

# 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](http://www.bauknecht.eu/register)

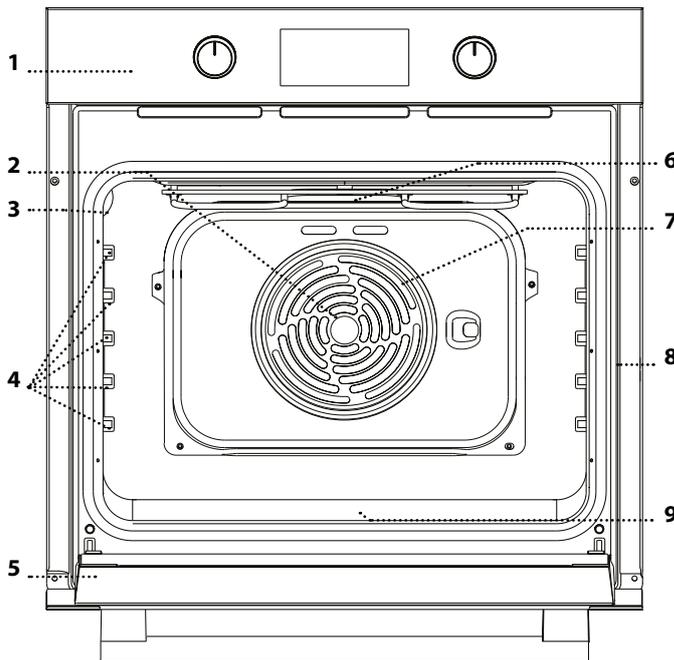


Die Sicherheitshinweise und  
Gebrauchsanleitung können auf unserer  
Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)  
runtergeladen werden, bitte die Anweisungen  
auf der Rückseite des Heftes befolgen.



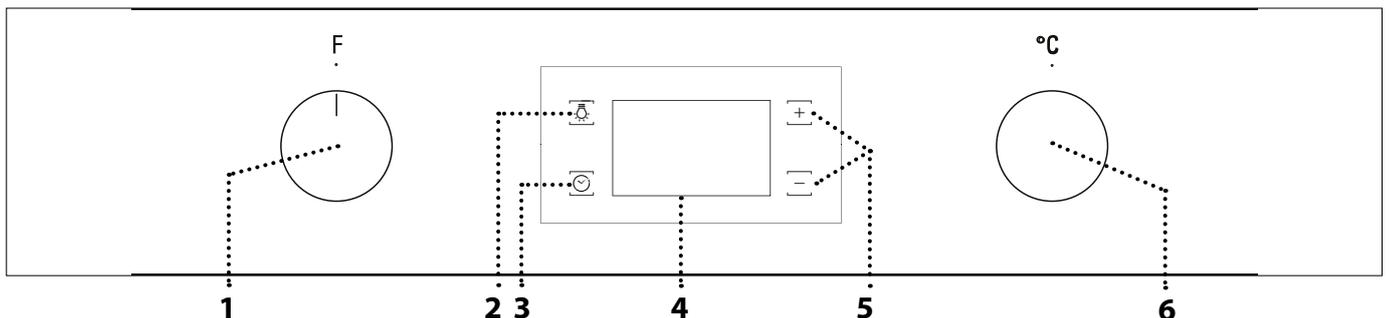
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENTAFEL



### 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

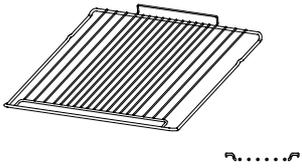
Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

### 6. THERMOSTATREGLER

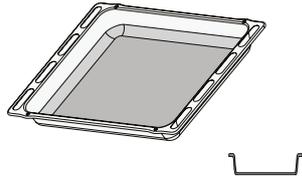
Drehen, um die gewünschte  
Temperatur bei Aktivierung  
der manuellen Funktionen  
auszuwählen. Verwendung der  
Automatikfunktionen 0.

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

## 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. Dann horizontal entlang des Seitengitters 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 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 der Backbleche 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. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

**AUFTAUEN**  
Zum schnelleren Auftauen von Speisen.

**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.

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

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

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. EINSTELLUNG 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. AUFWÄRMEN 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 „Maxi Garen“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Anmerkungen: 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

Um die gewählte Automatikfunktion („Brot“ oder „Backwaren/Torten“) zu starten, den *Thermostatregler* auf den Automatikfunktionen lassen ().

Um das Garen zu beenden, den *Auswahlknopf* auf 0 drehen.

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

### AUFGEHEN LASSEN

Zum Aktivieren der Funktion „Aufgehen lassen“, den *Thermostatregler* auf das entsprechende Symbol drehen; Wenn der Ofen auf eine andere Temperatur eingestellt ist, 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.

Anmerkungen: 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 Garen 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.

Hinweise: 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: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.

## 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 „END“ 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 abubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit  die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160-180	30-90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160-200	35-90	2
		Ja	160-200	40-90	4  2
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	160-180	20-45	3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4  2
		Ja	150 - 170	20-45	5  3  1
<b>Beignets</b>		Ja	180 - 210	30-40	3
		Ja	180-200	35-45	4  2
		Ja	180-200	35-45	5  3  1
<b>Baiser</b>		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
<b>Pizza/Brot</b>		Ja	190-250	15-50	1 / 2
		Ja	190-250	20-50	4  2
<b>herkömmliches Brot</b>		-	-	60	2
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 -25	4  2
<b>Herzhafte Kuchen</b> (Gemüse Kuchen, Quiche Lorraine)		Ja	180-200	40-55	3
		Ja	180-200	45 - 60	4  2
		Ja	180-200	45 - 60	5  3  1
<b>Blätterteigtörtchen/salziges Blätterteiggebäck</b>		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4  2
		-	180-190	20-40	5  3  1

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

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2
<b>Lamm/Kalb/ Rind/Schwein</b> 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
<b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg		Ja	180-190	110-150	2
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
<b>Puter/Gans</b> 3 kg		-	190-200	100 - 160	2
<b>Fisch ganz, gebacken</b> (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 45	2
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180-200	50 - 70	2
<b>Getoastetes Brot</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Fischfilets/Scheiben</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Bratwürste/Fleischspieße/ Rippchen/Hamburger</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Roastbeef englisch</b> 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Lammkeule, Haxe</b>		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Bratkartoffeln</b>		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Gemüsegratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Fleisch und Kartoffeln</b>		Ja	190-200	45 - 100***	4 1
<b>Fisch und Gemüse</b>		Ja	180	30 - 50***	4 1
<b>Lasagne und Fleisch</b>		Ja	200	50 - 100***	4 1
<b>Komplette Mahlzeit: Obsttorte</b> (Einschubebene 5)/ <b>Lasagne</b> (Einschubebene 3)/ <b>Fleisch</b> (Einschubebene 1)		Ja	180-190	40 - 120***	5 3 1
<b>Braten/gefüllte Bratenstücke</b>		-	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) runterladen.

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

# WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) runterladen

**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

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralen 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 er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glas.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreinerer reinigen.
- Das obere Heizelement des Grills kann zur Reinigung der oberen Ofenplatte gesenkt werden: Das Heizelement aus seinem Sitz nehmen, dann senken. Um das Heizelement wieder in seine Position zu legen, es anheben, leicht zu sich ziehen und sicherstellen, dass die Halterung sich in ihrem Sitz befindet.

## ZUBEHÖRTEILE

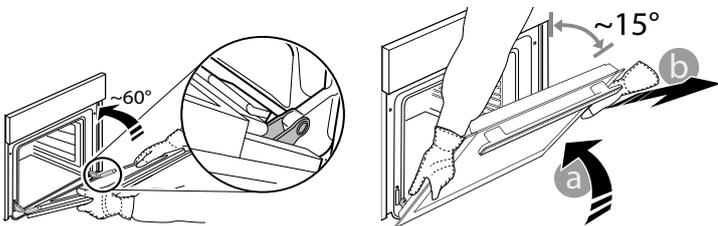
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen, Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

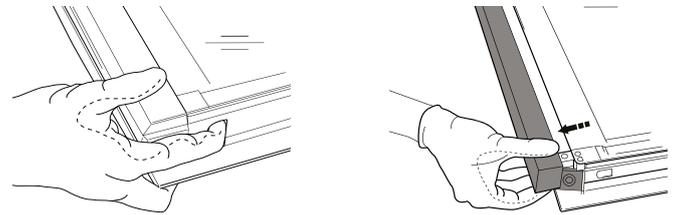
**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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

**5.** Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

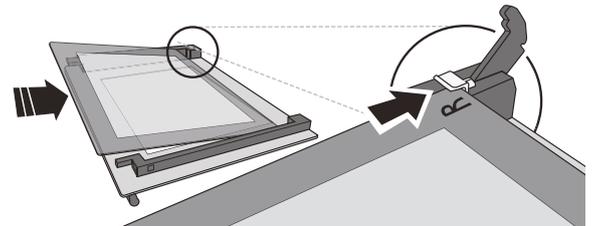
## ZUM REINIGEN AUF - GLASREINIGUNG KLICKEN

**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.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es daraufhin zu reinigen.

**3.** Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht aufgedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glas, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist in die Halterungen einsetzen, dann in die Position absenken.



**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. Den Backofen aus- und wieder einschalten, 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](https://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 wird, 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](https://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden

### WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich

> Die Gebrauchsanleitung von unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), dabei den Produkthandelscode angeben.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren

### BROT AUTO FUNKTION

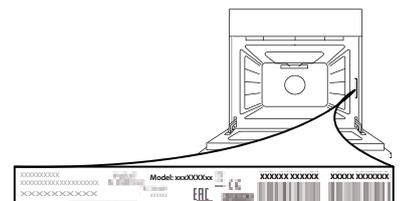
Für beste Ergebnisse, die Anweisungen genau befolgen und das Rezept zum Mischen von 1000 g Teig verwenden: 600 g Mehl, 360 g Wasser, 11 g Salz, 25 g Frischhefe (oder zwei Päckchen Trockenhefe).

Zum optimalen Aufgehen, 90 Minuten bei Raumtemperatur oder 60 Minuten im Ofen mit der Funktion „Gehen lassen“ stehen lassen.

Den Teig in den (kalten) Ofen geben, 100 cm<sup>3</sup> kaltes Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die „Brot Auto“-Funktion aktivieren. Nach dem Garen, den Teig auf dem 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.



400010906328

Gedruckt in Italien

