

# KURZANLEITUNG



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

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie Ihr Gerät bitte unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

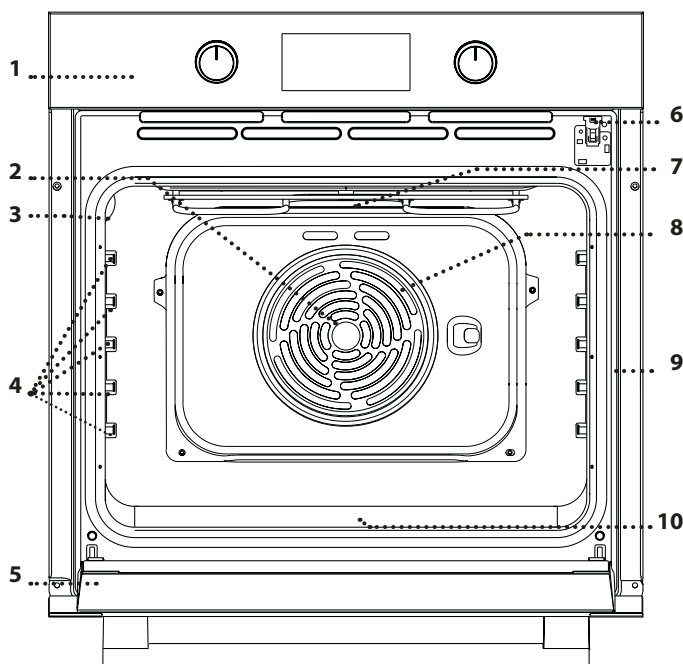


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



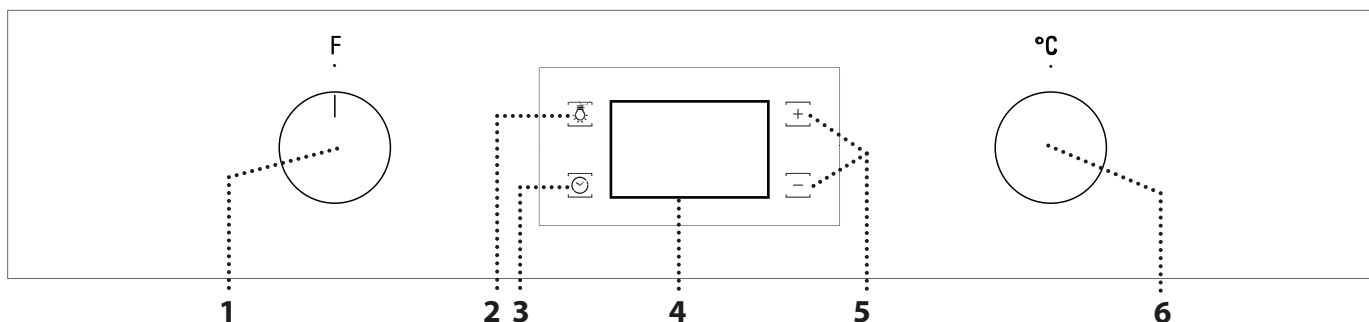
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Laufschienen  
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverschluss  
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement  
(nicht sichtbar)
9. Typenschild  
(nicht entfernen)
10. Unterhitze  
(nicht sichtbar)

## BEDIENTAFEL



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER GARZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

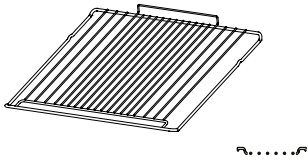
### 6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen. Verwendung der Automatikfunktionen 0.

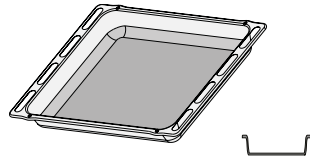
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

# ZUBEHÖR

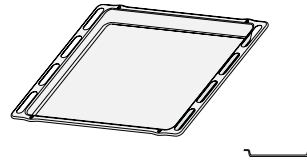
## GRILLROST



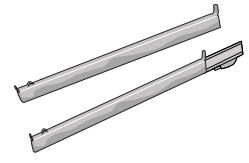
## FETTPFANNE:



## 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


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

 **HEISSLUFT**  
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



 **MAXI GAREN**  
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.

 **PIZZA**  
Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.


 **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 200 ml Trinkwasser zufügen.

 **AUFGEHEN LASSEN**  
Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.

 **ECO HEISSLUFT**  
Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.

 **BROT AUTO**  
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

 **GEBÄCK AUTO**  
Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen aus. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.







 **AUTOMATISCHE REINIGUNG**  
Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus (etwa 400 °C) verbrannt.

# ERSTER GEBRAUCH

## 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.







Mit  oder  die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit  oder  die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.




Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

## 2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer Leistung von weniger als 2,5 kW („Lo“) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von mehr als 3 kW („Hi“) kompatibel ist, müssen Sie die Einstellungen ändern.

Um zum Änderungsmenü zu gehen, den *Auswahlknopf* auf  drehen, dann zurück auf  drehen. Unmittelbar danach  oder  fünf Sekunden lang gedrückt halten.



 oder  verwenden, um die Einstellung zu ändern. Anschließend für die Bestätigung,  mindestens zwei Sekunden gedrückt halten.

## 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 Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C, bevorzugt mit der „Maxicooking“-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: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.




## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN


### MANUELL


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



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der Thermostatregler auf  steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### AUTOMATIK

Für den Start der ausgewählten Automatikfunktion („Brot“ oder „Gebäck“), den *Thermostatregler* auf der Position für Automatikfunktionen () lassen.

Um den Garvorgang zu beenden, den *Auswahlknopf* auf die Position  drehen.



Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen.

## AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der „Gärfunktion“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; ist der Ofen auf eine unterschiedliche Temperatur eingestellt, startet die Funktion nicht.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

## 3. VORHEIZEN

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen 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

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

## GARZEIT

☰ solange drücken, bis das Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend ☰ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, ☰ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ auf der Anzeige blinkt, dann mit ⊖ die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

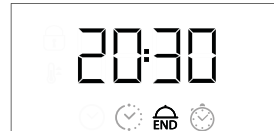
## PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: ☰ drücken, bis das Symbol ⌚ und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



oder ⊕ verwenden ⊖ zum Einstellen der Abschaltzeit und ☰ zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch

Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



Bitte beachten: Zum Löschen der Einstellung, den Ofen ausschalten, indem der Auswahlknopf auf die Position „0“ gedreht wird.

## . TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.

☰ solange drücken, bis das Symbol ⌚ und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



⊕ oder ⊖ zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und ☰ zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Bitte beachten: Um den Timer abubrechen, ☰ gedrückt halten, bis das Symbol ⌚ zu blinken beginnt, dann mit ⊖ die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

## . AUTOMATISCHE REINIGUNGSFUNKTION – PYROLYSE

**Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.**

**Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.**

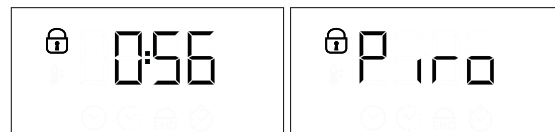
Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernen (einschließlich der Seitengitter).

Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind.

Für optimale Reinigungsergebnisse, hartnäckige Verschmutzungen vor der Verwendung der Pyrolysefunktion mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Zum Aktivieren der automatischen Reinigungsfunktion drehen Sie den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol 🧼.








































































Die Funktion wird automatisch aktiviert, die Tür verriegelt und das Licht im Garraum ausgeschaltet: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „Pyro“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 120 Minuten eingestellt.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist. Den Raum während und nach dem Pyrolysezyklus lüften.

## GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	30-90	2 / 3 
		Ja	160 - 180	30-90	4 1  
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-200	35-90	2 
		Ja	160-200	40 - 90	4 2  
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160 - 180	20-45	3 
		Ja	150 - 170	20-45	4 2  
		Ja	150 - 170	20-45	5 3 1   
Beignets		Ja	180 - 210	30 - 40	3 
		Ja	180 - 200	35-45	4 2  
		Ja	180 - 200	35-45	5 3 1   
Baiser		Ja	90	150 - 200	3 
		Ja	90	140 - 200	4 2  
		Ja	90	140 - 200	5 3 1   
Pizza/Brot		Ja	190-250	15-50	1 / 2 
		Ja	190-250	20 - 50	4 2  
Brot		-	-	60	2 
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3 
		Ja	230 - 250	10-25	4 2  
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	180 - 200	40 - 55	3 
		Ja	180 - 200	45 - 60	4 2  
		Ja	180 - 200	45 - 60	5 3 1   
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		-	190 - 200	20-30	3 
		-	180-190	20 - 40	4 2  
		-	180-190	20 - 40	5 3 1   
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	190 - 200	45-65	2 
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3 

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN.)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		Ja	180-190	110-150	2 
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200-230	50-100	2 
Puter / Gans 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2 
Fisch gebacken/in Folie (Filet, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2 
Getoastetes Brot		-	250	2 - 6	5 
Fischfilets/Scheiben		-	230 - 250	15 - 30*	4 3 
Bratwurst / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	250	15 - 30*	5 4 
Brathähnchen 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1 
Roastbeef englisch 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3 
Lammkeule, Haxe		Ja	200 - 210	60 - 90**	3 
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3 
Gemüsegratin		-	200 - 210	25 - 55	3 
Fleisch und Kartoffeln		Ja	190 - 200	45 - 100***	4 1 
Fisch & Gemüse		Ja	180	30 - 50***	4 1 
Lasagne und Fleisch		Ja	200	50 - 100***	4 1 
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5)/Lasagne (Einschubebene 3)/Fleisch (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5 3 1 
Braten/gefüllte Bratenstücke		-	170 - 180	100 - 150	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.

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

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

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

FUNKTIONEN	Ober-/Unterhitze 	Grill 	Grill + Heißluft 	Pizza 	Heißluft 	Maxi Garen 	Brot Auto 	Eco Heißluft 
ZUBEHÖRTEILE	Grillrost 	Backform oder Backblech auf Gitterrost 	Backform/Fettpfanne oder Backblech auf Gitterrost 	Backblech / Fettpfanne 	Backblech / Fettpfanne mit 200 ml Wasser 			



# WARTUNG UND REINIGUNG

Keine Dampfreiniger verwenden.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

## 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 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.

Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

Keine Stahlwolle, Scheuermittel oder aggressive/ätzende Reinigungsmittel verwenden, da diese die Flächen des Geräts beschädigen können.

. Bei hartnäckigen Verschmutzungen auf den Innenflächen empfehlen wir für optimale Reinigungsergebnisse die Ausführung der automatischen Reinigungsfunktion.

. Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

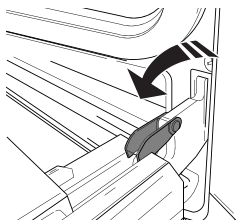
. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases  zu erleichtern.

## ZUBEHÖR

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

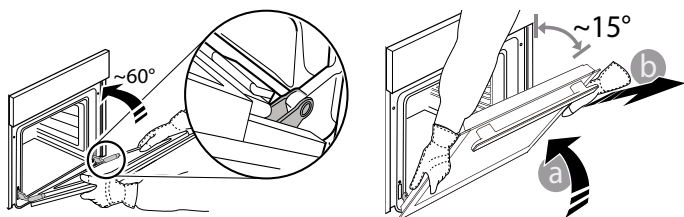
**1.** Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen.

Die Tür mit beiden Händen 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.

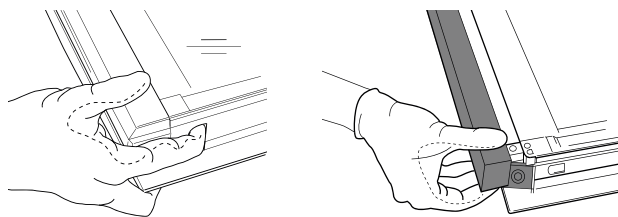
**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**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.

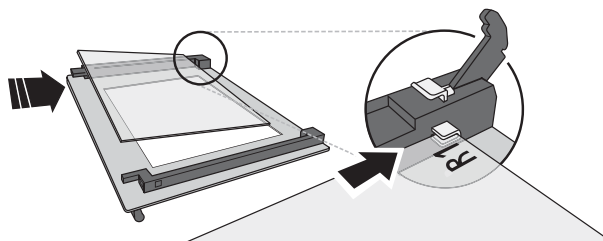
## CLICK&CLEAN - GLASREINIGUNG

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



**2.** Die Glasscheiben mit beiden Händen anheben und festhalten, diese entfernen und vor der Reinigung und auf eine weiche Fläche legen.

**3.** Bringen Sie die mittlere Scheibe (mit „R1“ gekennzeichnet) an, bevor Sie die Innenscheibe wieder einsetzen: Um das Glasscheiben richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das Zeichen „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. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei beiden Glasscheiben.



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

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Trennung von der Stromversorgung. Störung.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen an die Stromversorgung 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.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## HILFREICHE TIPPS

### 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

Bei der Verwendung der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen, welche die gleiche

Gartemperatur erfordern (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.

### AUTO-FUNKTION BROT

Für beste Ergebnisse, die Anweisungen genau befolgen und das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwenden: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g Frischhefe (oder zwei Päckchen Trockenhefe).

Für eine optimale Gärung, den Teig ungefähr 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen unter Verwendung der „Gärfunktion“ gehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 ml kaltes Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen und die Funktion „Brot Auto“ aktivieren. Den Teig nach dem Garvorgang auf einem Rost stehen lassen, bis er vollständig abgekühlt ist.

## TECHNISCHE DATEN

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

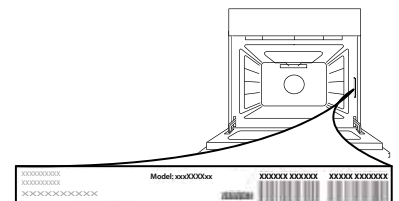
### WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

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

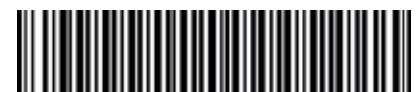


## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren



400011255505

Gedruckt in Italien