

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

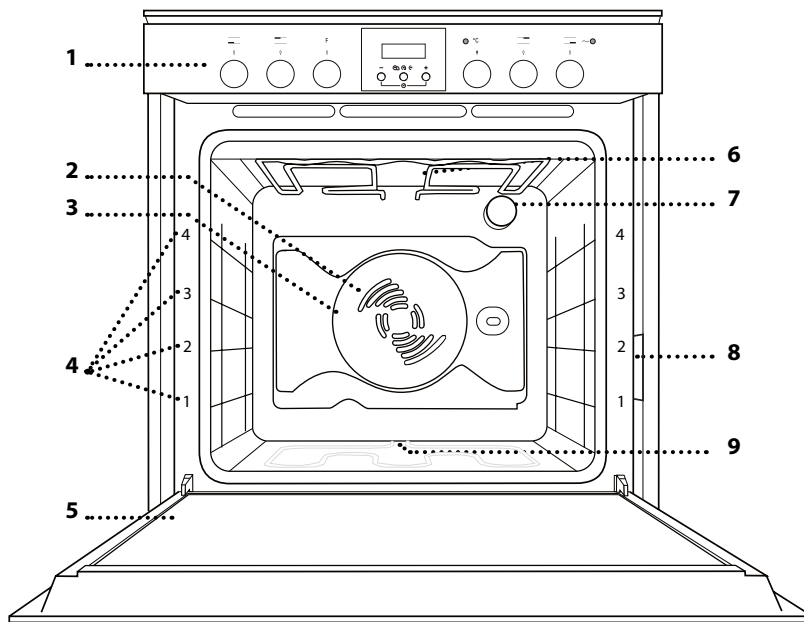


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



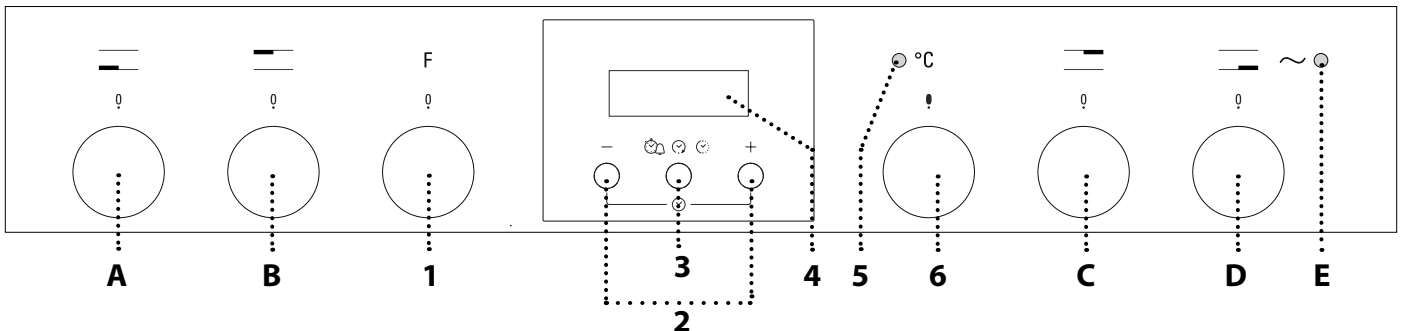
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



OFENBEDIENELEMENTE

1. AUSWAHLKNOPF

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

2. +/- 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. LED-KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT / VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang ein. Schaltet sich aus, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird.

6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.

BEDIENKNÖPFE DES KOCHFELDS

A. Kochfeld vorne links.

B. Kochfeld hinten links.

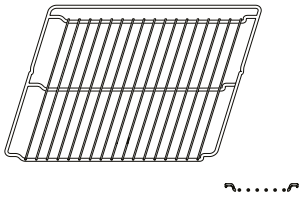
C. Kochfeld hinten rechts.

D. Kochfeld vorne rechts.

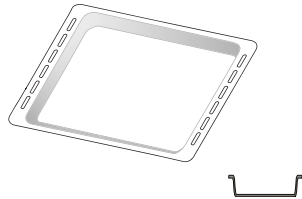
E. Kochfeld-Betriebsanzeige

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

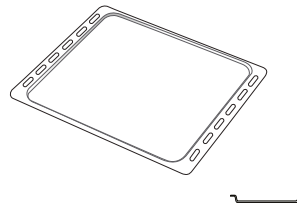
ROST



FETTPFANNE (WENN VORHANDEN)



BACKBLECH



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

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser über die Seitengitter eingeschoben wird, sicherstellen, dass die Seite mit dem aufsteigenden Teil nach oben zeigt.

Andere Zubehörteile, wie die Fettpfanne und das 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. Drehen Sie die Befestigungsschrauben wieder ein.


 **OFF**
Zum Ausschalten des Ofens.

 **LAMPEN**
Zum Ein- und Ausschalten der Ofenbeleuchtung.

 **OBER/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

 **UMLUFT**
Zum Garen von Fleisch und Backen von salzigen oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene sowie Pizza auf einer oder zwei Einschubebenen. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßig gebräunte und knusprige Oberfläche und Böden backen. Zum Garen auf zwei Ebenen. Für ein gleichmäßigeres Ergebnis tauschen Sie die Position der Speisen nach halber Garzeit.

 **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne auf die 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 auf die Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen. Der Drehspieß (falls vorhanden) kann mit dieser Funktion verwendet werden.

 **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen.

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

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.



Zum Einstellen der Tageszeit die Tasten – und + gleichzeitig drücken: Die Tageszeit mit den Tasten + und – einstellen.

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

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.

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

Für die Auswahl einer Funktion, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen.

2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

Für den Start der ausgewählten Funktion den *Thermostatregler* drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Zur Unterbrechung der Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt, den Ofen ausschalten, den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf 0 und  drehen.

3. VORHEIZEN


Sobald die Funktion aktiviert wurde, schaltet sich die LED-Kontrollleuchte des Thermostats ein und zeigt damit an, dass der Vorheizprozess begonnen hat. Am Ende dieses Prozesses schaltet sich die LED-Kontrollleuchte des Thermostats aus und zeigt damit 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

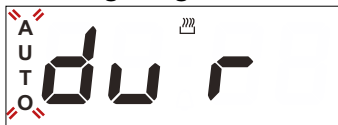
Nach der Auswahl und Aktivierung der Funktion können die Werte der Dauer eingestellt werden.

 DAUER

Die *Zeit-Taste* drücken: Das Symbol  blinkt.



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



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




Für die Anzeige der verbleibenden Garzeit, die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken. Um die Garzeit bei Bedarf zu ändern, die Taste unter Verwendung von + und – für die Änderung der Dauer ein zweites Mal drücken.

Am Ende des Garvorgangs schaltet sich das Symbol  aus, ein Alarm ertönt und **AUTO** blinkt auf dem Display.



Drücken Sie zur Deaktivierung des Alarms eine beliebige Taste.

Den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* erneut auf 0 und  drehen, anschließend die *Zeit-Taste* mindestens 2 Sekunden drücken, um den Ofen auszuschalten.




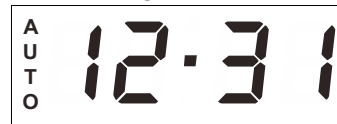
PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES / STARTVERZÖGERUNG

Nach Auswahl der Garzeit die *Zeit-Taste* drücken: Auf dem Display wird END angezeigt, die Abschaltzeit und AUTO blinken nacheinander auf.




Die Taste + für die Auswahl der gewünschten Abschaltzeit drücken.

Nach einigen Sekunden wird auf dem Display die Tageszeit angezeigt, während sich das Symbol  ausschaltet und AUTO zur Bestätigung der Einstellung weiterhin aufleuchtet.




Bitte beachten: Die *Zeit-Taste* 2 Sekunden drücken und anschließend noch zweimal, um die Abschaltzeit anzuzeigen und dieses ggf. zu ändern.

Die Funktion ist angehalten, bis das Symbol  aufleuchtet und der Ofen setzt den ausgewählten Garmodus automatisch nach der berechneten Zeit fort, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.






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.
Für die Aktivierung des Timers, die *Zeit-Taste* lange 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  leuchtet weiterhin auf und bestätigt damit, dass der Timer eingestellt wurde.

Bitte beachten: Für die Anzeige des Rückzählens und um dieses bei Bedarf zu ändern, die *Zeit-Taste* erneut 2 Sekunden drücken.

. KOCHFELD BETÄTIGUNG

(siehe die Anweisungen im Lieferumfang des Kochfelds).

Das Bedienfeld des Backofens verfügt über 4 Bedienknöpfe, mit denen das Kochfeld betrieben wird.

Die *Bedienknöpfe des Kochfelds* sind entsprechend der verschiedenen Leistungseinstellungen mit einer Ziffernskala markiert.

0 ————— 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Bitte beachten: Das - Symbol auf den *Bedienknöpfen des Kochfelds* zeigt an, dass es keine entsprechenden Funktionen gibt und daher in dieser Position die Kochzonen ausgeschaltet sind.

Drehen Sie den Bedienknopf der zugehörigen Kochzone im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebene, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden ist.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Gartemperaturen und -zeiten stellen lediglich Richtwerte dar und hängen von der Menge der Speise und der Art des verwendeten Zubehörs ab. Zum Beginn die niedrigsten empfohlenen Einstellungen wählen und, wenn die Speise nicht ausreichend gegart sein sollte, zu höheren Einstellungen wechseln. Die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall 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 Verwendung der „Umluft“-Funktion lassen sich mehrere verschiedene Speisen, welche die gleiche Gartemperatur erfordern, (z. B.: Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig garen. Bei Bedarf Einschubebenen nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

FLEISCH

Eine beliebige Art von Backblech oder Form aus feuerfestem Glas verwenden, welche für die Größe des zu garenden Fleisches angemessen ist. Für Bratenstücke ist es optimal, etwas Brühe auf den Boden der Form zu geben und das Fleisch für den Geschmack mit Fett zu begießen. Bitte beachten, dass während diesem Vorgang Dampf erzeugt wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Beim Grillen von Fleisch, Schnitte mit einer gleichmäßigen Dicke wählen, um einheitliche Garergebnisse zu erzielen. Sehr dicke Fleischstücke erfordern längere Garzeiten. Um ein Anbrennen der Fleischaußenseite zu vermeiden, die Position des Rostes senken und somit die Speise weiter vom Grill entfernt halten. Das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit wenden. Die Tür vorsichtig öffnen, da heißer Dampf austritt.

Zum Auffangen des Bratensafts eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Fleisch positionieren. Füllen Sie bei Bedarf nach.

DESSERTS

Sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Einschubebene backen.

Backformen aus dunklem Metall verwenden und diese immer auf den mitgelieferten Rost stellen. Für das Garen auf mehreren Einschubebenen die Heißluftfunktion wählen und die Kuchenformen versetzt auf die Roste stellen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig. Bei der Verwendung von antihafbeschichteten Backformen, die Ecken nicht mit Butter bestreichen, da der Kuchen an den Ecken möglicherweise nicht gleichmäßig aufgeht.

Sollte die Form während dem Backen „überquellen“, beim nächsten Mal eine geringere Temperatur verwenden und in Betracht ziehen, die Menge der zugefügten Flüssigkeit zu reduzieren oder die Mischung vorsichtiger zu rühren.












Für Süßspeisen mit feuchten Füllungen oder Garnierungen (wie Käsekuchen oder Obstkuchen), die „Umluft“-Funktion verwenden. Ist der Kuchenboden zu feucht, eine niedrigere Einschubebene verwenden und den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln bestreuen, bevor die Füllung hineingegeben wird.

PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		Ja	150 - 170	35 - 90	2
		Ja	150 - 170	30 - 90 *	4 2
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelmuchen)		Ja	150 - 190	30 - 85	2
		Ja	150 - 190	35 - 90 *	4 2
Plätzchen / Törtchen		Ja	160 - 175	20 - 45	2
		Ja	160 - 170	20 - 45 *	4 2
Beignets		Ja	175 - 200	30 - 40	2
		Ja	170 - 190	35 - 45 *	4 2
Meringue		Ja	100	110 - 150	2
		Ja	100	130 - 150 *	4 2
Brot / Pizza / Fladenbrot		Ja	225 - 250	12 - 50	2
		Ja	225 - 250	25 - 50 *	4 2
Tiefkühlpizza		Ja	250	10 - 15	2
		Ja	250	10 - 20 *	4 2
Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	175 - 200	40 - 50	2
		Ja	175 - 190	55 - 65 *	3 1
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		Ja	175 - 200	20 - 30	2
		Ja	175 - 200	20 - 40 *	3 1
Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe		Ja	200	45 - 65	2
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		Ja	200	80 - 110	2
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		Ja	200	50 - 100	2
Puter / Gans 3 kg		Ja	200	80 - 130	1 / 2
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		Ja	175 - 200	40 - 60	2
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	175 - 200	50 - 60	2
Toast		Ja	200	2 - 5	4
Fischfilets/Steaks		Ja	200	20 - 30 *	4 3
Wurstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		Ja	200	30 - 40 *	4 3
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	200	55 - 70 **	2 1
Roastbeef englisch 1 kg		-	200	35 - 45 **	2
Lammkeule / Schweinshaxe		-	200	60 - 90 **	2
Bratkartoffeln		-	200	45 - 55 **	2

REZEPT	FUNKTION	VORHEI-ZEN.	TEMPERATUR (°C)	GARZEIT (Min.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Gemüsegratin		-	200	20 - 30	 2
Lasagne, Fleisch		Ja	200	50 - 100 ***	 3  1
Fleisch & Kartoffeln		Ja	200	45 - 100 ***	 3  1
Fisch & Gemüse		Ja	200	30 - 50 ***	 3  1


* Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.










** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

**** Die Einschubebenen nach halber Garzeit wechseln.

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

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

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

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

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

Schutzhandschuhe tragen.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- 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.

- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

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.

AUSWECHSELN DER LAMPE

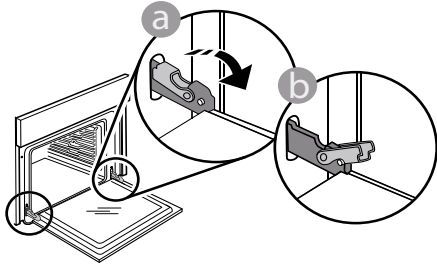
- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben.
- 3.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W / 230 V Typ E-14, T300 °C oder Halogenlampen mit 20-40 W/230 V Typ G9, T300 °C. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

– Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

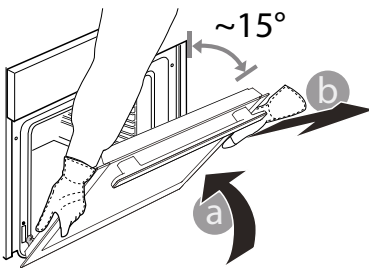
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



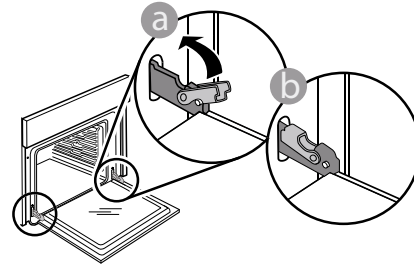
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.



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

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




Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.


5. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der 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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

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?

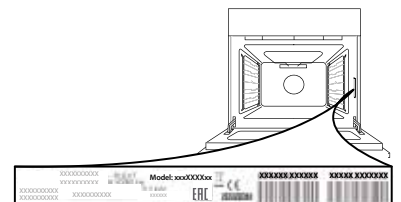
>  Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite runterladen (es kann der QR-Code verwendet werde) und den Produkthandelscode angeben.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010922084

Gedruckt in Italien

