

# KURZANLEITUNG



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

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

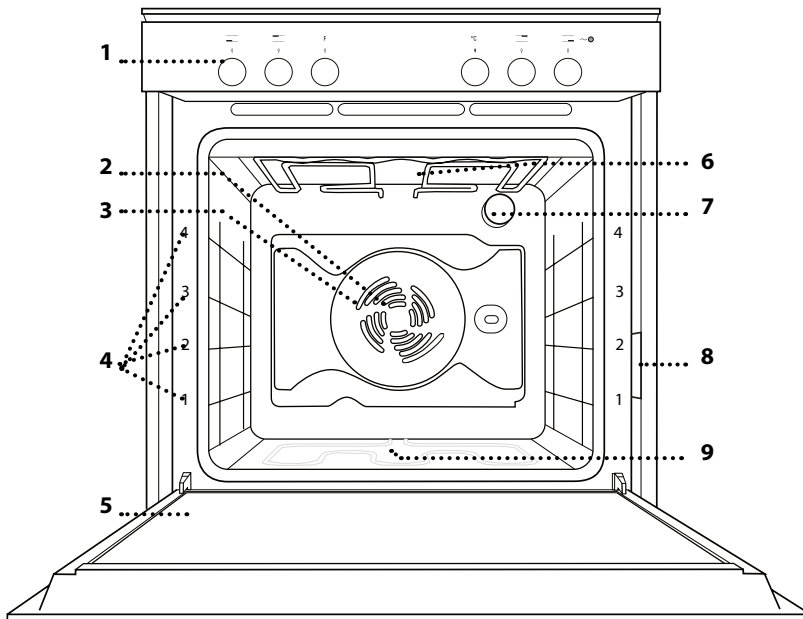


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



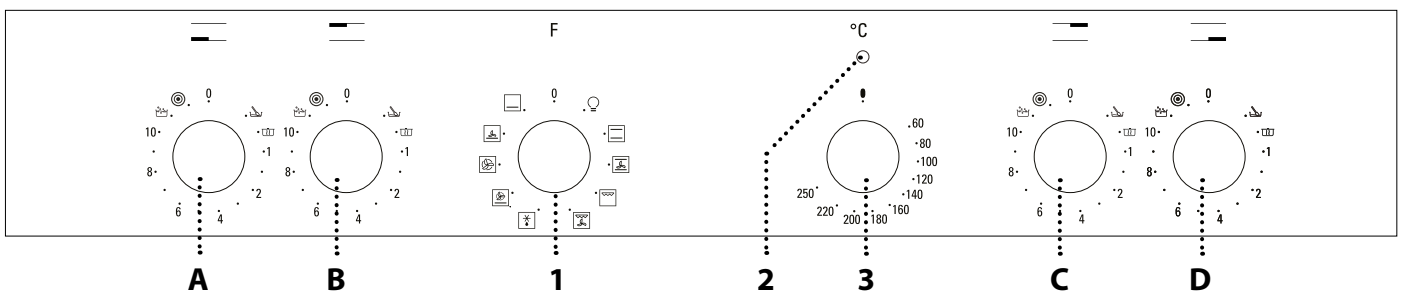
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. 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. KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT/ VORHEIZEN

Schaltet sich während dem Heizvorgang an. Schaltet sich aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

### 3. THERMOSTATREGLER

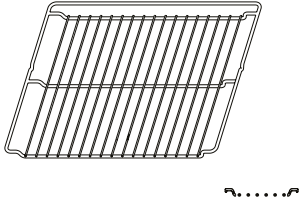
Drehen Sie den Regler zum Wählen der gewünschten Temperatur.

### KOCHFELD-BEDIENUNG

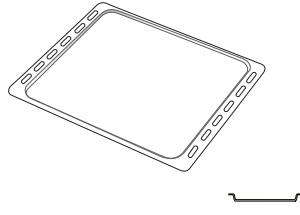
- A. Kochfeld vorne links.
- B. Kochfeld hinten links.
- C. Kochfeld hinten rechts.
- D. Kochfeld vorne rechts.

# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



## 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 durch die Laufschiene geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal auf die gleiche Weise 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.

# OFENFUNKTIONEN



Zum Ausschalten des Ofens.



### LAMPEN

Zum Ein-/Ausschalten der Ofenbeleuchtung.



### OBER-/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



### UMLUFT

Zum Garen von Fleisch oder Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf einer Einschubebene.



### 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.



### 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 500 ml Trinkwasser zufügen.



### AUFTAUEN

Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Das Gargut auf die mittlere Einschubebene geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.



### 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. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben. Diese Funktion eignet sich auch für Tiefkühlfertigkost. Befolgen Sie die Hinweise auf der Lebensmittelpackung.



### HEISSLUFT

Zum gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen bei gleicher Temperatur auf maximal zwei Einschubebenen (z. B.: Fisch, Gemüse, Kuchen). Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



### UNTERHITZE + GEBLÄSE

Für das Ende der Backzeit bei sehr flüssigen Speisen sowie für knusprige und schön gebräunte Böden. Sehr gut auch zum Eindicken von Soßen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die 2. Ebene zu geben.





### UNTERHITZE



Zum Bräunen des Bodens einer Speise nach Beendigung des Garvorgangs. Diese Funktion kann auch zum langsamen Garen von Fleisch oder Eintöpfen verwendet werden. Das Gargut auf die 1. oder 2. Einschubebene geben.



# ÜBERSICHT DER KOCHFELDFUNKTIONEN

**0 OFF**  
Zum Ausschalten des Kochfelds.

 **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. Drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur die Position des Bedienknopfes 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. Um die Funktion zu wählen, stellen Sie einen Topf auf die gewählte Kochzone, und drehen Sie den Bedienknopf auf . Zum Abschalten der Funktion brauchen Sie nur 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.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 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 auf 250 °C etwa eine Stunde lang 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 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.

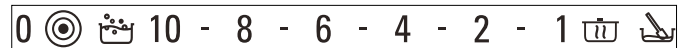
Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

### •BETRIEB DES KOCHFELDS

(siehe Bedienungsanleitung des Kochfelds).

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































































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.




Bitte beachten: Die Funktion „Multizone“ lässt sich nur bei den doppelten oder dreifachen Kochzonen des Kochfelds verwenden.
























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

# GARTABELLE

| REZEPT  | FUNKTION  | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE   |
|---|---|-----------|-----------------|-------------|---|
| <b>Hefekuchen</b>   |    | Ja        | 150 - 175       | 35 - 90     | 2    |
|   |    | Ja        | 150 - 170       | 30 - 90     | 3  1      |
| <b>Gefüllter Kuchen</b><br>(Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) |    | Ja        | 150 - 190       | 30 - 85     | 2    |
|   |    | Ja        | 150 - 190       | 35 - 90     | 3  1      |
| <b>Kekse / Törtchen</b>                                       |    | Ja        | 160 - 175       | 20 - 45     | 3    |
|   |    | Ja        | 150 - 175       | 20 - 45     | 3  1      |
| <b>Beignets</b>   |    | Ja        | 175 - 200       | 30 - 40     | 2    |
|   |    | Ja        | 170 - 190       | 35 - 45     | 3  1      |
| <b>Meringue</b>   |    | Ja        | 100             | 110 - 150   | 2    |
|   |    | Ja        | 100             | 130 - 150   | 3  1      |
| <b>Brot / Pizza / Fladenbrot</b>                              |    | Ja        | 225 - 250       | 12 - 50     | 2    |
|   |    | Ja        | 225 - 250       | 25 - 50     | 3  1      |
| <b>Tiefkühlpizza</b>  |    | Ja        | 250             | 10 - 15     | 2    |
|   |   | Ja        | 250             | 10 - 20     | 3  1    |
| <b>Salzige Kuchen</b><br>(Gemüsekuchen, Quiche)               |  | Ja        | 175 - 200       | 40 - 50     | 2    |
|   |  | Ja        | 175 - 190       | 55 - 65     | 3  1  |
| <b>Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck</b>     |  | Ja        | 175 - 200       | 20 - 30     | 2    |
|   |  | Ja        | 175 - 200       | 25 - 45     | 3  1  |
| <b>Lasagne / überbackene Pasta / Cannelloni / Aufläufe</b>    |  | Ja        | 200             | 45 - 65     | 2    |
| <b>Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg</b>                         |  | Ja        | 200             | 80 - 110    | 2    |
| <b>Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg</b>                       |  | Ja        | 200             | 50 - 100    | 2    |
| <b>Puter/Gans 3 kg</b>  |  | Ja        | 200             | 80 - 130    | 1/2    |
| <b>Fisch gebacken/in Folie</b><br>(Filets, ganz)              |  | Ja        | 175 - 200       | 40 - 60     | 2    |
| <b>Gefülltes Gemüse</b><br>(Tomaten, Zucchini, Auberginen)    |  | Ja        | 175 - 200       | 50 - 60     | 2    |
| <b>Toast</b>  |  | -         | 200             | 3 - 5       | 4    |
| <b>Fischfilets/Steaks</b>                                     |  | -         | 200             | 20 - 30     | 4  2  |

|            |   |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|---|
| FUNKTIONEN |  |  |  |  |  |
|            | Ober-/Unterhitze  | Grill   | Grill + Heißluft  | Heißluft  | Umluft  |

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| ZUBEHÖRTEILE |  |  |  |  |  |
|              | Rost  | Kuchenform auf Rost   | Backblech oder<br>Kuchenform auf Rost   | Backblech mit<br>500 ml Wasser  | Backblech   |

| REZEPT   | FUNKTION  | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min)  | ROST UND ZUBEHÖRTEILE  |
|--|---|-----------|-----------------|--------------|--|
| <b>Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger</b> |  | -         | 200             | 30 - 40      | 4 3<br>  |
| <b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg                           |  | -         | 200             | 55 - 70 *    | 2 1<br>  |
| <b>Roastbeef englisch</b> 1 kg                         |  | -         | 200             | 35 - 50 *    | 2<br>   |
| <b>Lammkeule / Schweinshaxe</b>                        |  | -         | 200             | 60 - 90 **   | 2<br>   |
| <b>Bratkartoffeln</b>                                  |  | -         | 200             | 45 - 55 **   | 2<br>   |
| <b>Gemüsegratin</b>                                    |  | -         | 200             | 20 - 30      | 2<br>   |
| <b>Lasagne, Fleisch</b>                                |  | Ja        | 200             | 50 - 100 *** | 3 1<br>  |
| <b>Fleisch &amp; Kartoffeln</b>                        |  | Ja        | 200             | 45 - 100 *** | 3 1<br>  |
| <b>Fisch &amp; Gemüse</b>                              |  | Ja        | 175             | 30 - 50 ***  | 3 1<br>  |

\* 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.

|              |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|
| FUNKTIONEN   |    |    |    |    |    |
|              | Ober-/Unterhitze  | Grill   | Grill + Heißluft  | Heißluft  | Umluft  |
| ZUBEHÖRTEILE |  |  |  |  |  |
|              | Rost  | Kuchenform auf Rost   | Backblech oder Kuchenform auf Rost  | Backblech mit 500 ml Wasser   | Backblech   |

## HINWEISE UND TIPPS

### 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.

### DESSERTS

Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig. Sollten beschichtete Backformen verwendet werden, die Ränder nicht einfetten, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht. Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

### FLEISCH

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. 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. Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken mehrere gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, den Rost auf eine der unteren Einschubebenen versetzen und den Abstand der Fleischstücke zum Grill vergrößern. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit. 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.

### 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.



# REINIGUNG UND WARTUNG

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

**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.**

## REINIGUNG DER 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 Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## REINIGUNG DER 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.

## REINIGUNG DER ZUBEHÖRTEILE

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

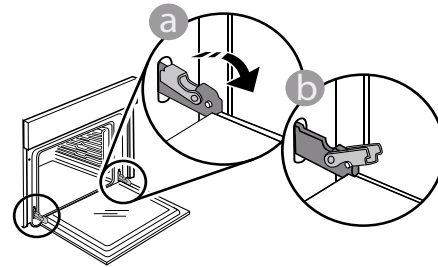
## AUSWECHSELN DER LAMPE

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.

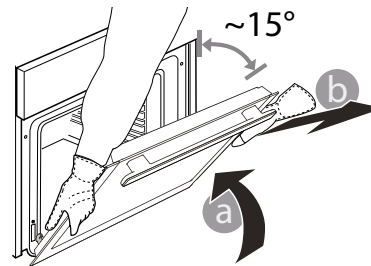
Bitte beachten: Nur Halogenlampen des Typs 20-40W/230 V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich. Bei der Verwendung 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.

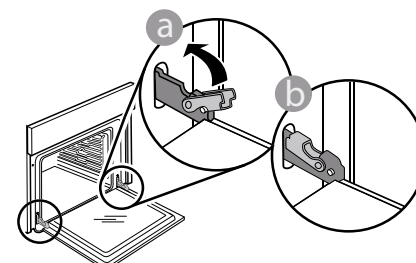


**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche 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.<br>Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

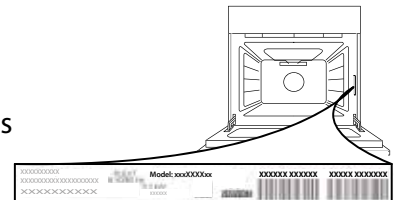
>  Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> 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.



400011046774

Gedruckt in Italien