 
Roast beef rare 1 kg		-	200	30 - 50 **	2 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leg of lamb / Shanks		-	200	60 - 90 **	2 
Roast potatoes		-	200	45 - 55 **	2 
Vegetable gratin		-	200	20 - 30	2 
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ***	4  2 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4  2 
Fish & Vegetables		Yes	175	30 - 50 ***	4  2 

* Switch levels halfway through cooking.

** Turn food halfway through cooking.

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

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

 www.docs.bauknecht.eu Download the Use and Care Guide by visiting the website **docs.bauknecht.eu** to consult the table of tested recipes filled out for the assessment institutes in accordance with the IEC 60350-1 standard.

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 TurboGrill	 Convection bake	
ACCESSORIES	 Wire shelf	 Cake tin on wire shelf	 Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray / baking tray with 500 ml of water

MAINTENANCE AND CLEANING



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

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

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

REPLACING THE LAMP

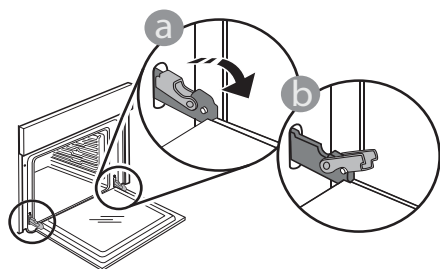
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

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

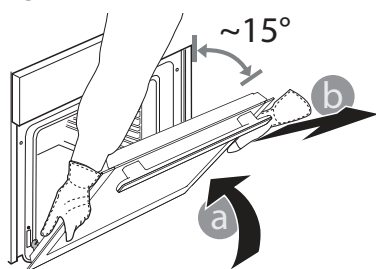
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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



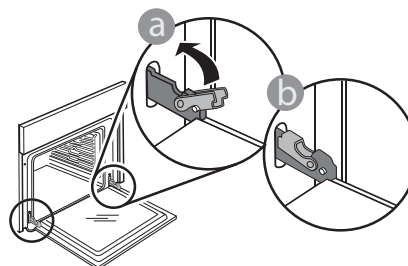
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. 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.

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



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

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

TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software problem.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".



You can download the **Safety Instructions, User Manual, Product Fiche and Energy data** by:

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

