

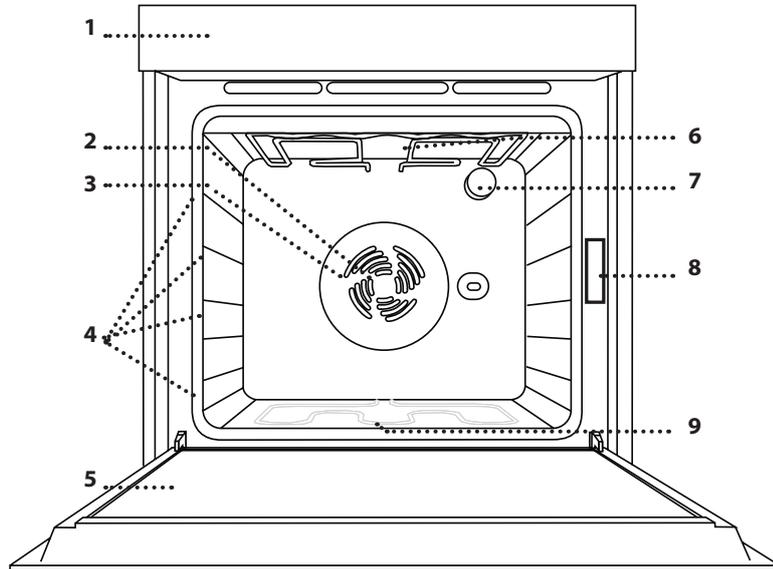


**THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT**  
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



**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. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require.

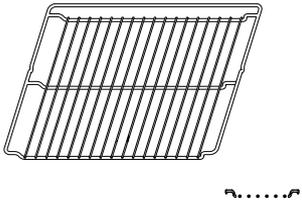
#### 3. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

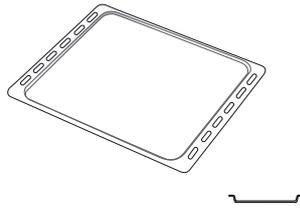
### COOKTOP CONTROLS

- A. for front left hotplate.
- B. for rear left hotplate.
- C. for rear right hotplate.
- D. for front right hotplate.

## WIRE SHELF



## 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 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 or 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

**0 OFF**  
For switching off the oven.

**LIGHT**  
To switch the oven light on/off.

**CONVENTIONAL**  
For cooking any kind of dish on one shelf.

**CONVECTION BAKE**  
For cooking meat and pies with liquid filling (savory 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 drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels 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 drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels 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

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.

### • COOKTOP OPERATION

(see the instructions supplied with the cooktop).

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

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, and a series of function symbols.

0   10 - 8 - 6 - 4 - 2 - 1  

#### GENTLE HEAT

To allow dough to rise, to soften butter taken from the fridge, to keep baby bottles or food warm, also for making yoghurt, melting chocolate, etc. This function is only available when the residual heat indicator is on. For this function, make sure the residual heat indicator of the desired hotplate is on. Turn the knob to . To deselect the function, change the position of the knob.

#### HEAT MAINTENANCE

To maintain a constant temperature of 60° until the end of cooking. To select this function, turn the knob to .

#### FAST BOIL

This function is used to bring water to the boil rapidly and remains on for a preset time. At the end of the preset time, the cooktop automatically returns to the maximum power setting. This function can be selected even during cooking. Important: before selecting this function, make sure the pot is positioned on the selected hotplate in order to avoid any damage to the cooktop surface. The stated performance values for this function are those guaranteed for all glass ceramic cooktops. For this function, place the pot on the selected hotplate and turn the knob to . To deselect, change the position of the knob.

#### MULTIZONE

This is available on the front left and rear left hotplates. This extends the heating area of the cooktop in order to allow the use of large, oval or rectangular pots or cooking receptacles. To select this function: turn the knob to  and wait until the residual heat indicator for the hotplate begins to flash. To switch on the triple zone function (if available), wait until the LED begins flashing quickly. Select the power setting required by turning the knob anticlockwise. The residual heat indicator remains on to indicate that the cooktop is in use. To deselect, turn the knob to 0 by turning the knob anticlockwise.

Please note: The multizone function can only be switched on for the double and triple hotplates of the cooktop.

# COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160 - 180	35 - 55	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 *	3 1  
<b>Filled cakes</b> (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	150 - 190	30 - 85	2 
		Yes	150 - 190	35 - 90 *	3 1  
<b>Biscuits / Tartlets</b>		Yes	170 - 180	15 - 40	3 
		Yes	150 - 175	20 - 45 *	3 1  
<b>Choux buns</b>		Yes	180	30 - 40	3 
		Yes	170 - 190	35 - 45 *	3 1  
<b>Meringues</b>		Yes	90	120 - 130	3 
		Yes	90	130 - 150 *	3 1  
<b>Bread / Pizza / Focaccia</b>		Yes	190 - 250	15 - 50	2 
		Yes	190 - 250	25 - 45 *	3 1  
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20 *	3 1  
<b>Savoury pies</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	175 - 200	40 - 50	2 
		Yes	180 - 190	40 - 55 *	3 1  
<b>Vols-au-vent / Puff pastry crackers</b>		Yes	180 - 200	20 - 30	3 
		Yes	180 - 190	20 - 40 *	3 1  
<b>Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans</b>		Yes	190 - 200	40 - 65	2 
<b>Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg</b>		Yes	190 - 200	90 - 110	2 
<b>Chicken / Rabbit / Duck 1 kg</b>		Yes	190 - 200	65 - 85	2 
<b>Turkey / Goose 3 kg</b>		Yes	190 - 200	140 - 180	1 / 2  
<b>Baked fish / en papillote</b> (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Stuffed vegetables</b> (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Yes	200	2 - 5	4 
<b>Fish fillets / Steaks</b>		Yes	200	30 - 40 **	4 3  
<b>Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers</b>		Yes	200	30 - 50 **	4 3  
<b>Roast chicken 1-1.3 kg</b>		-	200	55 - 70 **	2 1  

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast beef rare 1 kg		-	200	35 - 50 ***	
Leg of lamb / Shanks		-	200	60 - 90 ***	
Roast potatoes		-	200	45 - 55 ***	
Vegetable gratin		-	200	20 - 30	
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ****	 
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ****	 
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	 

\* Switch levels halfway through cooking.

\*\* Turn food halfway through cooking.

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

\*\*\*\* Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

 [www.docs.bauknecht.eu](http://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	 Baking tray or cake tin on wire shelf	 Baking tray
				 Baking tray with 500 ml of water

## USEFUL TIPS



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://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.

## CLEANING AND MAINTENANCE



Download the Use and Care Guide from [docs.bauknecht.eu](https://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

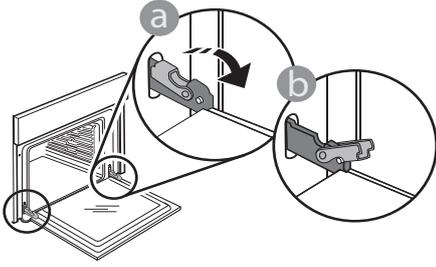
- 1.** Disconnect the oven from the power supply.
- 2.** Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
- 3.** Reconnect the oven to the power supply.

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.

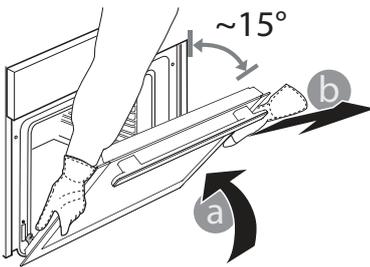
- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

## REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

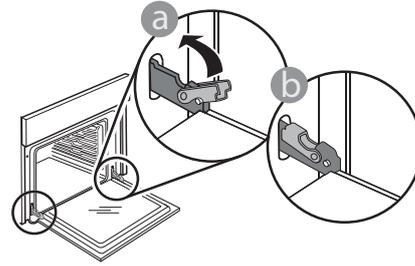


**2.** Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



**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.

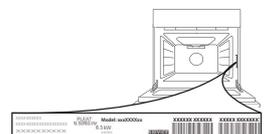
**5.** Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	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.



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

- Visiting our website [docs.bauknecht.eu](https://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.



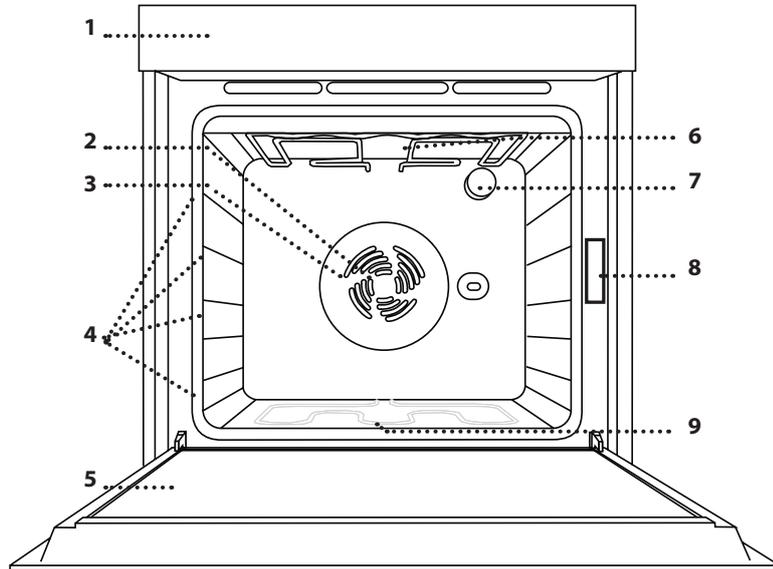


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT  
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**  
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr  
Produkt bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register) an



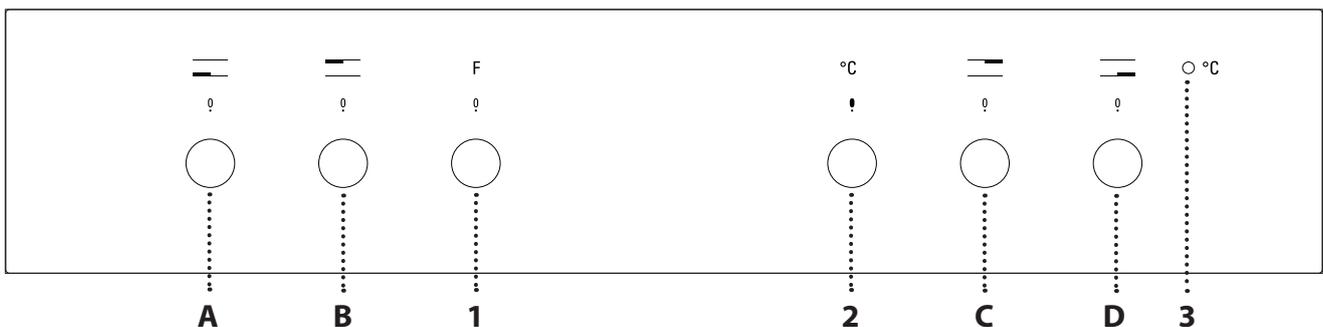
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.**

## 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 den Regler zum Wählen der gewünschten  
Temperatur.

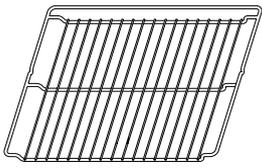
#### 3. KONTROLLEUCHE THERMOSTAT/ VORHEIZEN

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

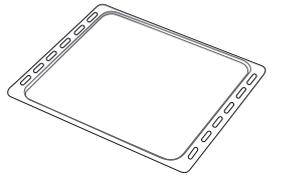
#### KOCHFELD-BEDIENUNG

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

## ROST



## 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.

Die anderen Zubehörteile, wie Backblech, werden horizontal auf die gleiche Weise eingesetzt wie der Rost.

### AUS- UND EINBAU DER REGALFÜHRUNGEN

• 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. Die Befestigungsschrauben wieder eindrehen.

# 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 + HEISLUFT**  
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.

# 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.

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 ● 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.

0 ● 10 - 8 - 6 - 4 - 2 - 1  

### 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 Bedienknopfes 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 genügt es, die Position des Bedienknopfes 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)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 - 180	35 - 55	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	3 1 
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2 
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	3 1 
<b>Plätzchen / 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 - 45 *	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	180 - 190	40 - 55 *	3 1 
<b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>		Ja	180 - 200	20 - 30	3 
		Ja	180 - 190	20 - 40 *	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> (Filets, ganz)		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2 
<b>Toast</b>		Ja	200	2 - 5	4 
<b>Fischfilets/Steaks</b>		Ja	200	30 - 40 **	4 3 
<b>Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>		Ja	200	30 - 50 **	4 3 
<b>Brathähnchen 1-1,3 kg</b>		-	200	55 - 70 **	2 1 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
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 & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ****	 3  1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	 3  1

\* Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

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

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

# HILFREICHE TIPPS



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

# REINIGUNG UND WARTUNG



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

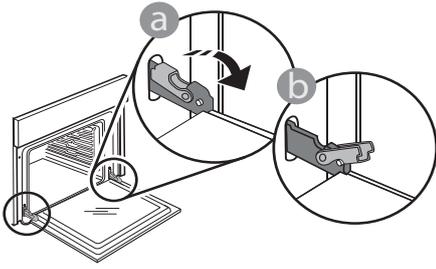
**3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20–40 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.

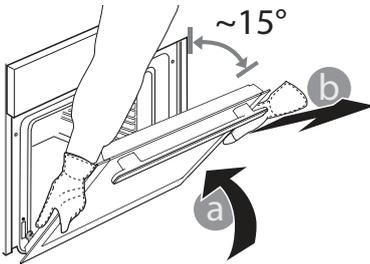
## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



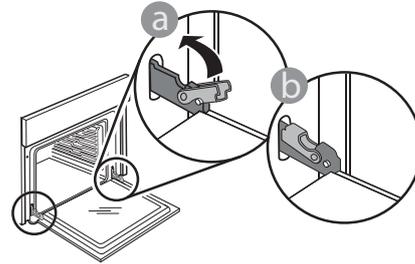
**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

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 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.



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

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://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.

