

KURZANLEITUNG



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

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

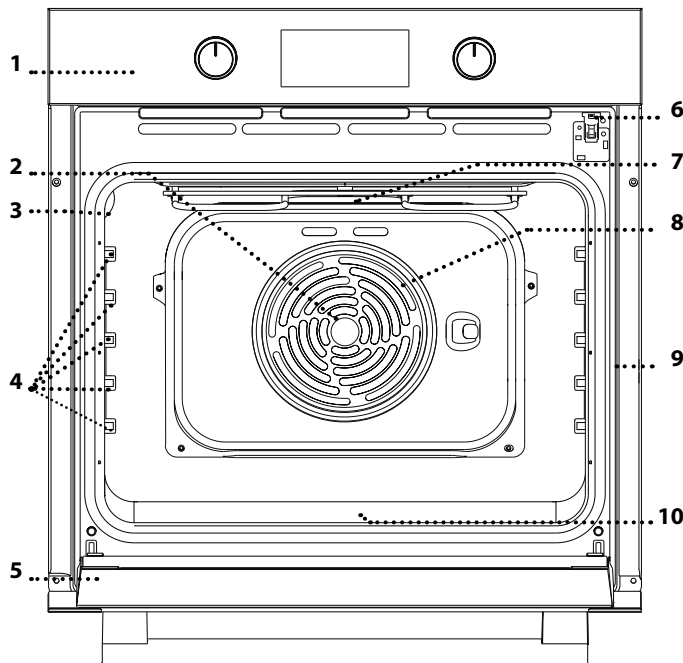


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



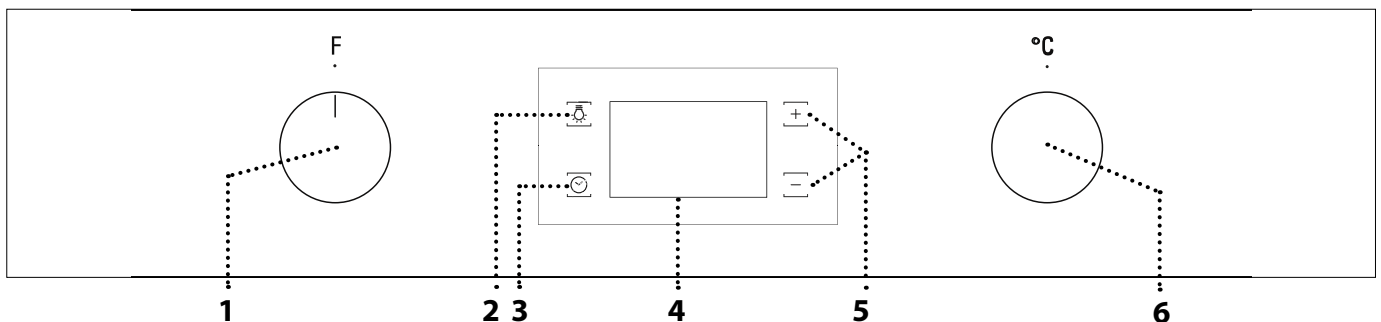
Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Zubehörschienen
(die Einschubebene wird auf der Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Türverriegelung
(verriegelt die Tür während die automatische Reinigung läuft und danach)
7. Oberes Heizelement/Grill
8. Rundes Heizelement
(nicht sichtbar)
9. Typenschild
(nicht entfernen)
10. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BEDIENFELD



1. AUSWAHLKNOPF

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

2. LAMPEN

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

3. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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

4. DISPLAY

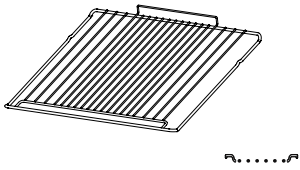
5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

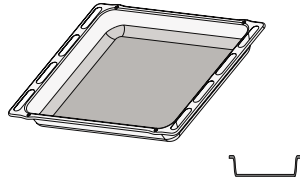
6. THERMOSTATREGLER

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

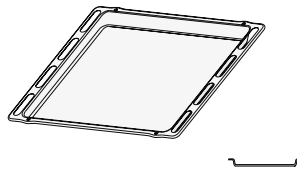
ROST



FETTPFANNE



BACKBLECH



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

• 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. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

- Weitere Zubehörteile, wie das Backblech, sind horizontal einzusetzen, indem sie auf den Schienen eingeschoben werden.
- Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um die Seitengitter aus ihren Sitzen zu entfernen.

FUNKTIONEN

OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur 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 Rosten 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.

GÄRFUNKTION

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.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. ZEIT EINSTELLEN

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.

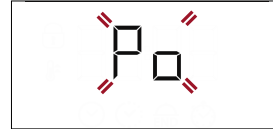
Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.




2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist für den Betrieb mit einer Leistung von mehr als 3 kW („Hi“) programmiert: Um den Ofen bei einer Leistung zu betreiben, die mit einer Haushaltsstromversorgung von weniger als 2,9 kW („Lo“) kompatibel ist, müssen die Einstellungen geändert werden.

Um zum Änderungs Menü 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 ist empfehlenswert, 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 0 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.

DAUER

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.

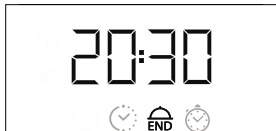
PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

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.

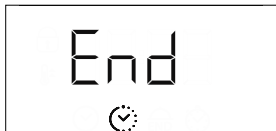
Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion wird angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



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

ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.



Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechseln „ENDE“ und die verbleibende Zeit an.

. 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.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, 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 der Aktivierung der Funktion, alle Zubehöreile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. 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, Apfelkuchen)		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
herkömmliches Brot		-	-	60	2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4 2
Herzhafte Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche Lorraine)		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

FUNKTIONEN								
	Ober-/ Unterhitze	Grillelement	Grill + Heißluft	Pizza	Umluft KOMBI	Maxi Garen	Brot Auto	Eco Heißluft

ZUBEHÖRTEILE						
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELENE UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45-65	2
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80-110	3
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 ganz, gebacken (Filets, 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	20 - 30*	4 3
Würstchen, Fleischspieße, 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 und 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 für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu runterladen.

FUNKTIONEN								
	Ober/ Unterhitze	Grillelement	Grill + Heißluft	Pizza	Umluft KOMBI	Maxi Garen	Brot Auto	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE								
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Fettpfanne/Backblech auf dem Rost	Fettpfanne	Fettpfanne mit 200 ml Wasser	Backblech		



Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät 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 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.

. 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.

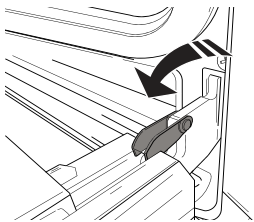
. Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden, um die Reinigung des Glases zu erleichtern.

ZUBEHÖRTEILE

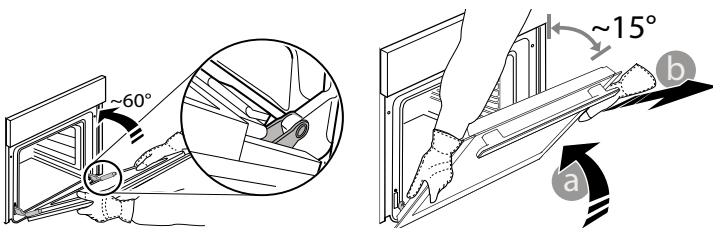
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellaugung einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

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.

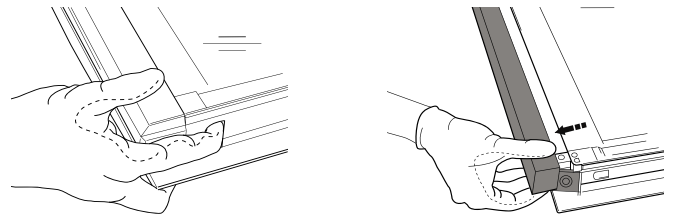
3. Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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.

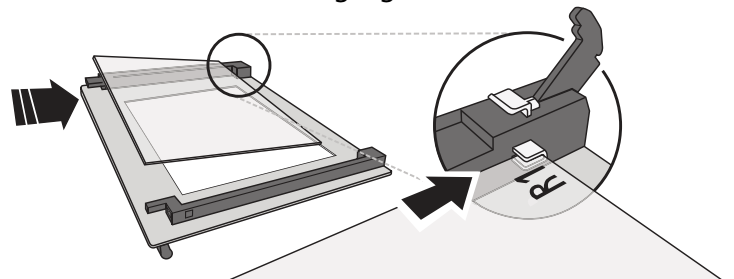
ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLICKEN

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

3. Die mittlere Scheibe (mit „1R“ gekennzeichnet) anbringen, bevor die Innenscheibe wieder eingesetzt wird: 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.

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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

HILFREICHE TIPPS



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

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Bei der Verwendung der Funktion „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.

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 ERHÄLTICH

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



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

AUTO-FUNKTION BROT

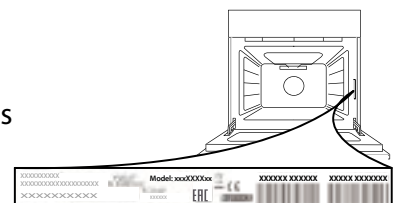
Für optimale Ergebnisse, sorgfältig die Anweisungen befolgen, indem das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwendet wird: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Pakete Hefepulver).

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.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010906329

Gedruckt in Italien

