



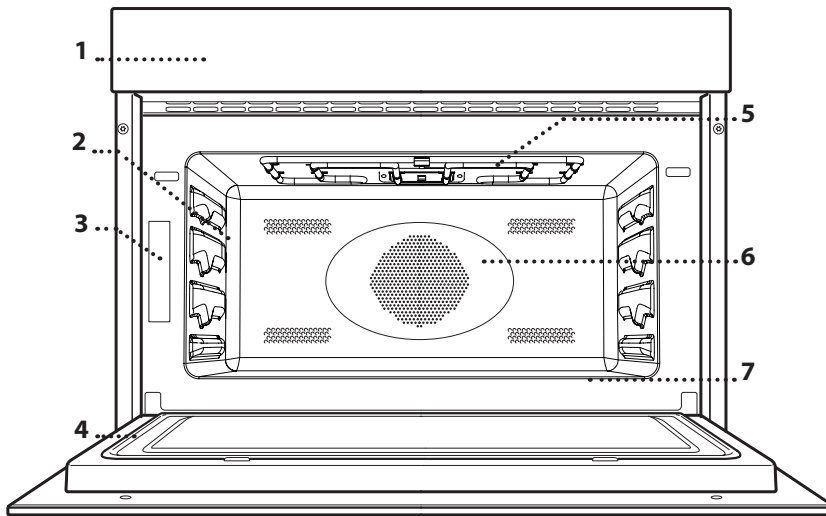
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an

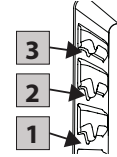


**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



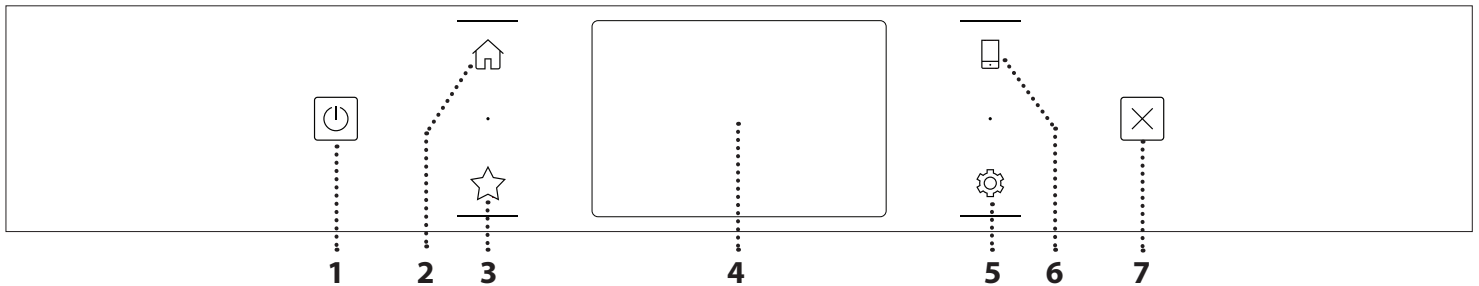
1. Bedienfeld
2. Laufschienen



Die Ebenen zum
Abstellen des Rosts und
sonstigen Zubehörteilen
sind nummeriert, wobei 1
die niedrigste und 3 die
höchste ist.

3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Grill
6. Gebläse und Ringheizelement
(nicht sichtbar)
7. Unteres Heizelement
(nicht sichtbar)

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des
Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das
Hauptmenü.

3. FAVORIT

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

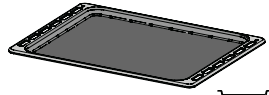
Zum Aktivieren der Verwendung
der Bauknecht Home Net App.

7. ABBRECHEN

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

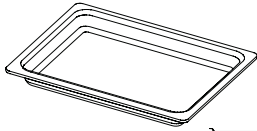
ZUBEHÖRTEILE

BACKBLECH



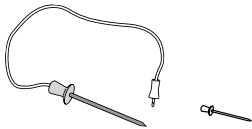
Nützlich als Auflagefläche für Backofenbehälter; das Backblech kann auch als Auflagefläche für Lebensmittel verwendet werden, die nicht in Behältern aufbewahrt werden. Dieses Zubehör ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

GLASPFANNE



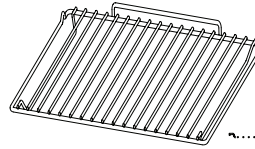
Dank der Eigenschaften des Glases, eignet sich diese Fettpfanne für alle Garmethoden. Sie fängt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Ofenrost gestellt wird.

SPEISESONDE



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

ROST



Der Ofenrost eignet sich für alle Garmethoden, mit Ausnahme der einzelnen „Mikrowellen“-Funktion. Die Speise direkt auf den Ofenrost stellen oder ihn als

Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofen- und mikrowellenfeste Garbehälter verwenden.

Den Ofenrost einsetzen, indem dieser leicht nach oben geneigt gehalten wird und die hintere Kante (nach oben zeigend) auf der gewünschten Einschubebene aufliegt. Diesen anschließend horizontal entlang der Schienen so weit wie möglich einschieben.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.

Sicherstellen, dass ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen dem oberen Ende des Behälters und den Wänden des Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNKTIONEN

MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Icon	Temp.	Bestimmung
	850	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
	750	Garen von Gemüse.
	650	Garen von Fleisch und Fisch.
	500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
	350	Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
	160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
	90	Zerlassen von Eiskrem.
	0	Kurzzeitwecker

	Temp.	Icon	Zeit
Aufwärmen	2 Tassen	850	3
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	850	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	13 - 14
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierpudding	750	10 - 11
Garen	Hackbraten	750	15 - 16

Erforderliches Zubehör: Glaspfanne

SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

FUNKTIONEN OBER-/UNTERHITZE

• OBER-/UNTERHITZE

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise.

Temp.	Zeit	Temp.	Zeit	Icon
Kleingebäck	Ja	160 - 180	30 - 40	2
Kleingebäck	Ja	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Ja	230	20 - 30	1

• OBER-/UNTERHITZE + MW

Zum schnelleren Zubereiten gebackener Gerichte durch die Kombination von Ober-/Unterhitze und Mikrowelle.

Temp.	Zeit	Temp.	Icon	Zeit	Icon
Brot	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roastbeef (1-1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagne	Ja	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Tiefkühlkost	-	160 - 180	350	20 - 30	1

GRILLFUNKTIONEN

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren.

Toast		3	7 - 10	3
Garnelen		2	20 - 30	2

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten.

Kartoffelgratin	350	2	20 - 40	2
Pellkartoffeln	350	3	10 - 20	2

TURBOGRILL FUNKTIONEN

• TURBOGRILL

Für optimale Gar- und Bräunungsergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft.

Huhn Kebab (Hühnerspieße)		3	25 - 35	2
Bratkartoffeln		3	30 - 50	2

• TURBOGRILL+MW

Zum schnellen Garen und Bräunen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Cannelloni [tiefgekühlt]	350	3	20 - 25	2
Schweinekoteletts	350	3	30 - 40	2
Brathähnchen	350	2	40 - 60	2

HEISSLUFT FUNKTIONEN

• HEISSLUFT

Zum Garen von Süßspeisen und Fleisch mit kontinuierlicher Heißluftzirkulation.

Meringen	Ja	100 - 120	40 - 50	2
Kekse/Plätzchen	Ja	170 - 180	10 - 20	2
Brotlaib	Ja	180 - 200	30 - 35	1
Biskuitrollen	Ja	210 - 220	10 - 12	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Braten (800 g - 1,5 kg)	Ja	160 - 170	70 - 80	1

• HEISSLUFT + MW

Zum schnellen Garen von Süßspeisen und Fleisch bei Nutzung aller Vorteile von Mikrowelle und Heißluft.

Braten	160	170	40 - 60	2
Fleischpastete	160	180	25 - 35	1
Gebackener Fisch	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNKTIONEN FÜR BACKEN MIT UMLUFT

• BACKEN MIT UMLUFT

Zum perfekten Garen von Fleisch, Kuchen und Quiche mit flüssiger Füllung.

Gefüllter Kuchen	-	160 - 200	35 - 55	1
Quiche Lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

• BACKEN MIT UMLUFT + MW

Zum schnellen Garen aller Speisen mit flüssiger Füllung durch die Kombination von Mikrowelle, Ober- & Unterhitze und Umluft.

Gefüllter Kuchen	350	160 - 200	25 - 45	2
Biskuitkuchen	90	160 - 180	30 - 35	1

SPEZIAL

• WARMHALTEN

Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

• AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen.

• DIAMOND CLEAN

Für eine leichtere Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.

MY MENU FUNKTIONEN

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen.

• DYNAMIC AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf die Glaspfanne.

FLEISCH	100 g - 2,0 kg	
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg	
FISCH	100 g - 2,0 kg	
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg	
BROT	100 g - 2,0 kg	

• DYNAMIC AUFWÄRMEN

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Die Speise in einen mikrowellen- und ofenfesten Behälter geben. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost.

🕒	🍴
TELLERGERICHT	250 - 500 g
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
TELLERGERICHT-TIEFGEKÜHLT	250 - 500 g
Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen.	
SUPPE	1 - 4 Portionen
Wärmen Sie die Suppe in getrennten Schalen ohne Abdeckhaube auf	
GETRÄNK	1 - 4 Portionen
Geben Sie einen hitzebeständigen Kunststofföffel in einen Becher oder eine Tasse, um das Überkochen zu vermeiden	

• MY MENU GAREN

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

LESEN DER GARTABELLEN

Auflistungen in den Tabellen:

Rezepte 🕒, wenn Vorheizen erforderlich ist 🔥, Temperatur 🌡️, Mikrowellen-Leistungsstufe 🌀, Leistung Grill 🔥, Gewicht 🍴, Garzeit ⌚, zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene 📏. 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 Zubehöerteilen abhängig.

⋯ Ofenrost, 🍷 Kuchenform auf Ofenrost, 🍳 Backblech, 🍲 Glaspfanne

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



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



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

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

< antippen.

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

ERSTER GEBRAUCH

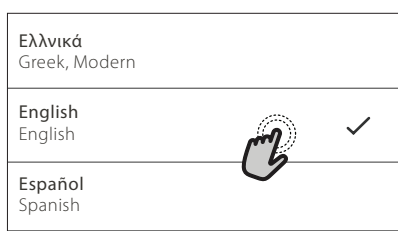
1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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 App 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 die Verbindung herzustellen.



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

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 einer 1280x720 (oder höher) Anzeige oder iOS. Sehen Sie wegen der Kompatibilität mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4GHz 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 den Registrierungsprozess benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Dies ist sein eindeutiger Code, die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem 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. 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 Zubehöerteile entnehmen.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion "Schnelles Vorheizen".

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

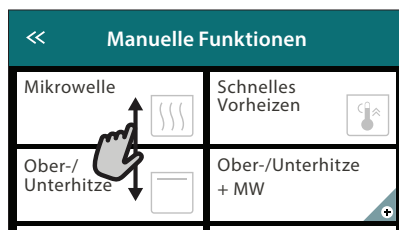
TÄGLICHER GEBRAUCH

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.



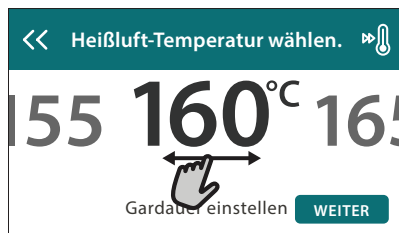
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.


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

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



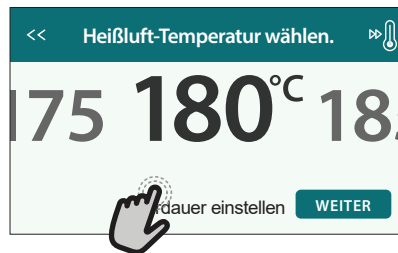
Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



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 schaltet sich der Ofen automatisch aus.

- 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 My Menu 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 eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

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

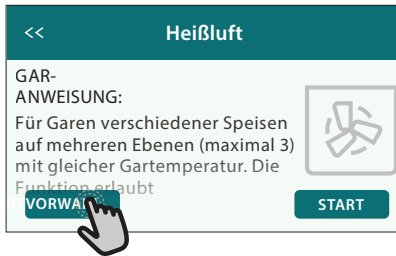
Einige der My Menu-Funktionen erfordern den Gebrauch der Speisensonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.


4. EINSTELLEN DER STARTVORWAHL

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

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die 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.
- Für die Mikrowelle-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.
- Öffnen Sie die Tür.
 - Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
 - Tippen Sie auf "START".

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt

- 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 Vorheizooption 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

Bei einigen My Menu Funktionen müssen während des Garens einige Tätigkeiten ausgeführt werden.

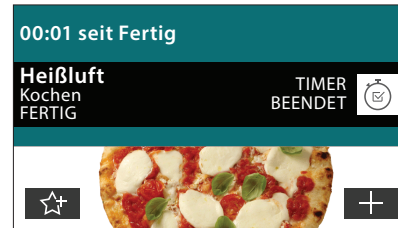
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.



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

8. ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.




- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

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

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, 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.



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 anzuzeigen



Das Antippen von  ermöglicht Ihnen auch, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.

- Blättern Sie in der erhaltenen 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 jedem 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 entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

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

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

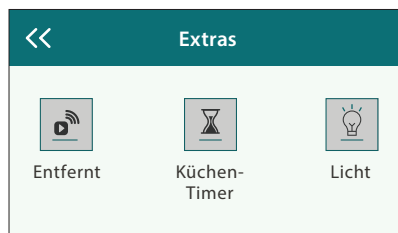
Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie  , um das "Extras" Menü 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  .
- Tippen Sie auf  .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm 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.


LICHT

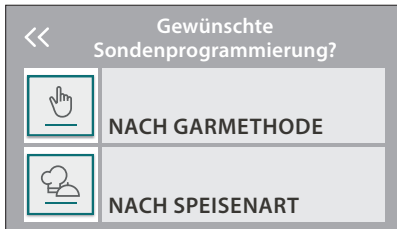
Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Tippen Sie auf  . Sie können zwischen manuellen (nach Garmethode) und My Menu (nach Speisenart) Funktionen wählen, wenn die Verwendung der Sonde gestattet oder gefordert ist.



Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

Die Sonde kann mithilfe der Bauknecht Home NetApp auf Ihrem Mobilgerät ferngesteuert werden.

VERWENDUNG DER SPEISESONDE

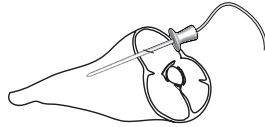
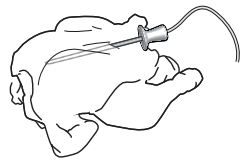
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt.

Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.

Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.

Fisch (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Geben Sie 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Innenraums und aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während des Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnis haben könnte.

Eine entsprechende Meldung erscheint auf dem Display, nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.



TON AUS

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



BEDIENSPERRE

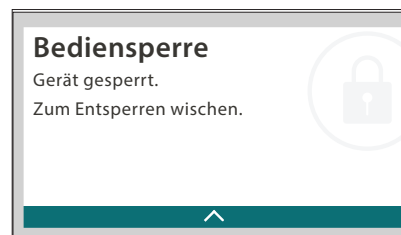
Die "Bediensperre" ermöglicht Ihnen die Tasten auf dem Touch-Display zu sperren, damit diese nicht zufällig gedrückt werden können.

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.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

Zum Ausschalten des "Demomodus für Laden", Zurücksetzen des Produkts und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.




























MY MENU GAREN TABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang
ÜBERBACK- PASTA	Lasagne	1 	4 - 8 Portionen Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.	1 	600 g - 1,2 kg Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
FLEISCH	Roastbeef	1 	1 - 1,5 kg Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten	1 	1 - 1,5 kg Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schweinebraten	1 	1 - 1,5 kg
	Lammkeule	1 	1,5 - 2 kg Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Brathähnchen	1 	1 - 1,5 kg Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke	2 	800 g - 1,2 kg Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Ofenrost mit der Hautseite nach unten verteilen
	Gebratene Filets	2 	800 g - 1,2 kg Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen
	Gedünstete Filets	1 	500 g - 1 kg Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Zitronensaft oder Suppe zugeben
	Hackbraten	1 	4 - 8 Portionen Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpockets zu vermeiden
	Würste & Würstchen	3 	4 - 12 Stück Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
	Hackfleischauflauf mit Kartoffelhaube	1 	4 - 8 Portionen 1 gehackte Zwiebel und 2 fein gewürfelte Karotten leicht anbraten. Dann 1 Esslöffel Mehl, 300 ml Kraftbrühe unterrühren und einkochen lassen, bis es dick wird. Dazu 1 Esslöffel Tomatenpüree und einen Spritzer Worcestershire Sauce geben. Geben Sie jetzt 450 g gegartes Hack vom Rind oder vom Lamm dazu und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab. Geben Sie 4 Portionen Kartoffelbrei auf das Hackfleisch
	FISCH	Ganz-gebraten	2
Ganz-dampfgegart		1 	800 g - 1,5 kg
Gebratene Steaks		3 	4 - 8 Stück Würzen Sie die Fisch-Steaks mit Öl und bedecken Sie diese mit Sesamsamen
Filet gedünstet		1 	400 g - 1 kg Gleichmäßig im Behälter verteilen. Garen Sie die Speise unter der Abdeckhaube
Gratin-tiefgek.		1 	600 g - 1,2 kg Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
GEMÜSE	Bratkartoffeln	2 	1 - 1,5 kg In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
	Gefülltes Gemüse	1 	4 - 8 Portionen Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
	Pellkartoffeln	1 	4 - 8 Stück Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Die Kartoffel kreuzförmig einschneiden und nach unten gerichtet in den Ofen geben. Wenn Sie der Ofen auffordert, drehen Sie die Kartoffel um, gießen die saure Sahne darüber und würzen wie gewünscht
	Kartoffelgratin	1 	4 - 8 Portionen In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber

ZUBEHÖRTEILE

Ofenrost 	Ofen- und mikrowellenfester Behälter auf Rost 	Glaspfanne 	Ofen- und mikrowellenfester Behälter auf Glaspfanne 	Backblech 	Lebensmittelsonde
--------------	---	----------------	---	---------------	-----------------------

Lebensmittelkategorie / Rezepte	Ebenen & Zubehörteile	Empfohlene Menge	Info Garvorgang	
GEMÜSE	Tomatengratin	1 	4 - 8 Portionen	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Gemisch aus Brösel und Öl abdecken. Streuen Sie Käse darüber
	Gemüsegratin	1 	4 - 8 Portionen	Die Gemüse in Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber
	Veg. Gratin (tiefgekühlt)	1 	600 g – 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Kartoffelstücke	1 	500 g - 1 kg	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
	Wurzelgemüse und Knollen	1 	200 - 800 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
	Tiefgekühltes Gemüse	1 	200 - 800 g	Gleichmäßig im Behälter verteilen. Bei Aufforderung rühren
	Bratkartoffeln	2 	500 g - 1 kg	Gleichmäßig in der Glaspfanne verteilen
	Sonstiges Gemüse	1 	200 g – 800 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Behälter verteilen
HERZHAFT KUCHEN	Quiche Lorraine	1 	1 Beschickung	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	Quiche Lorraine tiefgekühlt	2 	200 g - 1 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
BROT	Brötchen (tiefgekühlt)	2 	1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Sandwich-Laib in Backform	1 	1 - 3 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen vorgebacken	2 	1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Scones	2 	1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf das gefettete Backblech geben
PIZZA	Pizza dünn	2 	1 Beschickung	Einen Pizzateig aus 225 ml Wasser, 15 g Hefe, 400 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza dick	2 	1 Beschickung	Einen Pizzateig aus 250 ml Wasser, 20 g Hefe, 450 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza, tiefgek.	2 	250 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Pizza-gekühlt	2 	250 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
KUCHEN & GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform	1 	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Meringen	2 	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
	Torte in Form	1 	1 Beschickung	Eine Tortenform mit dem Teig auslegen, mit einer Gabel durchstechen und die Marmelade darauf verteilen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster
	Obstkuchen	1 	1 Beschickung	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen. Die Teigstücke ausrollen, um einen Deckel herzustellen, die Ränder verschließen und mit Ei bepinseln
	Obstkuchen	1 	1 Beschickung	Verkneten Sie rasch 200 g Mehl, 100 g Zucker und 150 g Butter. 1 kg in Scheiben geschnittene Äpfel gemischt mit Zucker und Zimt sowie 1 kg Rhabarber oder tiefgekühlte Beeren gemischt mit Zucker und 1 Essl. Speisestärke in ein Geschirr geben. Abschließen den Teil auf der Oberfläche bestreuen
	Holländischer Apfelkuchen	1 	1 Beschickung	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Eine Füllung aus Apfelscheiben gemischt mit Zucker, Rosinen, gehackten Mandeln und Zimt darauf legen. Rollen Sie die Teigstücke aus, schneiden Sie ihn in Streifen und legen Sie damit oben ein Muster
POPCORN	1 	100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf die Glaspfanne. Garen Sie immer nur eine Tüte	

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 Dokumentation des Routers.

Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines 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 könnte, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht 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 drahtlosen Verbindungen das Gerät nicht erreichen?

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 hat sich möglicherweise erfolgreich mit dem Router verbunden, kann aber 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.

Carrier-Einstellungen: 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, dass 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 dieselben Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen vom Gerät löschen und die Einstellungen erneut konfigurieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

Keine Dampfreiniger verwenden.
Schutzhandschuhe tragen.

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

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 Funktion "Diamond Clean" für eine optimale Reinigung der Innenflächen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

ZUBEHÖRTEILE

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

Die Glaspfanne ist spülmaschinenfest.

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 an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf.	Rufen Sie "DEMO" unter "EINSTELLUNGEN" auf und wählen Sie "Aus".
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	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-Einstellungen haben sich 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, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im "WiFi FAQs" Abschnitt nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  "WiFi" und wählen Sie dann "Mit Netzwerk verbinden" aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.



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.

