

# KURZANLEITUNG



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

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

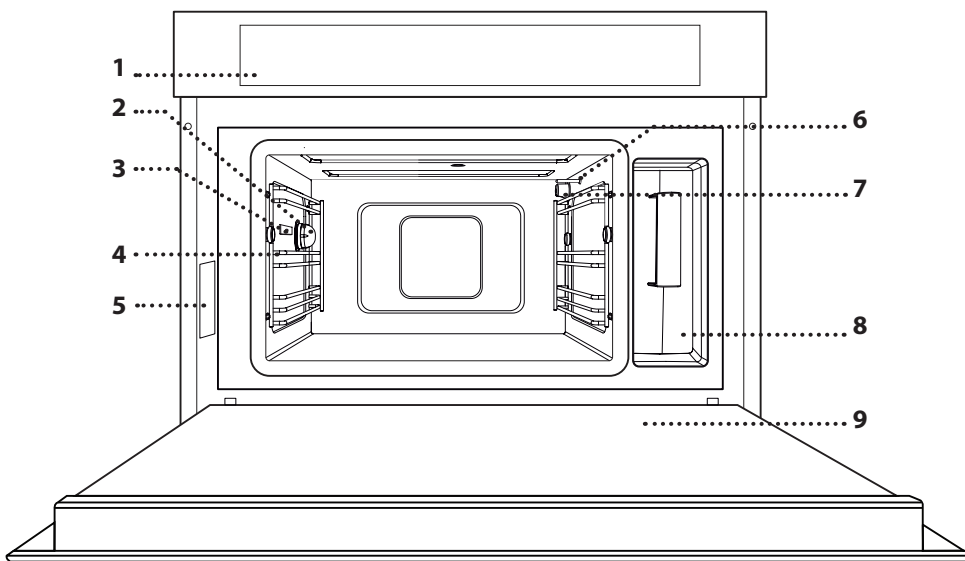


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können Sie auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen. Bitte befolgen Sie dazu die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes.



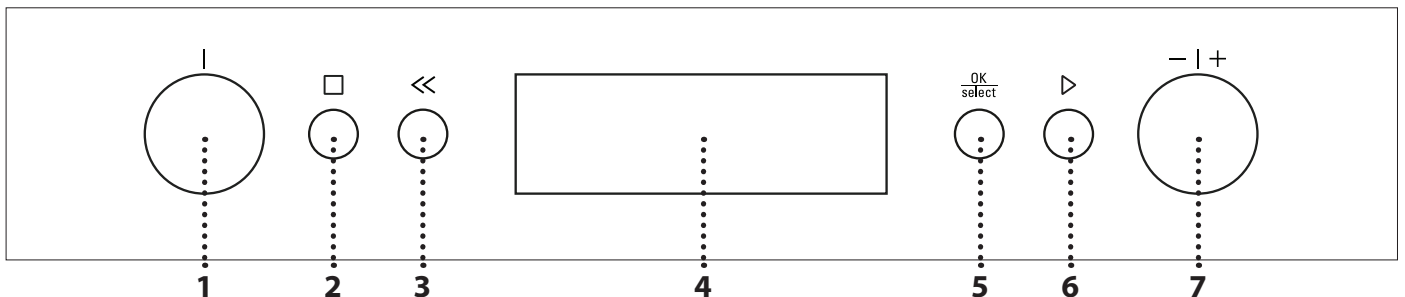
**Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Anschluss für die Speisesonde
4. Laufschiene
5. Typenschild  
(nicht entfernen)
6. Temperaturfühler
7. Dampfeinlassventil
8. Wasserbehälter
9. Tür

## BEDIENFELD



### 1. AUSWAHLKNOPF

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

### 2. STOP

Damit kann die aktive Funktion jederzeit angehalten werden (einmal drücken) oder der Ofen in den Standby-Betrieb geschaltet werden (zweimal drücken).

### 3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

### 4. DISPLAY

### 5. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 6. START

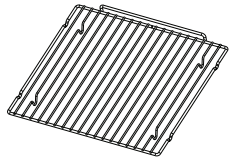
Für den Start einer Funktion.

### 7. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

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

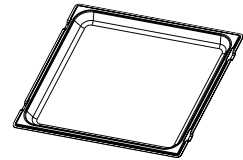
## ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, die

Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf die Fettpfanne oder den gelochten Teller auf die gleiche Ebene gestellt werden.

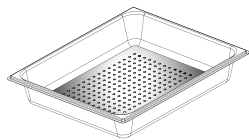
## FETTPFANNE



Diese wird als Backblech mit „Heißluft“-Funktion zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Sie kann auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter

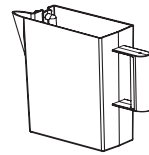
nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Sie sammelt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Rost oder den gelochten Teller gestellt wird.

## GELOCHTER TELLER



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

## WASSERBEHÄLTER



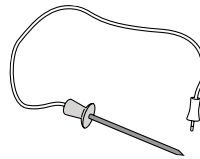
Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird.

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser füllen.

Nachdem der Wasserbehälter befüllt ist, diesen zurück in seine Halterung setzen. Sicherstellen, dass er korrekt positioniert ist: Die rechte und linke Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet.

Den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch vorsichtig entfernen und leeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.

## SPEISESONDE



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

## SCHWAMM

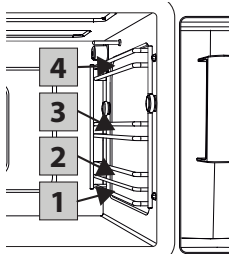


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet.

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

## PLATZIEREN VON ZUBEHÖRTEILEN AUF DIE LAUFSCHIENEN

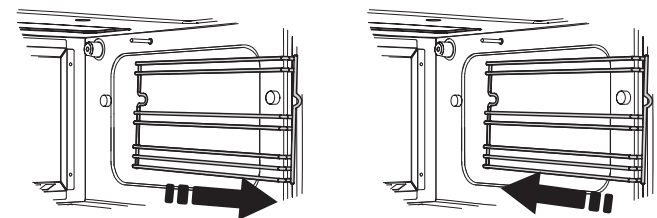
Den gelochten Teller horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Die Ebenen (Laufschiene) zum Abstellen von Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.



## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen (Abb. a).

Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten (Abb. b).



**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 Ofens vorhanden ist, damit genügend Dampf strömen kann.**

**AUTO HILFSMODUS**

Für die Auswahl eines von zahlreichen voreingestellten Rezepten, mit denen Pasta, Reis, vegetarische Speisen, Fleisch, Fisch, Geflügel, Beilagen, Pizzas, Torten, Brot, Kuchen, Eier und Desserts effektiver gegart werden können. Der Ofen wendet automatisch die empfohlenen Einstellungen für jede Art von Speise und bietet manchmal Anweisungen für optimale Ergebnisse an.

**MANUELL****DAMPF**

Zum Garen von naturbelassenen und gesunden Speisen Dampf verwenden. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet.

**HEISSLUFT**

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

**HEISSLUFT + DAMPF**

Diese Funktion kombiniert die Funktionen des Ofengarens mit den Eigenschaften des Dampfes, um die Speisen effizient und effektiv zu garen, für die Herstellung von Speisen, die außen knusprig, aber innen zart und saftig sind.

**AUFTAUEN M. DAMPF**

Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Brot und Früchte. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden.

**AUFWÄRMEN M. DAMPF**

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen.

**FERTIGGAREN**

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Es wird empfohlen, die Speise auf ein Backblech zu legen und sie auf der Ebene 3 zu dämpfen, dabei wird die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene gestellt. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

**SPEZIALFUNKTIONEN****GEHEN LASSEN**

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.

**KONSERVIEREN**

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven.

**JOGHURT**

Zum Herstellen von Joghurt.

**DESINFIZIEREN**

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen.

**ENTLEEREN**

Zum automatischen Entleeren des Boilers, um zu vermeiden, dass Restwasser zurückbleibt, wenn das Gerät für einen gewissen Zeitraum nicht verwendet wird. Die Funktion schaltet sich nur ein, wenn die Ofentemperatur weniger als 60 °C beträgt.

**ENTKALKEN**

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.

**DAMPFREINIGUNG**

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

**EINSTELLUNGEN**

Für den Zugriff auf ein Menü, mit dem die Einstellungen für den Ofen und das Display geändert werden können (Sprache, Zeit, Helligkeit, Lautstärke des akustischen Signals, Ökomodus, Kalibrierung).

Bitte beachten: Wenn der Ökomodus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays nach einigen Sekunden vermindert, um Energie zu sparen.

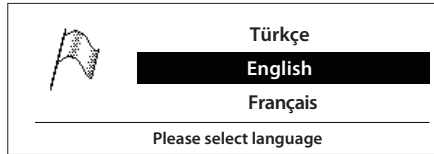
**FAVORITEN**

Zur Anzeige der Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. BITTE DIE SPRACHE WÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Das Display zeigt eine Liste der verfügbaren Sprachen an.

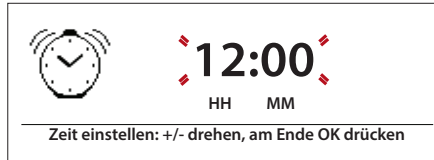


Den Einstellknopf drücken, um die gewünschte Sprache auszuwählen und zur Bestätigung **OK select** drücken.

Bitte beachten: Die Sprache kann auch später unter dem Menüeintrag „Einstellungen“ geändert werden.

## 2. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinkt 12:00.



Den Einstellknopf drücken, um die Zeit einzustellen und **OK select** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden.

## 3. SPÜLEN UND FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

Den Schwamm entfernen, den Wasserbehälter spülen und bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser füllen.

## 4. KALIBRIEREN

Zur effizienten Erzeugung von Dampf, muss der Ofen vor der Verwendung kalibriert werden. Nachdem Sie den Wasserbehälter aufgefüllt und eingesetzt haben, den Auswahlknopf drehen. Den Einstellknopf drehen, um zuerst „Einstellungen“ und dann „Kalibrieren“ auszuwählen; dann **OK select** drücken.

▶ drücken, um das Kalibrieren zu starten, sicherstellen, dass die Tür geschlossen bleibt, bis der Vorgang beendet ist.

Den Ofen nach der Kalibrierung abkühlen lassen und den Boiler mit einem Tuch trocknen.

Bitte beachten: Während diesem Vorgang wird eine große Menge Dampf erzeugt: Dies ist ganz normal.

## 5. AUFWÄRMEN DES OFENS

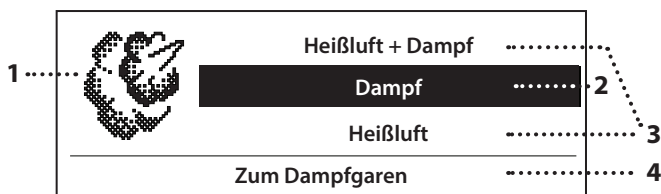
Vor dem Garen von Speisen wird empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuwärmen, um eventuell bei der Herstellung entstandene Gerüche zu entfernen.

Es wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Heißluft“-Funktion aufzuheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

Bitte beachten: Es ist empfehlenswert, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. FUNKTIONSAUSWAHL



1. Symbol für die ausgewählte Funktion
2. Ausgewählte Funktion
3. Weitere verfügbare Funktionen
4. Beschreibung der ausgewählten Funktion

## DEN OFEN EINSCHALTEN UND EINE FUNKTION AUSWÄHLEN

Drehen Sie den Auswahlknopf: Auf dem Display werden die verfügbaren Funktionen angezeigt.

## EINEN EINTRAG AUS DEM MENÜ WÄHLEN

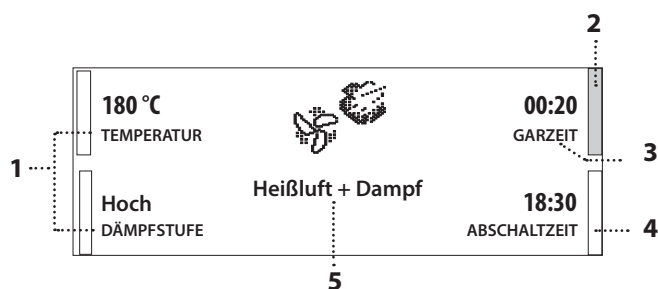
Für einige Funktionen wird auf dem Display eine Liste mit den verfügbaren Optionen angezeigt.

Nachdem der gewünschte Eintrag auf dem Display markiert wird, **OK select** zur Bestätigung drücken und sich für die Funktion oder die Liste der Funktionen zum Einstellungsmenü begeben.

## OPTION SPEISESONDE

Nachdem die erforderliche Funktion ausgewählt wurde, fordern einige automatische Funktionen dazu auf, anzugeben, ob eine Speisesonde verwendet wird oder nicht. Den Einstellknopf drehen, um die gewünschte Option auszuwählen und zur Bestätigung **OK select** drücken.

## 2. EINSTELLUNG UND AKTIVIERUNG EINER FUNKTION



1. Einstellungen für die Funktion (Temperatur, Dämpfstufe, usw.)
2. Cursor (markiert die ausgewählte Einstellung)
3. Dauer
4. Zeit, zu der die Funktion endet
5. Name der Funktion

### BEWEGEN DES CURSORS

Den Einstellknopf drehen, um den Cursor auf die Einstellungen zu bewegen, die verändert werden können.

### EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

Nachdem der Cursor positioniert wurde, die Einstellung durch Drücken von **OK select** ändern: Die ausgewählte Einstellung beginnt zu blinken. Den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern und **OK select** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Die Einstellungen können später geändert werden, auch während des Garvorgangs, indem diese Schritte erneut befolgt werden.

### DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Entsprechen die angezeigten Einstellungen den erwünschten, **▶** drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert wurde, kann diese durch einmaliges Drücken von **□** unterbrochen werden.

Zur Wiederaufnahme der Funktion, **▶** drücken.

### VORHEIZEN

Die „Heißluft“-Funktion (und automatisch für bestimmte Rezepte im „Hilfsmodus“) kann zum Vorheizen des Ofens vor dem Garen verwendet werden.

Durch die Auswahl von „Ja“ wird das Vorheizen aktiviert. Nachdem die Funktion aktiviert wurde, zeigt das Display die Entwicklung des Vorheizens an.



Sobald das Vorheizen beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An dieser Stelle kann die Speise in den Ofen gegeben werden, **▶** drücken, um das Garen zu starten.

Bitte beachten: Die Speisesonde darf während der Vorheizphase nicht verwendet werden.

Durch die Auswahl von „Nein“ wird die gesamte Garzeit (einschließlich Vorheizen) und der Energieverbrauch bis zu 25% reduziert.

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

### . ABSCHALTZEIT/STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Viele Funktionen ermöglichen, die Abschaltzeit des Garvorgangs zu programmieren, indem die Zeit für den Start der Funktion verzögert wird. Wird die Dauer der Funktion eingestellt, zeigt das Display an, zu welcher Zeit der Garvorgang voraussichtlich abgeschlossen ist.

Den Einstellknopf drehen, um den Cursor auf ABSCHALTZEIT zu stellen und **OK select** drücken: Die Zeit beginnt zu blinken.

Den Einstellknopf drehen, um die Garzeit einzustellen und **OK select** drücken.

**▶** drücken und die Speise in den Ofen stellen, dann erneut **▶** drücken, um die Funktion zu aktivieren: Der Ofen schaltet sich automatisch nach der berechneten Zeit ab, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.



### . FUNKTIONEN UNTER VERWENDUNG VON DAMPF

Wird eine Funktion ausgewählt, für dessen Verwendung Dampf erforderlich ist, erinnert das Display stets daran, den Wasserbehälter vollständig aufzufüllen.

Nach der Bestätigung, dass der Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser befüllt wurde, **OK select** drücken, um zum Einstellungsmenü dieser Funktion zu gelangen.

## . VERWENDUNG DER SPEISESONDE

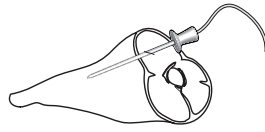
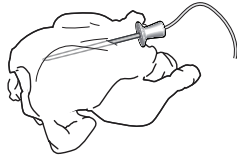
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

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.

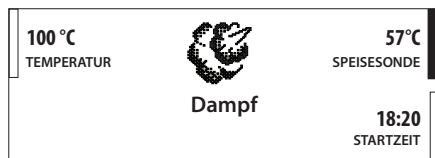


## VERWENDUNG DER MANUELLEN FUNKTION

Stellen Sie die Speisen in den Ofen. Es wird empfohlen, die Speise auf den Rost zu stellen und die Fettpfanne darunter zu positionieren, um Bratensaft aufzufangen.

Die Kappe entfernen, die den Griff der Speisesonde abdeckt und den Stecker anschließen. Sicherstellen, dass das Kabel frei beweglich ist, bevor die Ofentür geschlossen wird.

Auswählen einer manuellen Funktion: Mit dem Einstellungsmenü für die Funktion kann die Temperatur des Ofens oder der Dampf und die erforderliche Temperatur für die Speisesonde geändert werden.



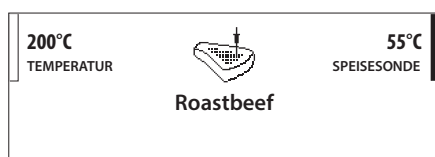
Nachdem alle erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, **▷** drücken, um die Funktion zu aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an wenn die Speisesonde die erforderliche Temperatur erreicht hat.

Bitte beachten: Die Speisesonde kann nicht angeschlossen werden nachdem die Funktion aktiviert wurde.

## AUTO IM HILFSMODUS

Bei einigen Rezepten im Hilfsmodus kann die Speisesonde verwendet werden: Die Option SPEISESONDE wählen und dann die vom Display aufgezeigten Anweisungen befolgen.

Wenn dazu aufgefordert wird, die Speisen in den Ofen stellen und die Speisesonde an den entsprechenden Stecker anschließen.



Hinweis: Wurde Vorheizen ausgewählt, kann die Speise nicht in den Ofen gestellt oder die Speisesonde angeschlossen werden, bis diese Option beendet ist.

## . VERWENDUNG DER SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

### KONSERVIEREN

Für die Herstellung von Marmeladen und Konserven wird empfohlen, nur frisches, qualitativ hochwertige Früchte oder Gemüse zu verwenden.

Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen. Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene die Fettpfanne platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf die Fettpfanne gestellt werden.

Die Funktion aktivieren. Sobald der Vorgang beendet ist, die Deckel der Gefäße vollständig festdrehen (dabei Ofenhandschuhe tragen oder die Hände mit einem hitzebeständigen Tuch schützen) und sie dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Bitte beachten: Für eine effektive Reinigung der Gefäße wird empfohlen, die Funktion „Desinfizieren“ zu verwenden.

### JOGHURT

Vor der Aktivierung der Funktion, ungefähr 100 g handelsüblichen frischen Joghurt zu einem Liter raumtemperierter Vollmilch geben.

Bitte beachten: Bei der Verwendung von Rohmilch, diese auf den Siedepunkt erhitzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen. Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden).

Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Ein Teil dieses Joghurts kann innerhalb von 5-7 Tagen für die Herstellung einer weiteren Ladung verwendet werden.

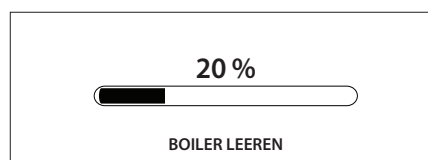
Bitte beachten: Es wird die Verwendung der Funktion „Desinfizieren“ für die gründliche Reinigung der Gefäße empfohlen, die für die Joghurtherstellung erforderlich sind.

### ENTLEEREN

Um zu vermeiden, dass Restwasser im Boiler zurückbleibt, wird empfohlen, diese Funktion zu aktivieren, wenn der Ofen für eine gewisse Zeit nicht verwendet wird.


Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert, bis die Temperatur im Ofen unter 60 °C beträgt. Die Funktion wird automatisch aktiviert, sobald der Garraum diese Temperatur erreicht hat.

Die Funktion aktivieren und die vom Display angezeigten Schritte befolgen. Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.



## >>> ENTKALKEN

Wird diese Spezialfunktion in regelmäßigen Abständen verwendet, hält sie den Boiler in optimalem Zustand.

Die Funktion aktivieren und die vom Display angezeigten Schritte befolgen, zum Fortfahren  drücken.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Wasserbehälter mit 250 ml Weißweinessig zu befüllen und Trinkwasser bis zur Markierung „MAX“ aufzufüllen.

Das Entkalken dauert etwa 30 Minuten: Den Ofen während dieser Zeit nicht ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.



Nachdem der Vorgang beendet ist, den Wasserbehälter spülen, um die Bildung von Rückständen zu vermeiden und anschließend bei leerem Ofen die Funktion „Dampfreinigung“ aktivieren.

## ✖️ DAMPFREINIGUNG

Diese Funktion weicht Ablagerungen und Speiserückstände auf, wodurch die Reinigung des Ofens erleichtert wird. Bei regelmäßigem Gebrauch können Speiserückstände oder Ablagerungen im Garraum leicht entfernt werden.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, Zubehörteile vor der Aktivierung dieser Funktion aus dem Ofen zu entfernen.





Sobald die Funktion beendet ist, den Ofen abkühlen lassen und den Reinigungsvorgang abschließen, indem die Flächen mit einem Schwamm oder einem Tuch getrocknet werden.

## FAVORITEN

Der Ofen erstellt automatisch eine Liste der am meisten verwendeten Funktionen.


Drehen Sie den Auswahlknopf auf „Favoriten“.

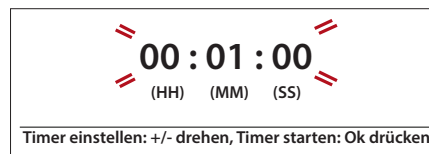



Drehen Sie den Auswahlknopf, um die gewünschte Funktion anzuwählen, drücken Sie  zur Bestätigung und ändern Sie bei Bedarf die (in den Grundeinstellungen empfohlenen) Einstellungen. Nach der Auswahl,  zur Aktivierung der Funktion drücken.


## .TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden.



Für die Aktivierung der Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließende  drücken: Der Timer blinkt auf dem Display.



Um die gewünschte Dauer einzustellen, den Einstellknopf drehen und mit  den Timer aktivieren. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.




















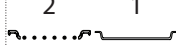





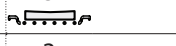






















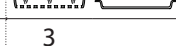

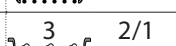






Bitte beachten: Der Timer kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden.

## . TASTATURSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten  und  gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden. Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drehen des Auswahlknopfs auf "0" ausgeschaltet werden.

# GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DÄMPFSTUFE	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Torten		Ja	160	-	35-40	2 
Kekse		Ja	165 - 175	-	12 - 15	2 
Beignets		Ja	190 - 200	-	25 - 30	2 
Brot		Ja	180 - 190	Niedrig- mittel	35 - 40	2 
Biskuitrollen		Ja	230	-	7 - 8	2 
Quiche		Ja	180 - 190	-	35 - 40	2 
Blätterteig		Ja	180 - 190	-	15 - 20	2 
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3 1 
Tiefgefr. Hühnerflügel		Ja	190 - 200	-	15 - 18	2 
Putenbrust		Ja	200 - 210	Mittel	50 - 60	2 1  
Rippchen		Ja	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1  
Fischgratin		Ja	190 - 200	Niedrig	15- 25	2 1  
Fischterrinen		-	75 - 80	-	60 - 90	3 
Gekochte Eier		-	90	-	20 - 25	3 
Gebratenes Gemüse		Ja	200 - 210	Mittel-hoch	20 - 30	2 1 
Rote Beete		-	100	-	50 - 60	3 1 
Rotkohl		-	100	-	30 - 35	3 1 
Weißkohl		-	100	-	25 - 30	3 1 
Weißer Bohnen		-	100	-	75 - 90	3 2/1 
Fertiggericht		-	100	-	18 - 25	3 2/1 
Suppe / Brühe		-	100	-	20 - 25	3 
Gemüse		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Reis / Pasta		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Kartoffeln		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Fleisch in Scheiben		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Fleisch in Sauce		-	100	-	25 - 30	3 
Fischfilets		-	100	-	10 - 15	3 2/1 

Dampf



Heißluft




















Heißluft + Dampf












Fertiggaren





		AUFTAUEN M. DAMPF					EBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
		SPEISE	GEWICHT (g)	DAUER	RUHEZEIT	TEMPERATUR (°C)		
FLEISCH	Hack	500	25 - 30	30 - 35	60			
	Geschn.			20 - 25				
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	60			
GEFLÜGEL	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50	60			
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	60			
	Beine		30 - 35	25 - 30	60			
FISCH	Ganz	600	30 - 40	25 - 30	60			
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	60			
	Fischblock	400	20 - 25	20 - 25	60			
GEMÜSE	Gemüseblock	300	25 - 30	20 - 25	60			
	Stücke	400	10 - 15	5 - 10	60			
BROT	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30	60			
	Scheiben	250	8 - 12	5 - 10	60			
	Süße Brötchen / herzhafte Brötchen		10 - 12	5 - 10	60			
	Kuchen	400	8 - 10	15 - 20	60			
FRÜCHTE	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10	60			
	Beeren	250	5 - 8	3 - 5	60			

AUTO		HILFSMODUS					HILFSMODUS		
REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE		REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE			
FLEISCH	Roastbeef 	40 - 60	2	1	GEFLÜGEL	Gedämpfte Filets	25 - 30		
	Schweinebraten 	60 - 90	2	1		Hähnchenflügel/ Hähnchenschenkel	25 - 30	2	1
	Lammbraten 	60 - 90	2	1		Brathähnchen 	50 - 60	2	1
	Kalbsbraten 	50 - 70	2	1		Ente 	60 - 90	2	1
	Hackbraten	35 - 45	2	1					
	Hotdog	10 - 15		1					

\* Bitte beachten: Für weitere Informationen, Rezepte und hilfreicher Hinweise zu dieser Funktion, das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) lesen und runterladen



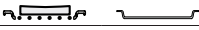
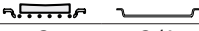

Rost	Garbehälter auf dem Rost	Fettpfanne	Gelochter Teller	Speisesonde (optional)
				

	REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FISCH / SCHALENTIERE	Fisch ganz, gebacken	25 - 40	2 1
	Fisch ganz, gedämpft	35 - 55	2 1
	Fischfilet	15 - 20	3 1
	Kotelett Dampfgegart	12 - 18	3 1
	Gratin, tiefgekühlt	35 - 45	2
	Muscheln	8 - 12	3 1
	Shrimps	8 - 12	3 1
KARTOFFELN	Ganze Kartoffeln	30 - 40	3 1
	Kartoffelscheiben	20 - 30	3 1
	Ofenkartoffeln	45 - 55	2
	Kartoffelgratin	40 - 50	2
	Tiefgefr. Pommes frites	15 - 25	2
	Kartoffelecken	30 - 40	2
GEMÜSE	Tiefgefr. Gemüse	12 - 20	3 1
	Möhren	20 - 30	3 1
	Grüne Bohnen	20 - 30	3 1
	Brokkoli	15 - 25	3 1
	Blumenkohl	20 - 30	3 1
	Rosenkohl	20 - 35	3 1
	Spargel	20 - 30	3 1
	Artischocken	40 - 55	3 1
	Gedämpfte Peperoni	8 - 12	3 1
	Gedämpfter Kürbis	5 - 10	3 1
	Maiskolben	20 - 30	3 1
	Gratin, tiefgekühlt	20 - 30	2
	Gefüllte Tomaten	30 - 35	2
	Gefüllte Paprika	35 - 40	2
	Gefüllter Kürbis	20 - 30	2
	Gefüllte Auberginen	35 - 40	2

	REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
REIS / GETREIDE	Naturreis	20 - 60	2
	Basmatireis	25 - 30	2
	Langkornreis	35 - 40	2
	Bulgur	10 - 40	2
	Couscous	10 - 15	2
	NUDELN	Lasagne	25 - 35
Tiefgefr. Lasagne		40 - 50	2
EIER	Mittel	12 - 15	3 1
	Hart	15 - 18	3 1
	Weich	9 - 12	3 1
PIZZA / QUICHE	Hausgemachte Pizza	12 - 18	2
	Tiefgefr. dünne Pizza	8 - 12	2
	Tiefgefr. Pizza v. Blech	12 - 20	2
	Kalte Pizza	7 - 12	2
	Quiche Lorraine	30 - 45	2
	Tiefgefr. Quiche	20 - 30	2
DESSERT	Obsttorte	20 - 30	2
	Tiefgekühlter Obstkuchen	15 - 20	2
	Bratapfel	20 - 30	2
	Obstkompott	10 - 20	3 1
	Crème Brulée	20 - 30	3 1
	Soufflé	35 - 50	2

Hinweis: Diese Tabelle der erprobten Rezepte wurde für Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1 erstellt. Sie kann durch Runterladen des Nutzungs- und Pflegehandbuchs auf [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) eingesehen werden

Rost	Garbehälter auf dem Rost	Fettpfanne	Gelochter Teller	Speisesonde (optional)
				

 KONSERVIEREN			
SPEISE	MENGE	ZEIT (MIN.)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
GEMÜSE	1 l	40 - 120	3 2/1 
	500 ml	25 - 105	3 2/1 
FRÜCHTE	1 l	30 - 50	3 2/1 
	500 ml	15 - 35	3 2/1 

## WARTUNG UND REINIGUNG



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

**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.**

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger. Schutzhandschuhe tragen.**

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

**Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss das Gerät 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.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.

### INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

### AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
3. Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
4. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

### ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Der Wasserbehälter und die Speisesonde sind jedoch nicht spülmaschinenfest. Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.
- Die Speisesonde kann mit einem feuchten Tuch oder einem Küchentuch gereinigt werden.

### BOILER

Um sicherzustellen, dass der Ofen stets mit optimaler Leistung arbeitet und hilft, die Bildung von Kalkablagerungen mit der Zeit zu verhindern, wird empfohlen, die Funktionen „Entleeren“ und „Entkalken“ regelmäßig zu verwenden.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und 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 Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

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.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

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

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

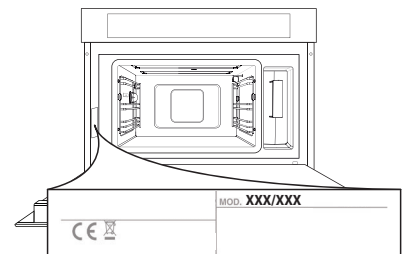
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010904779

Gedruckt in Italien