

# KURZ- ANLEITUNG



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

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

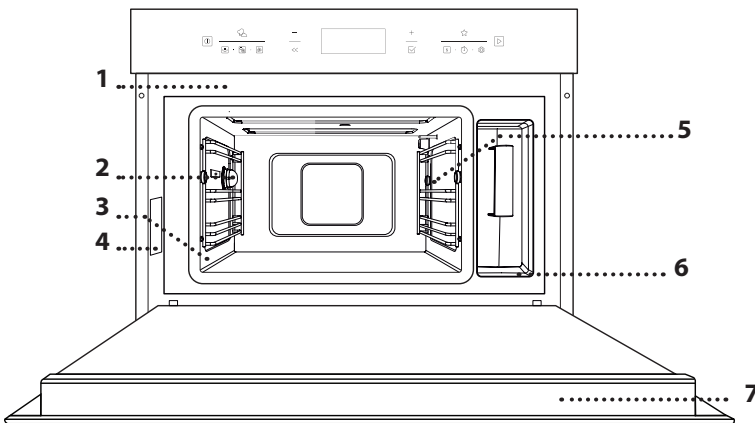


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.

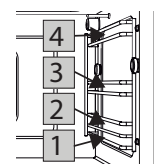


Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



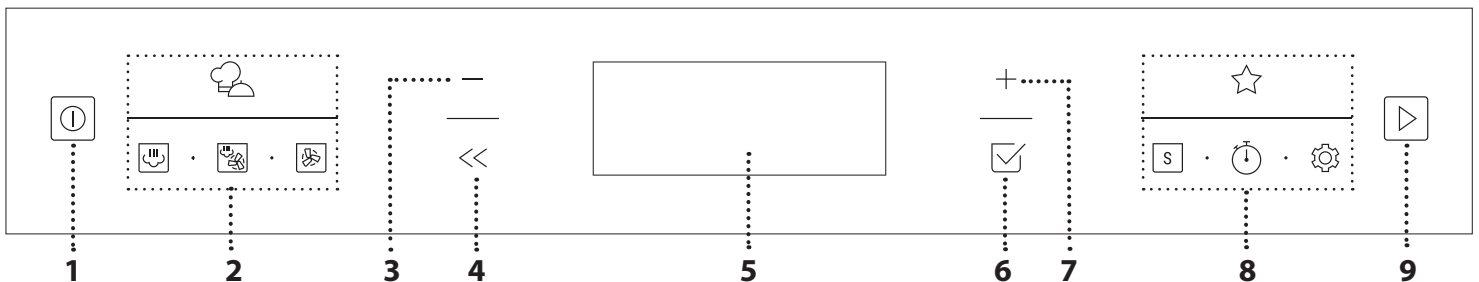
1. Bedienfeld
2. Beleuchtung
3. Laufschienen



Die Ebenen zum Abstellen des Rosts und sonstigen Zubehöerteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.

4. Typenschild  
(nicht entfernen)
5. Temperaturfühler
6. Wasserbehälter
7. Tür

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / FUNKTIONEN

Für den Schnelzugriff auf die Funktionen und das Menü.

### 3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Verringern der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

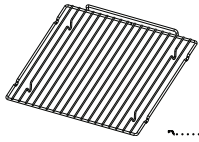
Für den Schnelzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

Die angegebenen Einstellungen oder die Grundeinstellungen zum Starten einer Funktion verwenden.

# ZUBEHÖRTEILE

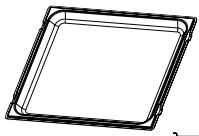
## ROST



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 Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

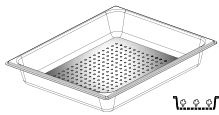
## BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Es kann

auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Ebenso kann es als Fettpfanne eingesetzt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

## DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird.

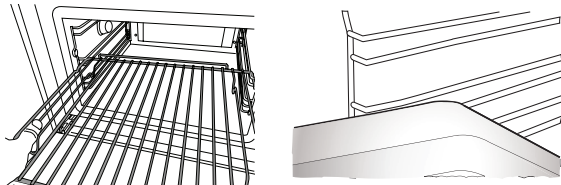
Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

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

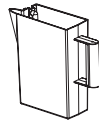
## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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 und gelochter Teller werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



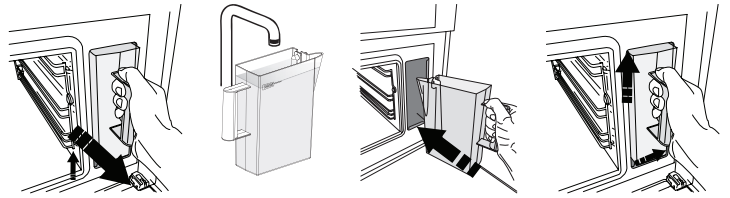
## WASSERBEHÄLTER



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen. Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem

er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird. Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist.

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



## SCHWAMM

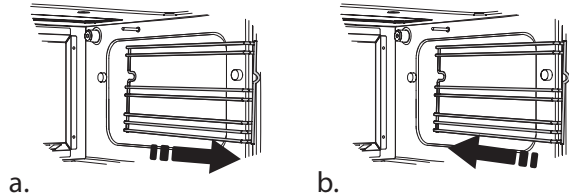


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie dieses nicht im Wasserbehälter.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

- Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (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 Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

# FUNKTIONEN

## MY MENU

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

## DAMPF

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.

🍲	🌡️°C	🕒	📏
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fischterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekochte Eier	90	20 - 25	3
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

## HEISSLUFT+DAMPF

Zum Garen von Speisen, so dass diese außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertigerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

🍲	🌡️°C	🐼	🕒	📏
Brot	180 - 190	Niedrig - Mittel	35 - 40	2
Putenbrust	200 - 210	Mittel	50 - 60	2 1
Rippchen	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1
Gebratener Fisch	190 - 200	Niedrig	15 - 25	2 1
Gebratenes Gemüse	200 - 210	Mitte - Oben	20 - 30	2 1

## 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. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

🍲	👉	🌡️°C	🕒	📏
Kuchen	Ja	160	35 - 40	2
Plätzchen	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Beignets	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Biskuitrollen	Ja	230	7 - 8	2
Quiches/Herzh	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Gefrorene Buffalo Wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2

## MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

## S SPEZIALFUNKTIONEN

### • AUFWÄRMEN M. DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.





### • AUFTAUEN M. DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

	🍲	📏	🕒	🕒	🌡️°C
Fleisch	Hack	500	25 - 30	30 - 35	
	Geschn.			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Geflügel	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets			25 - 30	
	Beine	500	30 - 35	25 - 30	
Fisch	Ganz	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets			10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Gemüse	Portion	300	25 - 30	20 - 25	60
	Stücke			10 - 15	
Brot	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30	
	Scheiben			8 - 12	
	Süße Brötchen / herzhafte Brötchen	250	10 - 12	5 - 10	
	Kuchen			400	
Früchte	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10	
	Beeren			250	

## » FERTIGGAREN

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) in den Dampfeinsatz auf Ebene 3 zu legen und das Backblech auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

			
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

## » 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.

## » KONSERVIEREN

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven. Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und 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 das Backblech platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf das Backblech 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.

## » JOGHURT

Zum Herstellen von 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.

## » DESINFIZIEREN






Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder das Backblech auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände gut verteilt darauf platzieren, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

## LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Dampfstufe , Gewicht  Garzeit , Verweilzeit , zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene .

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem das Gargut in den Ofen gegeben wird, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörtteilen abhängig.

 Rost,  Kuchenform auf Rost,  Backblech,  Dampfeinsatz,  Blech mit Wasser

## REINIGUNG

### • DIAMOND CLEAN

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

### • ENTLEREEN

Zum Entleeren des Boilers, damit sichergestellt wird, dass er kein Restwasser enthält.

### • ENTKALKEN

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

## KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

## EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird.

Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

# ERSTER GEBRAUCH


## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display erscheint "English".



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublättern und die gewünschte Sprache auszuwählen.

Drücken Sie  zur Bestätigung der Auswahl.

Bitte beachten: Die Sprache kann später durch Auswahl von „SPRACHE“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ geändert werden, das durch Drücken auf  verfügbar ist.

## 2. ZEIT EINSTELLEN


Nach der Auswahl der Sprache muss die aktuelle Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



+ oder – drücken, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen und  drücken: Auf dem Display blinken die beiden Minutenziffern.

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen.

Drücken Sie  zum Bestätigen.

Bitte beachten: Nach einem längeren Stromausfall muss die Zeit unter Umständen erneut eingestellt werden. Wählen Sie „UHR“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durch Drücken von .

## 3. 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 für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Heißluft“-Funktion aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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




# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie  zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden.

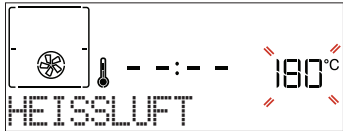
Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.


Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

## 2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

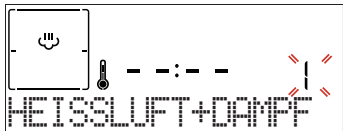
Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können. Durch Drücken von **<<** können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

### TEMPERATUR / DAMPFSTUFE



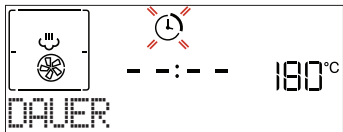
Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-**, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit  und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).



Bei der „Heißluft + Dampf“ Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch), 4 (Extra).






Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur mit **+** oder **-** geändert werden.

### DAUER




Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung.


Bitte beachten: Die während des Garvorgangs eingestellte Garzeit kann durch Drücken von **<<** angepasst werden: Drücken Sie **+** oder **-** zum Anpassen und drücken Sie dann  zur Bestätigung.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

## ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)


Bei vielen Funktionen kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden, indem ihr Garzeitende programmiert wird. Das Display zeigt die Endzeit, während das Symbol  blinkt.




Drücken Sie **+** oder **-** zum Einstellen der Zeit für das Ende des Garvorgangs. Drücken Sie  zur Bestätigung und Aktivierung der Funktion. Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als erwartet. Während der Wartezeit können Sie **+** oder **-** drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder **<<**, um andere Einstellungen zu ändern.

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Wenn die Standardwerte den gewünschten entsprechen oder Sie Ihre gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie  zum Aktivieren der Funktion.

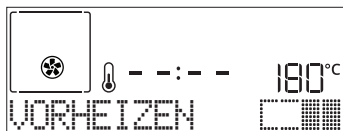
Drücken Sie  während der Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie **<<**, um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

#### 4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Zugabe der Speise verlangt.

An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

Bitte beachten: 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. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit **+** oder **-** geändert werden.

#### 5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

##### PAUSE

Durch das Öffnen der Backofentür wird der Garvorgang vorübergehend durch Abschaltung von Heizelementen unterbrochen.

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bitte beachten: Öffnen Sie während „My Menu“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

##### GARGUT ZUGEBEN ODER WENDEN

Einige My Menu Garrezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



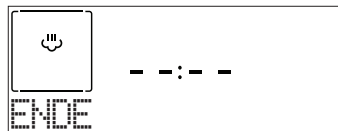
Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen und schließen Sie die Tür.

Bitte beachten: Wenn Wenden erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

#### 6. ENDE DES GARVORGANGS

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



drücken, um den Garvorgang fortzusetzen oder **+** drücken, um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu ändern. Die Parameter des Garvorgangs werden beibehalten.

Durch Drücken von  oder  startet der Garvorgang wieder.

##### . FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden.

Nachdem der Garvorgang abgeschlossen ist, fordert das Display dazu auf, die Funktion mit einer Nummer zwischen 1 und 10 in der Favoritenliste zu speichern.



Möchten Sie eine Funktion als Favorit speichern und die aktuellen Einstellungen für zukünftige Verwendung bewahren, drücken Sie . Zum Ignorieren der Anforderung drücken Sie **<<**.

Nachdem  gedrückt wurde, drücken Sie **+** oder **-** zum Auswählen der Positionsnummer, dann drücken Sie  zur Bestätigung.

Bitte beachten: Ist der Speicher voll oder wurde die Nummer bereits verwendet, verlangt der Ofen die Bestätigung, dass die vorhergehende Funktion überschrieben werden soll.

Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, **☆** drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

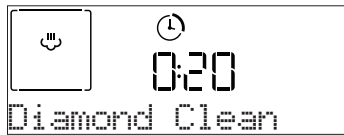




**+** oder **-** zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von  bestätigen und anschließend  zur Aktivierung drücken.


## REINIGUNG

### DIAMOND CLEAN

Drücken Sie  und wählen Sie dann die „Diamond Clean“ Funktion aus.



Drücken Sie  zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird. Drücken Sie , sobald diese erledigt sind.


Drücken Sie  nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch oder mit dem Schwamm.

Es wird empfohlen, diese Funktion nach längerer Nichtbenutzung auszuführen oder wöchentlich, falls das Produkt regelmäßig verwendet wird.

### ENTLEEREN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es ist empfehlenswert das „Entleeren“ immer oder regelmäßig nach dem Verwenden des Ofens auszuführen, insbesondere, wenn der Ofen wahrscheinlich längere Zeit nicht benutzt wird. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bis diese abgeschlossen wurde.

Nach dem Auswählen der Funktion „ENTLEEREN“ oder wenn dies vom Display angezeigt wird,  drücken und die angegebenen Maßnahmen befolgen.


Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.

### ENTKALKEN

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

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 240 Minuten.

Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und  drücken, wenn diese abgeschlossen wurden, um die nächste Phase zu starten.


Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).


Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten.

Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.


## KURZZEITWECKER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung dieser Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und **+** oder **—** drücken: Das Symbol  blinkt auf dem Display.



**+** oder **—** zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend  zur Aktivierung des Zeitmessers drücken.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, sobald der Kurzzeitwecker das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.



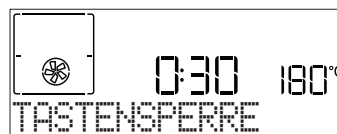
Sobald der Kurzzeitwecker wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden. Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.


Sobald die Funktion gestartet wurde, setzt der Timer eigenständig das Rückzählen fort, ohne die Funktion selbst zu beeinträchtigen.

Während dieser Phase kann der Zeitmesser nicht gesehen werden (nur das  Symbol wird angezeigt), der das Rückzählen im Hintergrund fortsetzt. Zum Abrufen der Zeitmesser-Ansicht drücken Sie , um die derzeit aktive Funktion anzuhalten.

## TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste **<<** mindestens 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 Drücken der Taste  ausgeschaltet werden.



## GARTABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
HAUPTSPEISEN	Lasagne		Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.		Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Quiches/Herzh		Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu
PIZZA & BROT	Brötchen		Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen-tiefg.		Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Weißbrot in Backform		Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Pizza		Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 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
	Dünne Pizzateigekühlt		
	Dicke Pizzateigekühlt		Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Pizza-gekühlt		
KUCHEN & GEBÄCK	Ged. Obstkuchen		Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Plätzchen		Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Muffins		Bereiten Sie einen Rührteig für 10-12 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Rührteig in Form		Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
DESSERTS	Bratapfel		Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter

ZUBEHÖRTEILE

Rost



Ofenform auf Rost


















































Dampfeinsatz



Backblech



Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile		Info Garvorgang	
BRATEN & GRATINS	HAUPTSPEISEN	Gemüse-gefüllt	2 	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.	
		Kartoffelgratin	2 	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
	FLEISCH	Roastbeef	2 	2 	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
		Schweinebraten	2 	2 	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Brathähnchen	2 	2 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Hähnchenfrikassee	3 	1 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen
	Hackbraten	2 		Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	2 		Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	BEILAGEN	Bratkartoffeln	2 		In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Bratkartoffeln-tiefgekühlt	2 		Gleichmäßig im Backblech verteilen
GEDÜNSTET	HAUPTSPEISEN	Naturreis	3 	Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis	
		Basmatireis	3 		
		Couscous	3 	Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous	
	FLEISCH	Hotdog	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Hähnchenfilet	3 	1 	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	3 	1 	
		Fischfilets	3 	1 	
		Fischsteak	3 	1 	
	EIER	Mittel	3 	1 	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
		Hart	3 	1 	
Weich		3 	1 		
BEILAGEN	Gemüse-tiefgek.	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Ganze Kartoffeln	3 	1 	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Brokkoli	3 	1 		
	Möhren	3 	1 		
	Erbsen	3 	1 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
	Rosenkohl	3 	1 		
DESSERTS	Obstkompott	3 	1 	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	

ZUBEHÖRTEILE



Ofenform auf Rost



Dampfeinsatz



Backblech



## REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

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

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.

Schutzhandschuhe tragen.

Keine Dampfreiniger verwenden.

### AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

### INNENFLÄCHEN

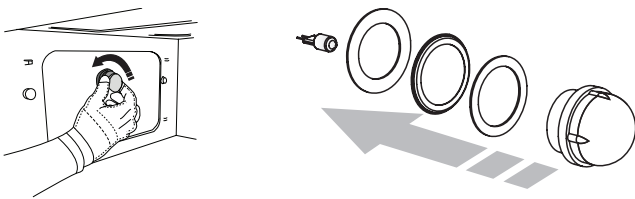
- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.
- Zum Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum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

### ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschiene, können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

### 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.




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 Kundendienst 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.


# 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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
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.	Softwarefehler.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

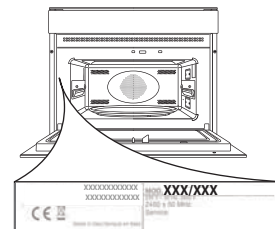
>  [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite **docs.bauknecht.eu** herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> 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.



**400011279405**

Gedruckt in Italien