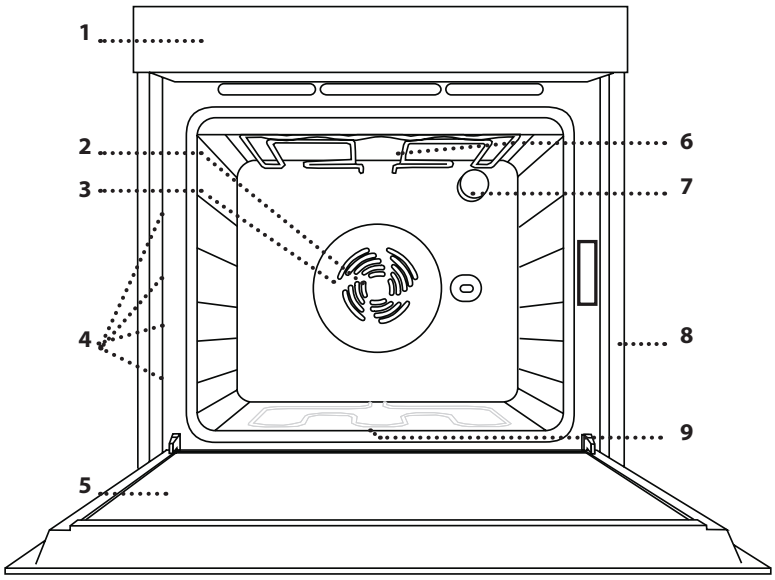
DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.bauknecht.eu/register** an

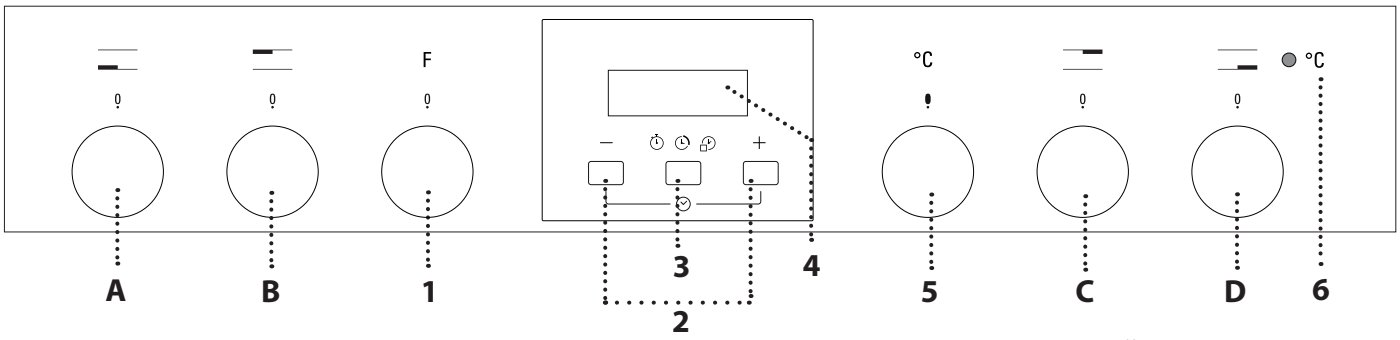
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Ringheizelement (nicht sichtbar)
4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Lampe
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. Bodenheizelement (nicht sichtbar)

BEDIENFELD



OFEN-BEDIENUNG

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

2. +/- TASTE
Zum Verringern oder Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes.

3. ZEIT-TASTE
Zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen: Dauer, Abschaltzeit, Timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTATREGLER
Drehen Sie ihn zum Wählen der gewünschten Temperatur.

6. KONTROLLLEUCHTE THERMOSTAT/VORHEIZEN
Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

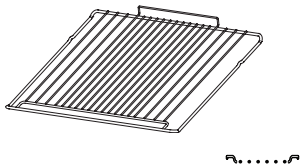
A. Kochfeld vorne links.
B. Kochfeld hinten links.
C. Kochfeld hinten rechts.
D. Kochfeld vorne rechts.

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

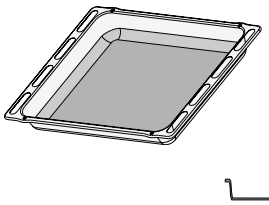
ZUBEHÖRTEILE

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

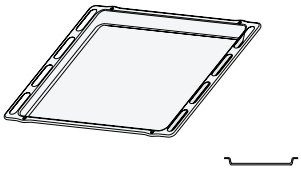
ROST



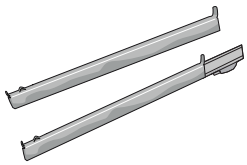
FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



BACKAUSZÜGE (SOFERN VORHANDEN)



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• **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

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

0 OFF
Zum Ausschalten des Ofens.

LAMPEN
Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

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

DIAMOND CLEAN
Zum Entfernen der bei den Garvorgängen entstandenen Verschmutzung durch einen Zyklus bei niedriger Temperatur. Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion aktivieren, wenn der Ofen kalt ist und ihn für 15' abkühlen lassen.

UMLUFT
Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Ebene sowie Pizza auf einer oder zwei Ebenen. 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.

TURBO GRILL
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.

TURBOGEBLÄSE
Zum Backen von Speisen mit knusprigem Boden und weicher Oberfläche. Ideal zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung und ohne vorgebackene Masse auf einer Einschubebene. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen von Tiefkühlfertigkost.

HEISSLUFT
Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf zwei Einschubebenen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.

UNTEN
Zum Anbräunen der Unterseite der Speise. Die Funktion kann auch zum Schmoren, zum Fertigkochen von sehr flüssigen Speisen (süß oder sauer) oder zum Verdicken von Saucen und Bratensaft verwendet werden.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

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



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

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

2. EINSTELLEN DES TONS

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



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

3. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.
Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die 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

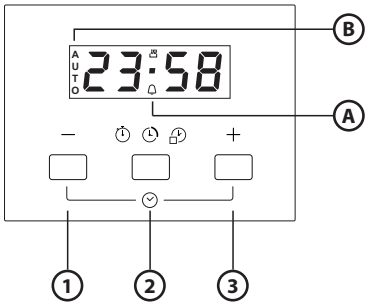
Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostat ein und signalisiert, dass das Vorheizen begonnen hat.
Am Ende dieses Vorgangs, schaltet sich die Kontrollleuchte des Thermostats aus und gibt an, dass der Ofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt 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.

. VERWENDUNG DER ELEKTRONIKUHR

1. Taste –: zum Verringern des auf dem Display angezeigten Wertes
2. Taste ⏱ 🕐 ⏲: zur Auswahl der verschiedenen Einstellungen:
   a. Kurzzeitwecker (Timer)
   b. Garzeit
   c. Einstellen des Garzeitendes
3. Taste +: zum Erhöhen des auf dem Display angezeigten Wertes

A. Das Symbol 🔔 weist darauf hin, dass die Timerfunktion verwendet wird
B. Das Symbol **AUTO** bestätigt, dass die Einstellung übernommen wurde



Erste Verwendung des Backofens
Uhrzeit und Ton für das akustische Signal einstellen. Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen wird, blinken **AUTO** und 0.00 auf dem Display. Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig: der mittlere Punkt blinkt. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit mit den Tasten + und - ein. Drücken Sie nach Auswahl des gewünschten Wertes die mittlere Taste. Auf dem Display wird „ton 1“ angezeigt. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Tons die Taste –. Drücken Sie nach Auswahl des bevorzugten Tons die mittlere Taste. Gehen Sie zur Änderung der Uhrzeit wie oben beschrieben vor.

Timer einstellen
Halten Sie zum Einstellen des Timers die mittlere Taste gedrückt: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Stellen Sie den Timer mit der Taste + ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten). Der Countdown beginnt nach einigen Sekunden. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt und die Glocke leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde. Drücken Sie die mittlere Taste erneut, um den Countdown anzusehen und diesen ggf. zu ändern.

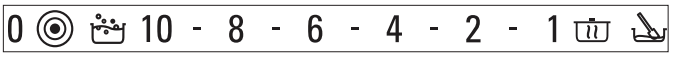
Einstellen der Garzeit
Drücken Sie nach Auswahl von Garmodus und Temperatur mit Hilfe der Bedienknöpfe die mittlere Taste: Auf dem Display wird 0.00 angezeigt und das Glockensymbol blinkt. Drücken Sie die mittlere Taste erneut: Auf dem Display werden nacheinander *dur* und 0.00 angezeigt und **AUTO** blinkt. Stellen Sie Gar-/Backzeit mit den Tasten + und - ein (die maximal programmierbare Zeit beträgt 10 Stunden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste 2 Sekunden lang und anschließend ein zweites Mal erneut, um die verbleibende Garzeit anzuzeigen und diese ggf. zu ändern. Nach Ablauf der eingestellten Zeit erlischt das Symbol, der Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display. Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste. Drehen Sie zum Beenden des Garens den Funktionswahl- und Temperatureinstellknopf auf Null und drücken Sie die mittlere Taste zwei Sekunden lang.

Verzögerung des Garzeitendes
Drücken Sie die mittlere Taste nach Auswahl der Garzeit: Auf dem Display wird *End* angezeigt, die Abschaltzeit und **AUTO** blinken nacheinander. Drücken Sie zur Anzeige der gewünschten Abschaltzeit die Taste + (der Garvorgang kann maximal 23 Stunden und 59 Minuten verzögert werden). Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt, das Symbol erlischt und **AUTO** leuchtet zur Bestätigung der Einstellung weiterhin auf. Drücken Sie die mittlere Taste und anschließend noch zweimal, um das Garzeitende anzuzeigen und dieses ggf. zu ändern. Nach Ablauf des Countdowns leuchtet das Symbol auf und der Backofen fährt mit dem gewählten Garmodus fort.

• 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.



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. Den Bedienknopf auf drehen. Zum Abschalten der Funktion genügt es, die Position des Bedienknopfs 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. Für die Auswahl der Funktion, den Topf auf die ausgewählte Kochzone stellen und den Bedienknopf auf drehen. 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)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	160 - 180	35 - 55	2
		Ja	150 – 170	30 – 90	3 1
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	150 -190	30 – 85	2
		Ja	150 - 190	35 – 90	3 1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	170 – 180	15 – 40	3
		Ja	150 - 175	20 – 45	3 1
Beignets		Ja	180	30 - 40	3
		Ja	170 - 190	35 - 45	3 1
Meringue		Ja	90	120 - 130	3
		Ja	90	130 – 150	3 1
Brot, Pizza, Fladenbrot		Ja	190 – 250	15 – 50	2
		Ja	190 – 250	25 – 50	3 1
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 – 15	2
		Ja	250	10 – 20	3 1
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2
		Ja	175 - 190	50 - 65	3 1
Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck		Ja	180 – 200	20 – 30	3
		Ja	175 - 200	25 - 45	3 1
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 – 200	40 - 65	2
Lamm/Kalb/ Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 – 200	90 - 110	2
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	190 – 200	65 - 85	2
Puter/Gans 3 kg		Ja	190 – 200	140 - 180	1 / 2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)		Ja	180 – 200	40 – 60	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchinis, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2
Toast		Ja	200	2 - 5	4

FUNKTIONEN					
	Ober- & Unterhitze	Grill	TurboGrill	Heissluft	Konvektionsbacken

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

Bauknecht

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Fischfilets, -stücke		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Würstchen, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	200	30 – 50 *	4 3
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 *	2 1
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	175	30 - 50 ***	3 1

* 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 Die Gebrauchsanleitung auf der Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen, um die Tabelle der getesteten Rezepte, entwickelt durch Testinstitute, gemäß IEC 60350-- 1 zu konsultieren.

FUNKTIONEN					
	Ober- & Unterhitze	Grill	TurboGrill	Heissluft	Konvektionsbacken

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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

Schutzhandschuhe tragen.

AUSSENFLÄCHEN

• Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
• Verwenden Sie keine korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
• Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
• Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden .

ZUBEHÖRTEILE

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

AUSWECHSELN DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.

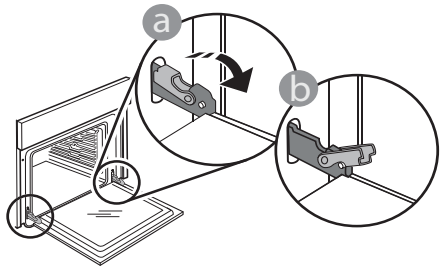
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.

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

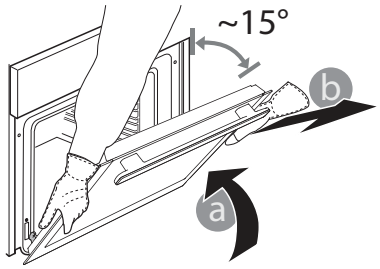
Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25–40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40W/230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

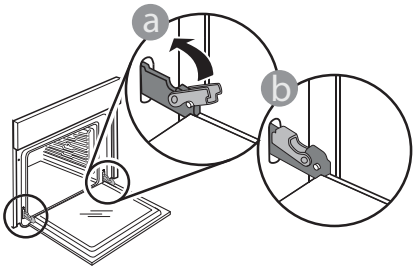


2. Die Tür so weit wie möglich schließen.
Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche 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.

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.

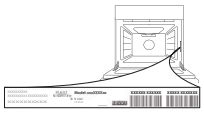
LÖSEN VON PROBLEMEN

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

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.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F" folgt.

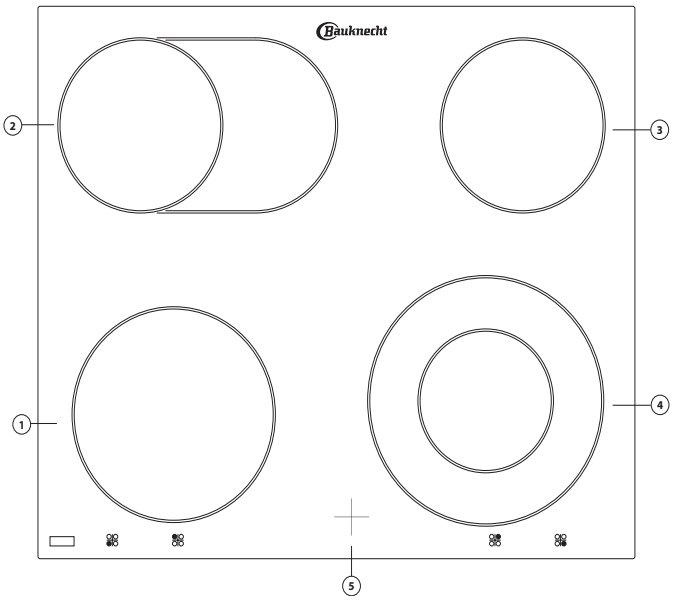
Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:

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



Bauknecht

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Automatisch regelbare Kochzone Ø 180

2. Automatisch regelbare ovale Kochzone

3. Automatisch regelbare Kochzone Ø 145

4. Automatisch regelbare Kochzone Ø 210

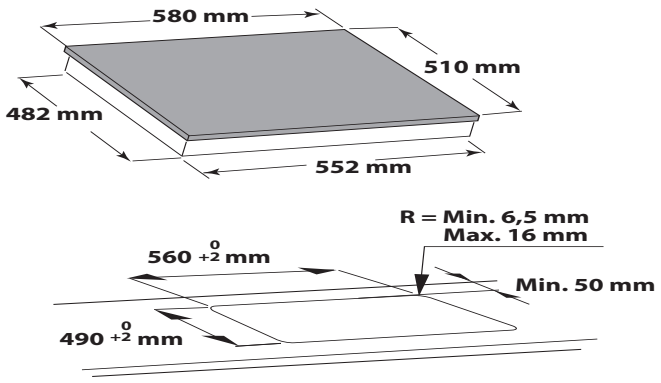
5. Restwärmeanzeige

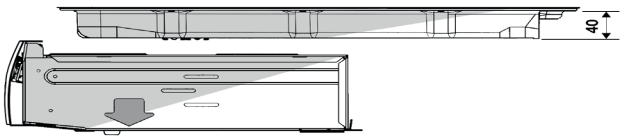
TÄGLICHER GEBRAUCH

- Zur Verwendung des Kochfeldes drehen Sie die Bedienknöpfe im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Leistungsstufe oder das gewünschte Symbol (jeder Ziffer/Symbol entspricht eine unterschiedliche Leistungsstufe/Funktion).
- Zum Ausschalten der Kochfläche stellen Sie den Bedienknopf auf "0".
- Eine Erklärung zu den Funktionen der Kochfläche finden Sie im separaten "Produktangabenblatt des Herdes".

WICHTIG: Um dauerhafte Schäden am Kochfeld zu vermeiden:
- Keine Kochtöpfe mit unebenem Boden verwenden.
- Keine Metalltöpfe mit Emailboden verwenden.

MAßE DER KOCHMULDE UND DER ARBEITSPLATTE (mm)





Type PFEVP 220-240 V ~ 50-60 Hz 6.8 kW