

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A BAUKNECHT PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.bauknecht.eu/register



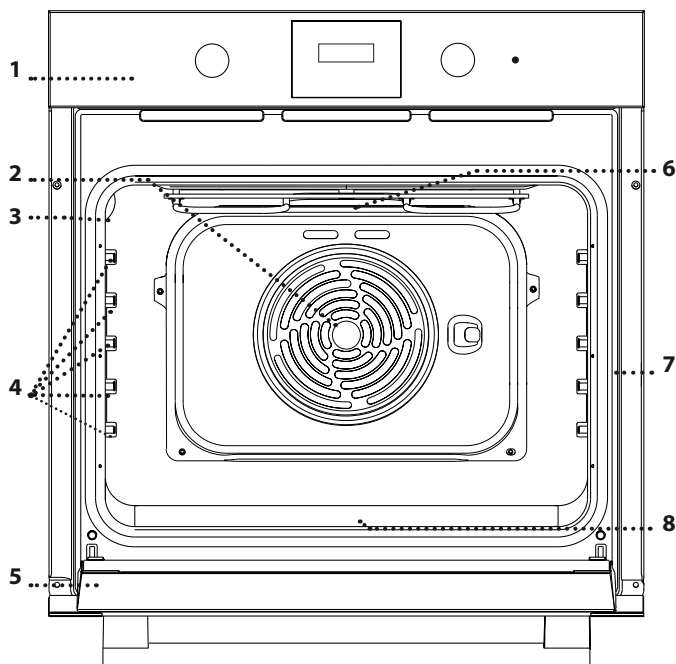
WWW

You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.bauknecht.eu and following the instructions on the back of this booklet.



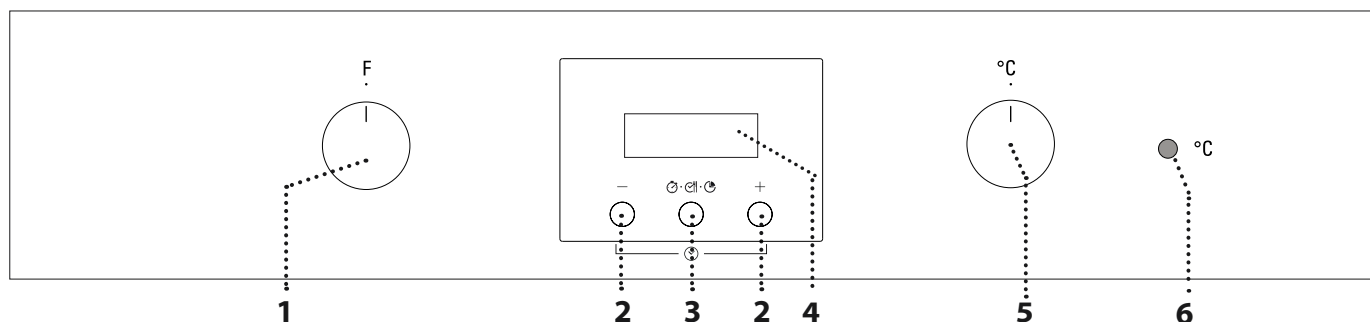
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Runners for accessories
(the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Identification plate
(do not remove)
8. Bottom heating element
(non-visible)

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

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

2. +/- BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

To set cooking duration, end time and timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the desired temperature.

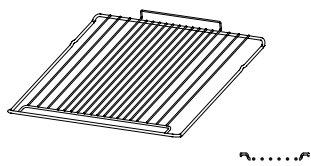
6. LED THERMOSTAT / PREHEATING

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

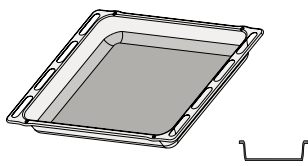
Please note: All knobs are push-activated knobs. Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

ACCESSORIES

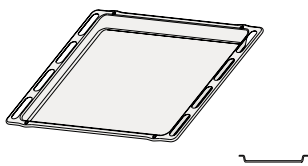
WIRE RACK



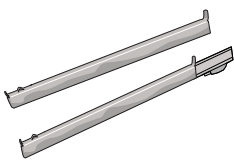
DRIP TRAY



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire rack onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guides as far as possible.

The other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

- The shelf guides can be removed to facilitate oven cleaning, by pulling them away from the side walls.
- The sliding shelves can be removed or fitted on any level.

FUNCTIONS

0 OFF
For switching off the oven.

LAMP
For switching on the light in the compartment.

CONVENTIONAL
For cooking any type of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

CONVECTION BAKE
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes 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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 200 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 tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

DEFROSTING
For defrosting food more quickly.

FIRST USE

1. SET 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 — simultaneously: Set the time using the + and — buttons.

Please note: To change the time at a later stage (for example following lengthy power outages) you will need to reset it by pressing buttons + and — simultaneously.

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 the — button, followed by the time button to confirm.

Please note: To change settings at a later stage, press buttons — and + simultaneously and repeat the operations above.

3. HEATING 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 *selection knob* to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, then 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, insert the food and proceed with cooking.

Please note: Inserting 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 for at least 2 seconds: the 🔔 symbol flashes.



Press the *time* button again: the display shows DUR and 0.00 in sequence while AUTO flashes.



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



Please note: To view the remaining cooking duration press the **time button** for at least 2 seconds. To change it, if necessary, press it a second time, using the + and — buttons to modify the duration.

END OF COOKING

At the end of cooking, the  symbol switches off and an alarm sounds while AUTO flashes on the display. Press any button to deactivate the alarm. Return the function knob and *thermostat knob* to the 0 and 0 positions, 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, press the *time button* for at least 2 seconds: the  symbol flashes on the display.



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



The display shows the time of the day and the  symbol 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.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	150 - 170	30 - 90	2 
		Yes	150 - 170	30 - 90 *	4 1  
Filled cakes (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	160 - 200	35 - 90	2 
		Yes	160 - 200	35 - 90 *	4 2  
Biscuits/tartlets		Yes	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Yes	150 - 170	20 - 40 *	4 2  
Choux buns		Yes	180 - 200	40 - 60	2 
		Yes	170 - 190	35 - 50 *	4 2  
Meringues		Yes	90	150 - 200	2 
		Yes	90	140 - 200 *	4 2  
Pizza/bread		Yes	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Yes	200 - 240	15 - 30 *	4 2  
Rolls 80 g		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
Bread loaf 500 g		Yes	180	50 - 70	1 / 2 
Bread		Yes	180 - 200	30 - 80 *	4 2  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 20	2 
		Yes	250	10 - 20 *	4 2  
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 200	30 - 45	2 
		Yes	180 - 200	40 - 60 *	4 2  
Vol-au-vents / puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	2 
		Yes	180 - 190	15 - 40 *	4 2  
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans		Yes	190 - 200	45 - 65	2 
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	2 
Roast pork with crackling 2 kg		Yes	180 - 190	110 - 150	2 
Chicken / rabbit / duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	2 

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL AND ACCESSORIES
Turkey / goose 3 kg		Yes	180 - 200	150 - 200	2 
Baked fish/en papillote 0.5 kg (fillet, whole)		Yes	170 - 190	30 - 45	2 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180 - 200	50 - 70	2 
Toasted bread		5'	250	2 - 6	5 
Fish fillets/slices		5'	250	15 - 30 **	4 3  
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		5'	250	15 - 30 **	5 4  
Roast chicken 1-1.3 kg		—	200 - 220	60 - 80 ***	3 1  
Roast beef rare 1 kg		—	200	35 - 50 ***	3 
Leg of lamb/knuckle		—	200	60 - 90 ***	3 
Roast potatoes		—	200 - 220	35 - 55 ***	3 
Vegetable gratin		—	200 - 220	25 - 55	3 
Lasagne and meat		Yes	200	50 - 100 ****	4 1  
Meat & Potatoes		Yes	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
Fish & vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4 2  

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend inserting the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

* 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. Switch levels halfway through cooking.

FUNCTIONS	Conventional 	Convection Bake 	Grill 	Turbo Grill 
ACCESSORIES	Wire rack 	Baking pan or baking tray on wire rack 	Baking tray / Drip tray or baking tray on wire rack 	Baking tray / Drip tray 
				Baking tray / Drip tray with 200 ml of water 

MAINTENANCE AND CLEANING



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

Do not use steam cleaners.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the oven from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

. Clean 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 door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

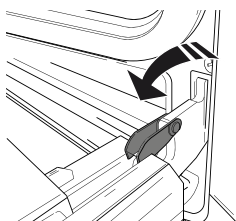
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper pane of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

ACCESSORIES

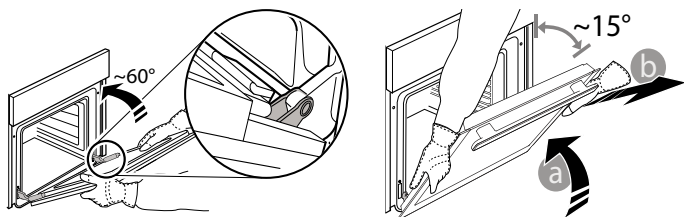
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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 (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

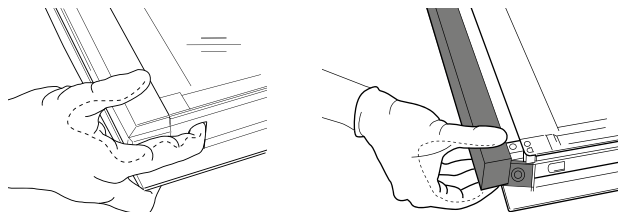
3. To refit the door, move it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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

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.

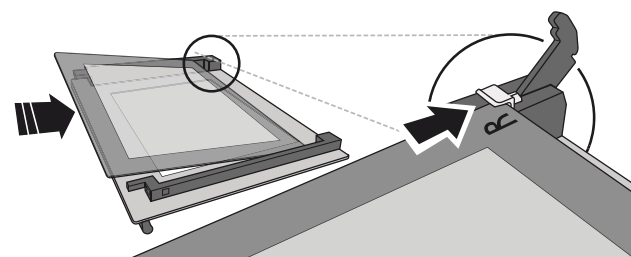
CLICK&CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle facing downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

3. To correctly reposition the inner door glass, ensure that the letter "R" is visible on the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

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.

USEFUL TIPS

 [Download the Use and Care Guide from docs.bauknecht.eu](#)
for more information

HOW TO READ THE COOKING TABLE
The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Please use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Please use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex pans and accessories or ones made from china, 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 simultaneously (for example: fish and vegetables), using different shelves. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

PRODUCT FICHE

 [The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website docs.bauknecht.eu](#)

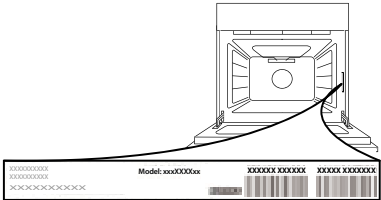
HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

>  [Download the Use and Care Guide from our website docs.bauknecht.eu](#) (you can use this QR Code), specifying the product’s commercial code.



CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product’s identification plate.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCIEDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter www.bauknecht.eu/register

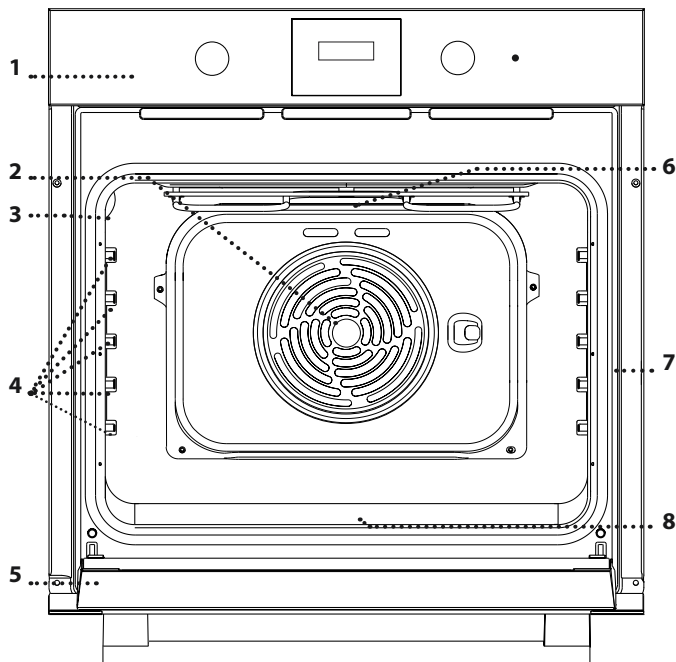


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



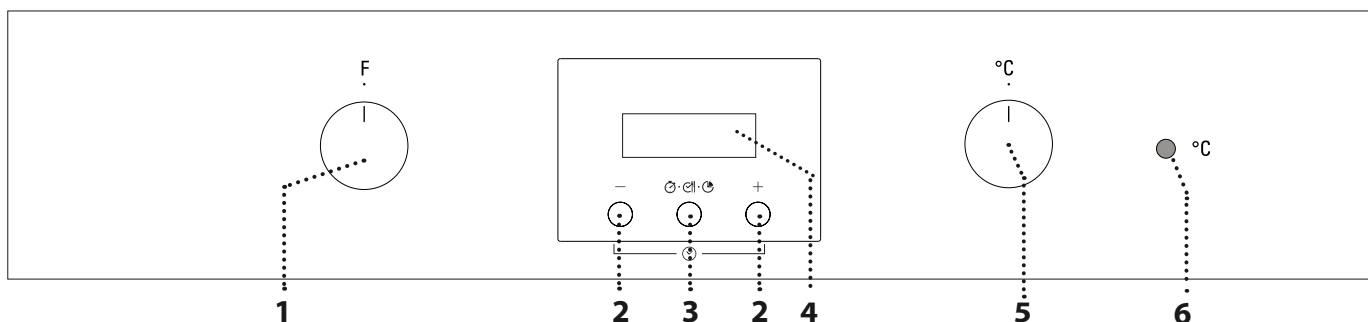
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse
3. Lampe
4. Schienen für Zubehörteile
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Typenschild
(nicht entfernen)
8. Unter-/Oberhitze Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. +/- TASTEN

Zum Erhöhen oder Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE

Zum Einstellen von Gardauer, Abschaltzeit und Timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER
Drehen Sie zum Wählen der gewünschten Temperatur.

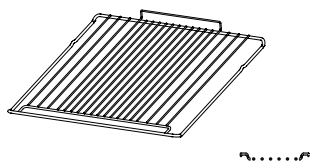
6. KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

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

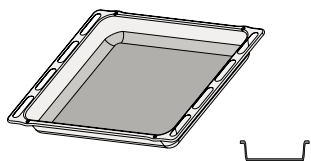
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

ZUBEHÖRTEILE

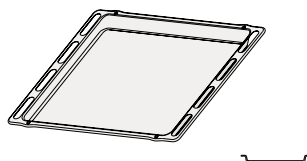
GRILLROST



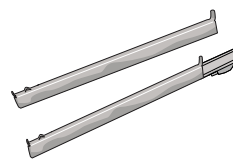
FETTPFANNE



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

- Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang der Seitengitter so weit wie möglich schieben.

Die anderen Zubehörteile, wie die Fettpfanne und das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig aus den Seitenwänden ausgehängt werden.
- Die Schieberoste können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

FUNKTIONEN

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

BELEUCHTUNG
Zum Einschalten des Lichtes im Garraum.

OBER-/UNTERHITZE
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene. Verwenden Sie zum Garen am besten die 2. Schiene.

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 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 200 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.



AUFTAUEN

Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

ERSTER GEBRAUCH

1. ZEIT EINSTELLEN

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 + und — Tasten einstellen.

Bitte beachten: Zum Ändern der Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel längere Stromausfälle) müssen Sie die Tasten + und — gleichzeitig drücken und die Uhrzeit wieder einstellen.

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.

Bitte beachten: Zum Ändern der Einstellungen zu einem späteren Zeitpunkt die Tasten — und + gleichzeitig drücken und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

3. DER OFEN AUFHEIZEN

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 *Auswahlknopf* 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.

. PROGRAMMIERTES GAREN

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



DAUER

Die *Zeittaste* *mindesten 2 Sekunden* drücken: Das Symbol  blinkt.



Die *Zeit-Taste* erneut drücken: Auf dem Display wird nacheinander DUR und 0.00 angezeigt und AUTO blinkt.



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



Bitte beachten: Für die Anzeige der verbleibenden Gardauer, die **Zeit-Taste** mindestens 2 Sekunden drücken. Um sie bei Bedarf zu ändern, die Taste erneut drücken und mit den Tasten + und – die Dauer verändern.

ENDE DES GARVORGANGS

Nach Ablauf der Garzeit erlischt das Symbol  und der Signalton ertönt während AUTO auf dem Display blinkt. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Den Funktionsknopf und *Thermostatregler* wieder auf 0 und  stellen, dann die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden lang 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. Zum Einschalten des Timers, die *Zeittaste* mindestens 2 Sekunden 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 das Symbol  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Wenn Sie die Timereinstellung ansehen und ggf. ändern möchten, drücken Sie erneut 2 Sekunden lang die **Zeit-Taste**.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEI- ZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	30 - 90	2 
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 1  
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2 
		Ja	160 - 200	35 - 90 *	4 2  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Ja	150 - 170	20 - 40 *	4 2  
Beignets		Ja	180 - 200	40 - 60	2 
		Ja	170 - 190	35 - 50 *	4 2  
Baiser		Ja	90	150 - 200	2 
		Ja	90	140 - 200 *	4 2  
Pizza/Brot		Ja	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Ja	200 - 240	15 - 30 *	4 2  
Brötchen 80 g		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
Brotlaib 500 g		Ja	180	50 - 70	1 / 2 
Brot		Ja	180 - 200	30 - 80 *	4 2  
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	2 
		Ja	250	10 - 20 *	4 2  
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 - 200	30 - 45	2 
		Ja	180 - 200	40 - 60 *	4 2  
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	190 - 200	20 - 30	2 
		Ja	180 - 190	15 - 40 *	4 2  
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2 
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	2 
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2 
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2 

REZEPT	FUNKTION	VORHEI-ZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Puter/Gans 3 kg		Ja	180 - 200	150 - 200	2
Fisch gebacken/in Folie 0,5 kg (Filet, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5
Fischfilets/Scheiben		5'	250	15 - 30 **	4 3
Würstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		5'	250	15 - 30 **	5 4
Brathähnchen 1-1,3 kg		—	200 - 220	60 - 80 ***	3 1
Roastbeef englisch 1 kg		—	200	35 - 50 ***	3
Lammkeule, Haxe		—	200	60 - 90 ***	3
Bratkartoffeln		—	200 - 220	35 - 55 ***	3
Gemüsegratin		—	200 - 220	25 - 55	3
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100 ****	4 1
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100 ****	4 1
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50 ****	4 2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: Es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

* 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. Tauschen Sie die Einschubebenen nach halber Garzeit.

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze 	Umluft 	Grill 	Grill + Heißluft 	
ZUBEHÖRTEILE	Grillrost 	Backform oder Backblech auf Gitterrost 	Backform/Fettpfanne oder Backblech auf Gitterrost 	Backblech / Fettpfanne 	Backblech / Fettpfanne mit 200 ml Wasser 

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.
Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Gerätes beschädigen können.

AUSSENFLÄCHEN

Die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen. 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 Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

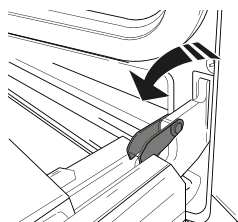
Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.
 • Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

ZUBEHÖRTEILE

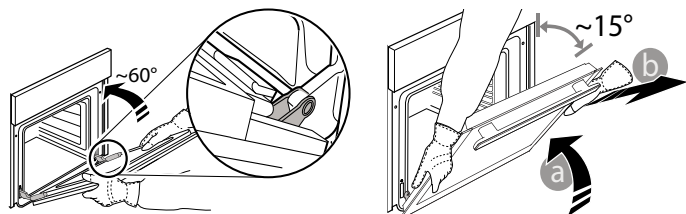
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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 (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

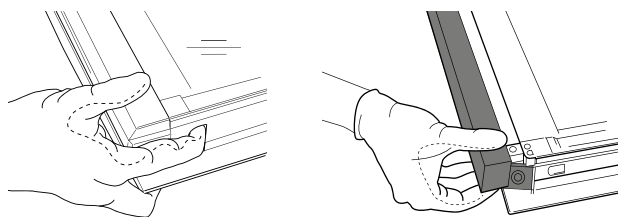
3 Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

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.

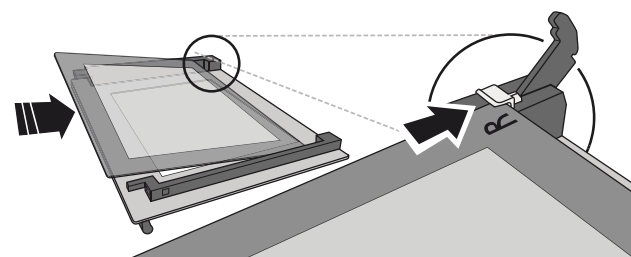
CLICK&CLEAN - GLASREINIGUNG

1. Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten ablegen, gleichzeitig die zwei Halteklammern 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 daraufhin zu reinigen.

3. Um das innere Türglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



4. Die obere Ecke wieder einpassen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

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.

HILFREICHE TIPPS



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

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Einschubebenen gleichzeitig gegart werden kann. 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 Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Zunächst bitte die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Bitte die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Umluft“-Funktion können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen garen (zum Beispiel: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Einschubebenen bei Bedarf nach zwei Dritteln der Garzeit wechseln. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

TECHNISCHE DATEN

 Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite docs.bauknecht.eu runtergeladen werden

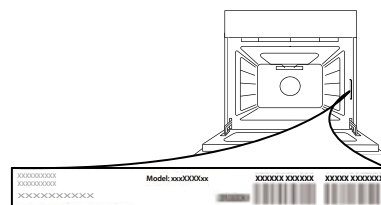
WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

>  Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite docs.bauknecht.eu runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Produkthandelscodes.



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

