

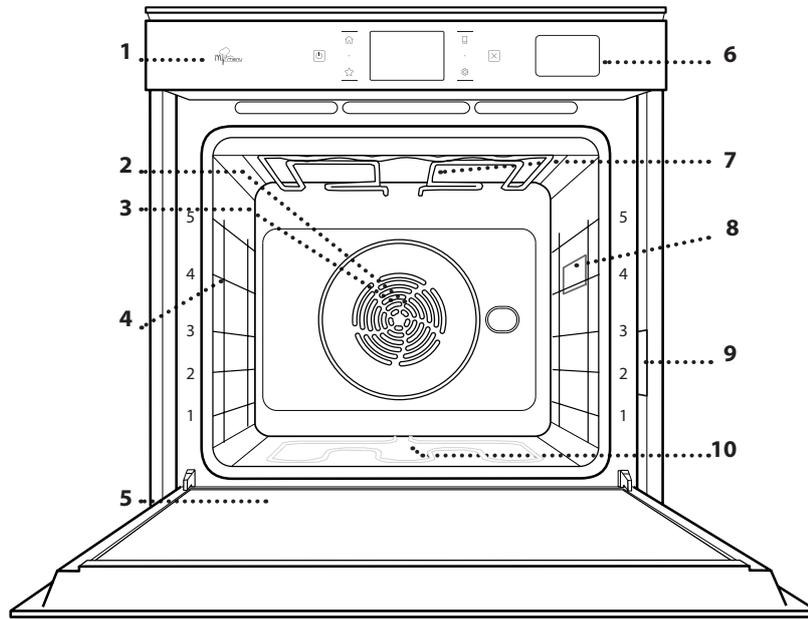


**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



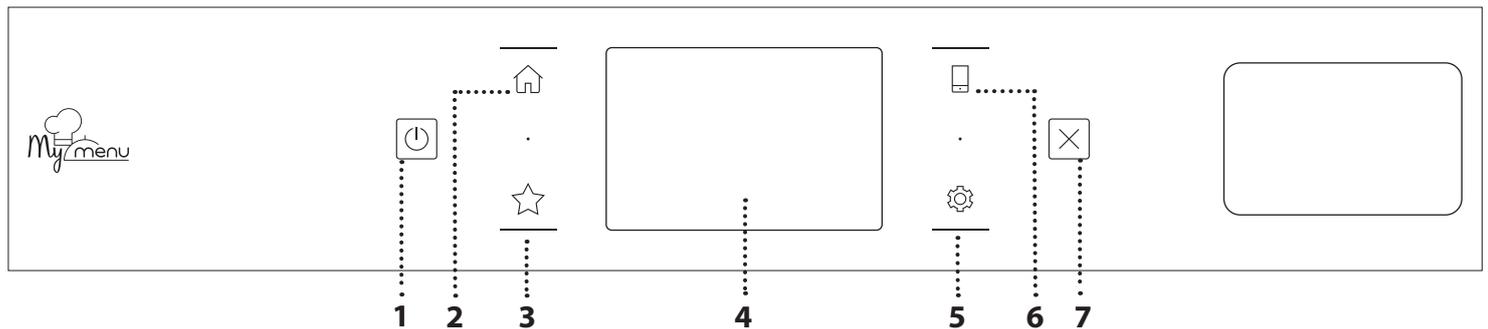
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF
Zum Ein- und Ausschalten des
Ofens.

2. HOME
Für den Schnelzugriff auf das
Hauptmenü.

3. FAVORITEN
Zum Aufrufen der Liste der Ihrer
Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

Zum Auswählen aus verschiedenen
Optionen und auch zum Ändern
der Ofen-Einstellungen und
-Voreinstellungen.

6. FERNBEDIENUNG

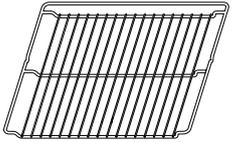
Zum Aktivieren der Verwendung der
Bauknecht Home Net App.

7. ABBRECHEN

Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen
ausgenommen Uhr, Küchen-Timer
und Bediensperre.

ZUBEHÖR

ROST



Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.**

FETTPFANNE



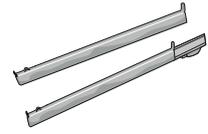
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

* nur für bestimmte Modelle erhältlich

**Nur für Dampf-Funktion verwenden.

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.

Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

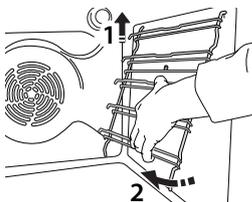
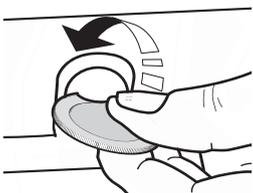
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

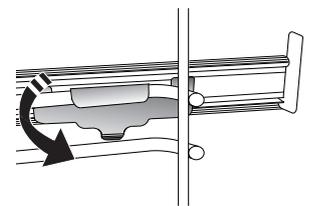
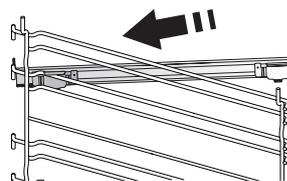
- Zur Entfernung der Seitengitter, diese anheben und den unteren Teil vorsichtig aus seinem Sitz ziehen: Jetzt können die Seitengitter entfernt werden.
- Zum erneuten Anbringen der Seitengitter diese wieder in ihrem oberen Sitz anbringen. Die Seitengitter halten, in den Garraum schieben und anschließend in die Position im unteren Sitz herablassen.



EINSETZEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

Die Seitengitter aus dem Ofen nehmen und den Kunststoffschutz von den Backauszügen entfernen.

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen und ihn so weit wie möglich entlang gleiten lassen. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.



Bitte beachten: Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

- **OBER- & UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISSLUFT**
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **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: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTILEVEL-FUNKTIONEN**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **DAMPFGAREN**
 - » **PURE STEAM**
Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nähere Informationen zu den manuellen reinen Dampfgarzyklen sind in der Gartabelle „Pure Steam“ angeführt.
 - » **HEIßLUFT + DAMPF**
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.
Nähere Informationen zu den manuellen Garzyklen

Heißluft + Dampf sind in der Gartabelle „Forced Air + Steam“ angeführt.

SONDERFUNKTIONEN

- » **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
- » **WARMHALTEN**
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.
- » **AUFGEHEN**
Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.
- » **CONVENIENCE**
Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.
- » **MAXI COOKING**
Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.
- » **ECO HEIßLUFT**
Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs sollte die Ofentür erst dann geöffnet werden, wenn die Speise vollständig gegart ist.
- **MY FROZEN FOOD**
Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

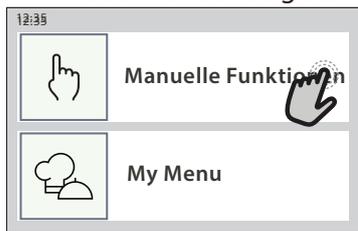


MY MENU

Diese ermöglichen alle Arten von Speisen vollkommen automatisch zu garen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen. Ein Vorheizen des Ofens ist nicht notwendig.

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY

Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.



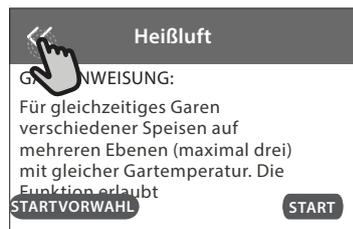
Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:
„EINSTELLEN“ oder „WEITER“ antippen.



Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:
< Tippen Sie auf.



ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags „Extras“ geändert werden.

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.

Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

Die Bauknecht Home Net-Funktion ermöglicht Ihnen, den Backofen ferngesteuert von einem Mobilgerät zu bedienen. Um das Gerät für die Fernsteuerung zu aktivieren, müssen Sie zuerst die Verbindungsherstellung erfolgreich abschließen. Dieser Vorgang ist zur Registrierung Ihres Geräts und zum Anschluss an Ihr Heimnetzwerk erforderlich.

- Tippen Sie auf „JETZT KONFIGURIEREN“, um mit dem Einrichten der Verbindung fortzufahren.

Anderenfalls tippen Sie auf „ÜBERSPRINGEN“, um die Verbindung zu Ihrem Produkt später herzustellen.

Bei Nutzung in Asien: Tippen Sie auf „ÜBERSPRINGEN“, da mobile Anwendungen nicht in Ihrer Region verfügbar sind.

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

Um diese Funktion zu verwenden, benötigen Sie Folgendes: Ein Smartphone oder Tablet und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Verwenden Sie bitte Ihr Smartgerät, um zu prüfen, dass das Signal Ihres Heimnetzwerks in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist.

Mindestanforderungen.

Smartgerät: Android mit einem 1280 x 720 (oder höher aufgelösten) Bildschirm oder iOS.

Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die Bauknecht Home Net App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Bauknecht Home Net App im iTunes Store oder im Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-

Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

Folgen Sie dem Scan-to-Connect-Einrichtungsverfahren. Die App führt Sie durch den Prozess zur Verbindung Ihres Haushaltsgerätes mit dem Drahtlosnetzwerk in Ihrer Wohnung.

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

Falls notwendig, können Sie das Produkt auch manuell mit „Netzwerk suchen“ verbinden.

Der SAID-Code wird verwendet, um ein Smartgerät mit Ihrem Haushaltsgerät zu synchronisieren.

Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

Das Verbindungsverfahren muss nur erneut ausgeführt werden, wenn Sie Ihre Router-Einstellungen ändern (z. B. Netzwerkname oder Passwort oder Datenprovider).

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt.

Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das

Datum einstellen

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

Nach einem längeren Stromausfall müssen Sie Uhrzeit und Datum erneut einstellen.

4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

Der Ofen ist auf den Verbrauch einer elektrischen Leistung programmiert, die mit einem Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW (16 Ampere) kompatibel ist: Wird in Ihrem Haushalt eine geringere Leistung verwendet, muss dieser Wert vermindert werden (13 Ampere).

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.
- Tippen Sie auf „OK“, um die Grundeinstellung abzuschließen.

5. 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 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Im Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und Mein Menü wählen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- Durchlaufen Sie die vorgeschlagenen Werte und wählen Sie den von Ihnen benötigten aus.

Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.

DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf „Gardauer einstellen“.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf „WEITER“.

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann „STOPP“.

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

Mit den Funktionen Mein Menü können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im Menü „MY MENU SPEISENLISTE“ (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im Menü „MY MENU BESONDERE ANLÄSSE“ angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

4. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die von Ihnen gewünschte Startzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Wartezeit zu starten.

- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Die Tür schließen und „FERTIG“ antippen, um den Garvorgang zu starten.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben. Wird die Tür während der Vorheizphase geöffnet, wird diese unterbrochen. Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase.

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

- Wählen Sie eine Funktion, die Ihnen ermöglicht, die Vorheizfunktion manuell auszuwählen.
- Tippen Sie auf das  -Symbol, um Vorheizen zu aktivieren oder zu deaktivieren. Es wird als Standardoption eingestellt.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige MY MENU-Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gewendet wird. Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Öffnen Sie die Tür.
- Führen Sie die auf dem Display geforderte Tätigkeit aus.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

Vor dem Ende des Garvorgangs könnte Sie der Ofen in gleicher Weise auffordern, die Speise zu prüfen.

Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

- Prüfen Sie die Speise.
- Die Tür schließen, dann „FERTIG“ antippen, um weiterzugaren.

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist. Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die

Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Wählen Sie „Extra-Bräunen“, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Wenn eine Funktion beendet ist, auf  tippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzusehen
- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu dem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „BEARBEITEN“.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „WEITER“: Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf  bei der Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

Sie können auch die Uhrzeit korrigieren, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das Menü „Extras“ zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.



KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden. Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer weiter eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen. Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

Der Timer setzt das Rückzählen in der oberen rechten Ecke der Anzeige fort.

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf „ABLEHNEN“, um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf „NEUEN TIMER EINSTELLEN“, um den Timer erneut einzustellen.



LAMPEN

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



SELBSTREINIGUNG

Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

- Sämtliche Zubehörteile aus dem Ofen entfernen, bevor die Funktion aktiviert wird.
- Wenn der Ofen kalt ist, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden schütten.
- Tippen Sie auf „START“, um die Reinigungsfunktion zu aktivieren.

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.

• ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Für einen optimalen Gebrauch des Geräts wird empfohlen, das „Abpumpen“ nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.

Nachdem die Funktion „Abpumpen“ ausgewählt wurde, drücken Sie  und befolgen die angegebenen Maßnahmen: Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten,



bis der Vorgang beendet ist. Die durchschnittliche Dauer für das vollständige Entleeren beträgt etwa drei Minuten.

Falls erforderlich, ist es möglich, den Entleerungsvorgang durch Drücken der Taste BACK oder STOP zu unterbrechen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEIß – BITTE WARTEN“.

• ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Behälter und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Anhand der auf dem Display angezeigten Meldung <BITTE ENTKALKEN> werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen 22 Stunden Dampfgar- Dauer	Entkalken wird empfohlen
20 Dampfgarzyklen 30 Stunden Dampfgar-Dauer	Es ist nicht möglich, einen Dampfszyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Tanks und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 185 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

» PHASE 1.1: LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn der Behälter nicht leer ist, muss die Entleerungsphase ausgeführt werden, bevor der eigentliche Entkalkungsvorgang gestartet wird. In diesem Fall fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Leeren beschrieben.

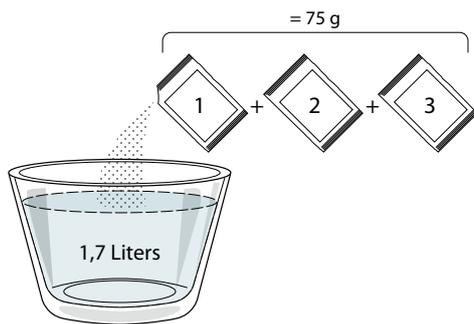
Wenn der Behälter hingegen kein Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zu PHASE 1.2.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER ZU HEIß WARTEN SIE, BIS DIE TEMPERATUR SINKT“.

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» PHASE 1.2: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display Sie zur Zubereitung der Lösung auffordert, diese durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO* Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur herstellen.



Nachdem die Entkalkungslösung in das Schubfach geleert wurde, drücken Sie **START**, um den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

Zum Entkalken müssen Sie sich nicht vor dem Gerät befinden. Nach jedem Schritt wird ein akustisches Signal ausgegeben und auf dem Display werden Anweisungen zum Fortfahren mit dem nächsten Schritt angezeigt.

» PHASE LEEREN (bis zu 3 min)

Wenn das Display <EINEN BEHÄLTER UNTER DEN WASSERABFLUSS STELLEN> zeigt, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Abpumpen beschrieben.

» PHASE 2.1: WASSER NACHFÜLLEN

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss der Spülzyklus durchgeführt werden.

Wenn das Display <BEHÄLTER NACHFÜLLEN> zeigt, leeren Sie Trinkwasser in das Schubfach, bis das Display <BEHÄLTER NACHGEFÜLLT> zeigt.

» PHASE 2.2: SPÜLEN (~65 min)

Das System ist nun bereit, den letzten Spülvorgang zu starten. Drücken Sie **START**, um zu starten.

» PHASE 2.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN.)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang drücken Sie **CLOSE**, um den Entkalkungsvorgang zu beenden.

Wenn der Entkalkungsvorgang beendet ist, ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website www.whirlpool.eu

Whirlpool trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarme ein- oder auszuschalten.



BEDIENSPERRE

Die „Bediensperre“ ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das -Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das Display.
- Wischen Sie auf der gezeigten Meldung nach oben.



MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen / Rührteig		-	170	30 – 50	
		-	160	30 – 50	
		-	160	30 – 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		-	160 – 200	30 – 85	
		-	160 – 200	35 – 90	
Plätzchen / Buttergebäck		-	150	20 – 40	
		-	140	30 – 50	
		-	140	30 – 50	
		-	135	40 – 60	
Kleingebäck / Muffins		-	170	20 – 40	
		-	150	30 – 50	
		-	150	30 – 50	
		-	150	40 – 60	
Beignets		-	180 – 200	30 – 40	
		-	180 – 190	35 – 45	
		-	180 – 190	35 – 45 *	
Meringen		-	90	110 – 150	
		-	90	130 – 150	
		-	90	140 – 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot		-	190 – 250	15 – 50	
		-	190 – 230	20 – 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)		-	220 – 240	25 – 50 *	
Tiefkühlpizza		-	250	10 – 15	
		-	250	10 – 20	
		-	220 – 240	15 – 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche)		-	180 – 190	45 – 55	
		-	180 – 190	45 – 60	
		-	180 – 190	45 – 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck		-	190 – 200	20 – 30	
		-	180 – 190	20 – 40	
		-	180 – 190	20 – 40 *	

FUNKTIONEN

Ober- & Unterhitze

Heißluft

Backen mit Umluft

Grill

Turbo Grill

Maxi Cooking

Multilevel-Menü

Eco Heißluft

REZEPT	FUNKTION	VORHEI-ZEN	TEMPERATUR (°C) / GRILLSTUFE	DAUER (Min)	ROST UND ZUBEHÖRTEILE
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni		-	190 – 200	45 – 65	
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg		-	190 – 200	80 – 110	
Schweinebraten mit Kruste 2 kg		-	170	110 – 150	
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg		-	200 – 230	50 – 100	
Puter / Gans 3 kg		-	190 – 200	80 – 130	
Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz)		-	180 – 200	40 – 60	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	180 – 200	50 – 60	
Toast		-	3 (hoch)	3 – 6	
Fischfilets / Steaks		-	2 (mittel)	20 – 30 **	
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger		-	2-3 (mittel – hoch)	15 – 30 **	
Brathähnchen 1-1,3 kg		-	2 (mittel)	55 – 70 ***	
Lammkeule / Schweinshaxe		-	2 (mittel)	60 – 90 ***	
Bratkartoffeln		-	2 (mittel)	35 – 55 ***	
Gemüsegratin		-	3 (hoch)	10 – 25	
Kekse / Plätzchen	 Kekse / Plätzchen	-	135	50 – 70	
Törtchen	 Törtchen	-	170	50 – 70	
Pizza rund	 Pizza rund	-	210	40 – 60	
Komplette Mahlzeit: Obsttorte (Einschubebene 5) / Lasagne (Einschubebene 3) / Fleisch (Einschubebene 1)		-	190	40 – 120 *	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1)	 Menü	-	190	40 – 120	
Lasagne, Fleisch		-	200	50 – 100 *	
Fleisch & Kartoffeln		-	200	45 – 100 *	
Fisch & Gemüse		-	180	30 – 50 *	
Gefüllte Bratenstücke		-	200	80 – 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Huhn, Lamm)		-	200	50 – 100 *	

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

ZUBEHÖR



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne /
Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser



Dampfeinsatz

PURE STEAM

Rezept	Vorhei-zen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zu-behörteile	
Frisches Gemüse (im Ganzen)	-	100	30 – 80		
Frisches Gemüse (in Stücken)	-	100	15 – 40		
Tiefgefr. Gemüse	-	100	20 – 40		
Ganzer Fisch	-	90	40 – 50		
Fischfilets	-	90	20 – 30		
Hähnchenfilets	-	100	15 – 50		
Eier	-	100	10 – 30		
Obst (im Ganzen)	-	100	15 – 45		
Obst (in Stücken)	-	100	10 – 30		

Wählen Sie die Pure Steam Funktion aus dem Menü der manuellen Funktionen. Stellen Sie Gartemperatur und -zeit ein. Möglicherweise müssen Sie den Wasserbehälter nachfüllen, bevor Sie das Programm laufen lassen.

Wenn der Wasserfüllstand im Tank zu niedrig ist, startet der Dampfgarzyklus nicht. Damit alle Dampfgarfunktionen ordnungsgemäß gestartet werden können, ist ein voller Wassertank oder ein Füllstand von etwa 1,7 Litern erforderlich. Sobald der Wassertank den maximalen Füllstand erreicht hat, wird am Display „Wassertank ist voll“ angezeigt. Sobald der Wasserstand zu niedrig ist, wird der jeweilige Zyklus pausiert und das Display zeigt „Wasser nachfüllen“ an.

Für bestmögliche Ergebnisse empfehlen wir, den Ofen nicht vorzuheizen. Wenn der Ofen heiß ist, empfehlen wir, den manuellen Garzyklus Heißluft + Dampf zu verwenden oder zu warten, bis der Ofen abgekühlt ist.

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf RostFettpfanne /
BackblechFettpfanne mit
500 ml Wasser

Dampfeinsatz

HEI LUFT + DAMPF

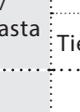
Rezept	Dampfstufe	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Buttergebäck / Kekse / Plätzchen	NIEDRIG	-	140 – 150	35 – 55	3
	NIEDRIG	-	140	30 – 50	4 1
	NIEDRIG	-	140	40 – 60	5 3 1
Kleiner Kuchen / Muffins	NIEDRIG	-	160 – 170	30 – 40	3
	NIEDRIG	-	150	30 – 50	4 1
	NIEDRIG	-	150	40 – 60	5 3 1
Hefekuchen	NIEDRIG	-	170 – 180	40 – 60	2
Biskuitkuchen	NIEDRIG	-	160 – 170	30 – 40	2
Fladenbrot	NIEDRIG	-	200 – 220	20 – 40	3
Brotlaib	NIEDRIG	-	170 -180	70 – 100	3
Brötchen	NIEDRIG	-	200 – 220	30 – 50	3
Baguette	NIEDRIG	-	200 – 220	30 – 50	3
Bratkartoffeln	MITTEL	-	200 – 220	50 – 70	3
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	MITTEL	-	180 – 200	60 – 100	3
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	MITTEL	-	160 – 180	60-80	3
Roastbeef englisch 1 kg	MITTEL	-	200 – 220	40 – 50	3
Roastbeef englisch 2 kg	MITTEL	-	200	55 – 65	3
Lammkeule	MITTEL	-	180 – 200	65 – 75	3
Geschmorte Schweinshaxe	MITTEL	-	160 – 180	85 – 100	3
Hähnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	MITTEL	-	200 – 220	50 – 70	3
Hähnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	MITTEL	-	200 – 220	55 – 65	3
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	MITTEL	-	180 – 200	25 – 40	3
Fischfilet	HOCH	-	180 – 200	15 – 30	3

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene. 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. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

Wenn der Wasserfüllstand im Tank zu niedrig ist, startet der Dampfgarzyklus nicht. Damit alle Dampfgarfunktionen ordnungsgemäß gestartet werden können, ist ein voller Wassertank oder ein Füllstand von etwa 1,7 Litern erforderlich. Sobald der Wassertank den maximalen Füllstand erreicht hat, wird am Display „Wassertank ist voll“ angezeigt. Sobald der Wasserstand zu niedrig ist, wird der jeweilige Zyklus pausiert und das Display zeigt „Wasser nachfüllen“ an.


GARTABELLE

Rezept		Empfohlene Menge	Wenden (nach Gar- dauer)	Ebene und Zubehö- teile		
Aufläufe / Überback. Pasta	Frische Lasagne	500 – 3000 g	-	2 	1 	
	Tiefkühl-Lasagne	500 – 3000 g	-	2 	1 	
Reis & Müsli	Reis 	Weißer Reis	100 – 500 g	-	2 	1 
		Naturreis	100 – 500 g	-	2 	1 
		Vollkornreis	100 – 500 g	-	2 	1 
	Körner & müsli 	Quinoa	100 – 300 g	-	2 	
		Hirse	100 – 300 g	-	3 	
		Gerste	100 – 300 g	-	3 	
		Dinkel	100 – 300 g	-	3 	
Fleisch	Rind	Roastbeef	600 – 2000 g	-	3 	
		Hamburger	1,5 – 3 cm	3/5	5 	
	Schwein	Braten	600 – 2500 g	-	3 	
		Rippchen	ein Blech	2/3	5 	1 
	Hähnchen	Brathähnchen	600 – 3000 g	-	2 	
		Filet / Brust	1 – 5 cm	2/3	5 	
	Fleischgerichte	Kebab	ein Rost		5 	4 
		Würste & Würstchen	1,5 – 4 cm		5 	4 
	Gedünstetes Fleisch 	Hähnchenfilets	1 – 5 cm	-	2 	
		Putenfilets	1 – 5 cm	-	2 	

ZUBEHÖR


 Rost


 Ofenform oder Kuchen-
form
auf Rost


 Fettpfanne / Backblech
oder Bräter auf Rost


 Fettpfanne / Backblech


 Fettpfanne mit
500 ml Wasser

	Rezept		Empfohlene Menge	Wenden (nach Gar- dauer)	Ebene und Zubehö- rteile	
Fisch	Gebratene Filets & Steaks	Filets	0,5 – 2,5 cm	-	5	
		Tiefgekühlte Fischfilets	0,5 – 2,5 cm	-	4	
	Gedünstete Filets 🍴	Filets	0,5 – 2,5 cm	-	3	2
		Tiefgekühlte Filets	0,5 – 2,5 cm	-	3	2
	Fisch / Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln	ein Blech	-	4	
		Muscheln	ein Blech	-	4	
		Garnelen	ein Blech	-	4	3
		Garnelen	ein Blech	-	4	3
	gedünstete Meeresfrüchte 🍴	Jakobsmuscheln	500 – 1000 g	-	2	1
		Muscheln	500 – 3000 g	-	2	1
		Garnelen	100 – 1000 g	-	2	1
		Garnelen	500 – 1500 g	-	2	1
		Kalmar	100 – 500 g	-	2	1
		Tintenfisch	500 – 2000 g	-	2	1
Gemüse	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln	500 – 1500 g	-	3	
		Gefülltes Gemüse	jeweils 100 – 500 g	-	3	
		Sonstiges Gemüse	500 – 1500 g	-	3	
	Gemüsegratin	Kartoffeln	ein Blech	-	3	
		Tomaten	ein Blech	-	3	
		Paprika	ein Blech	-	3	
		Brokkoli	ein Blech	-	3	
		Blumenkohl	ein Blech	-	3	
		Andere	ein Blech	-	3	
	Gedünstetes frisches Gemüse 🍴	Ganze Kartoffeln	50 – 500 g	-	2	1
		Kartoffelstücke	ein Blech	-	2	1
		Erbsen	200 – 2500 g	-	2	1
		Brokkoli	200 – 3000 g	-	2	1
		Blumenkohl	200 – 3000 g	-	2	1
Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse 🍴		Erbsen, tiefg.	200 – 3000 g	-	2	1
Gedünstetes Obst 🍴	Ganz	100 – 400 g	-	2	1	
	Stücke	500 – 3000 g	-	2	1	

	Rezept	Empfohlene Menge	Wenden (nach Gar- dauer)	Ebene und Zubehör- teile
Kuchen und Gebäck	Biskuit in Kuchenform	500 – 1200 g	-	2
	Kekse / Plätzchen	200 – 600 g	-	3
	Croissants frisch	ein Blech	-	3
	Croissants tiefgekühlt	ein Blech	-	3
	Brandteig	ein Blech	-	3
	Torte in Form	400 – 1600 g	-	3
	Strudel	400 – 1600 g	-	3
	Obstkuchen	500 – 2000 g	-	2
Herzhafte Kuchen	-	800 – 1200 g	-	2
Brot	Brötchen	jeweils 60- 150 g	-	3
	Sandwich-Laib in Backform	jeweils 400- 600 g	-	2
	Großes Brot	700 – 2000 g	-	2
	Baguettes	jeweils 200 – 300 g	-	3
Pizza	Dünn	Rund – Blech	-	2
	Dick	Rund – Blech	-	2
	Tiefkühlkost	1 – 4 Ebenen	-	2 4 2 5 3 1 5 3 2 1

Wenn der Wasserfüllstand im Tank zu niedrig ist, startet der Dampfgarzyklus nicht. Damit alle Dampfgarfunktionen ordnungsgemäß gestartet werden können, ist ein voller Wassertank oder ein Füllstand von etwa 1,7 Litern erforderlich. Sobald der Wassertank den maximalen Füllstand erreicht hat, wird am Display „Wassertank ist voll“ angezeigt. Sobald der Wasserstand zu niedrig ist, wird der jeweilige Zyklus pausiert und das Display zeigt „Wasser nachfüllen“ an.

ZUBEHÖR



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf RostFettpfanne /
BackblechFettpfanne mit
500 ml Wasser

Dampfeinsatz

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

nicht mit Alufolie aus. 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.
- 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 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.

- Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig aufgehängt werden.

ZUBEHÖR

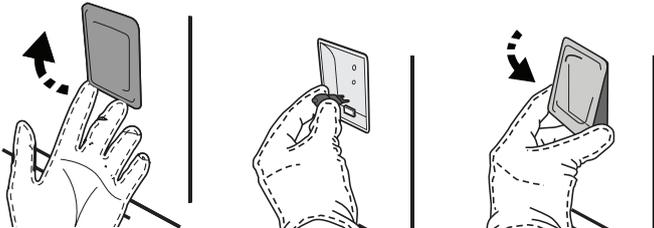
- Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSWECHSELN DER LAMPE

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Entnahme der Seitengitter.
- Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

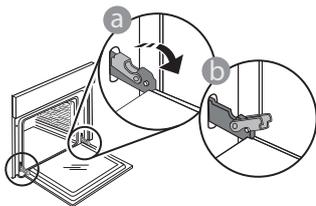
Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

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.



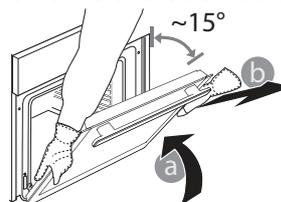
AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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



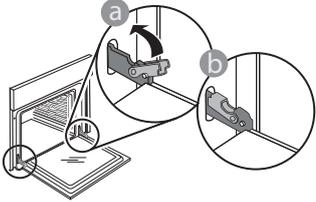
- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.

- 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.

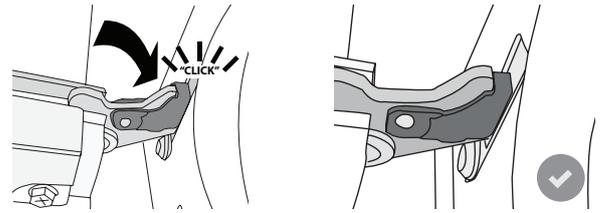


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

- 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.



- 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.

WiFi in Russland nicht verfügbar

WiFi FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

Folgende Router-Einstellungen sind erforderlich: 2,4 GHz aktiviert, WiFi b/g/n, DHCP und NAT aktiviert.

Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

Gibt es Unterschiede zwischen der Verwendung eines Smartphones (oder Tablets) mit Android oder iOS?

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät mit meinem drahtlosen Heimnetzwerk verbunden ist?

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Überprüfen Sie mit Ihrem Smartphone und der Bauknecht Home Net App, ob das Appliance-Netzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, ob die von Ihnen verbundenen Geräte die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen.

Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Was kann ich tun, wenn meine drahtlose Verbindung das Gerät nicht erreicht?

Sie können spezielle Geräte zur Erweiterung Ihrer WiFi-Heimnetzabdeckung verwenden, beispielsweise Zugangspunkte, WiFi-Repeater und Powerline-Bridge (über Stromnetz) (wird nicht mit dem Gerät geliefert).

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein Wireless-Netzwerk herausfinden?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige

Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, ob die App den UI-Status des Geräts zeigt.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die

Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

Ich habe meinen Router gewechselt – was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

LÖSEN VON PROBLEMEN

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 oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, ob Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
Der Ofen heizt nicht auf.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  -Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Installationskonfiguration wurde geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, ob der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, ob die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz „FAQ WiFi“ Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet.
Der Dampf verlässt den Schub während des Kochens.	Niedriger Wasserstand im Tank.	Fügen Sie ein Glas Trinkwasser hinzu.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

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

