



**Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und
Installationsanleitung**



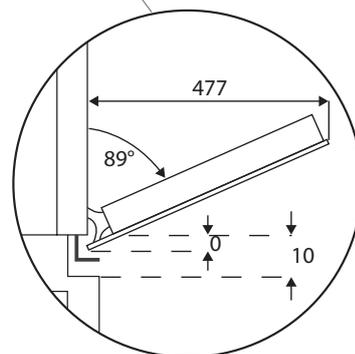
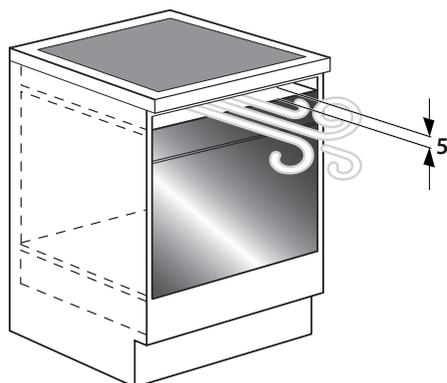
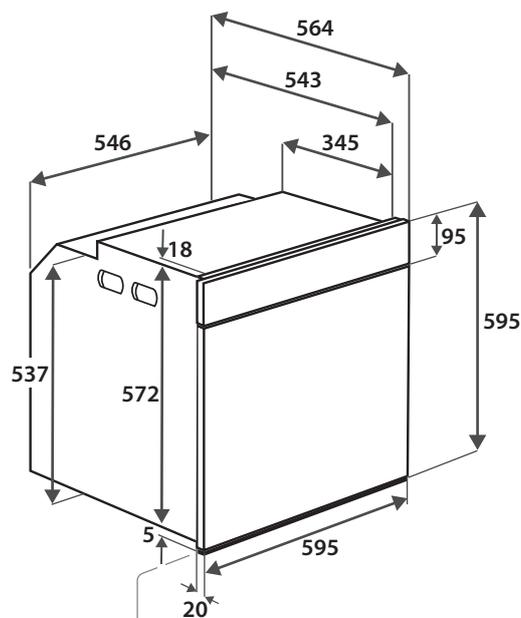
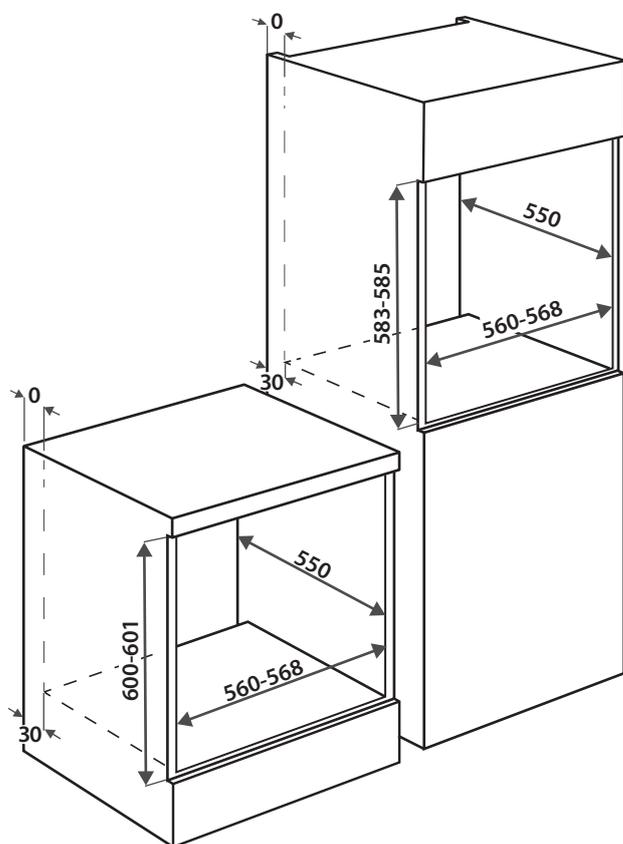
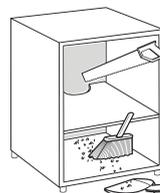
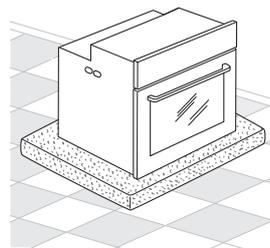
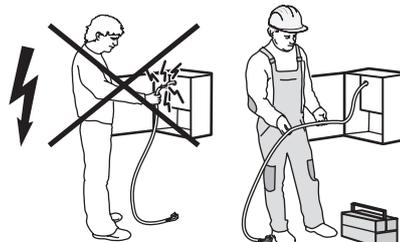
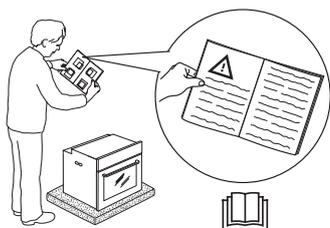
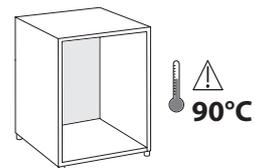
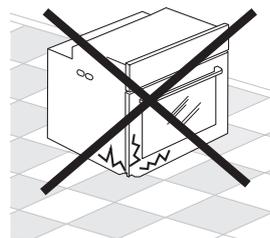
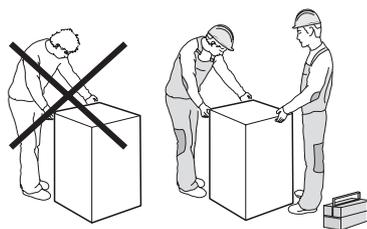
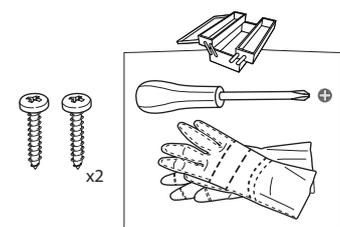
www.bauknecht.eu/register

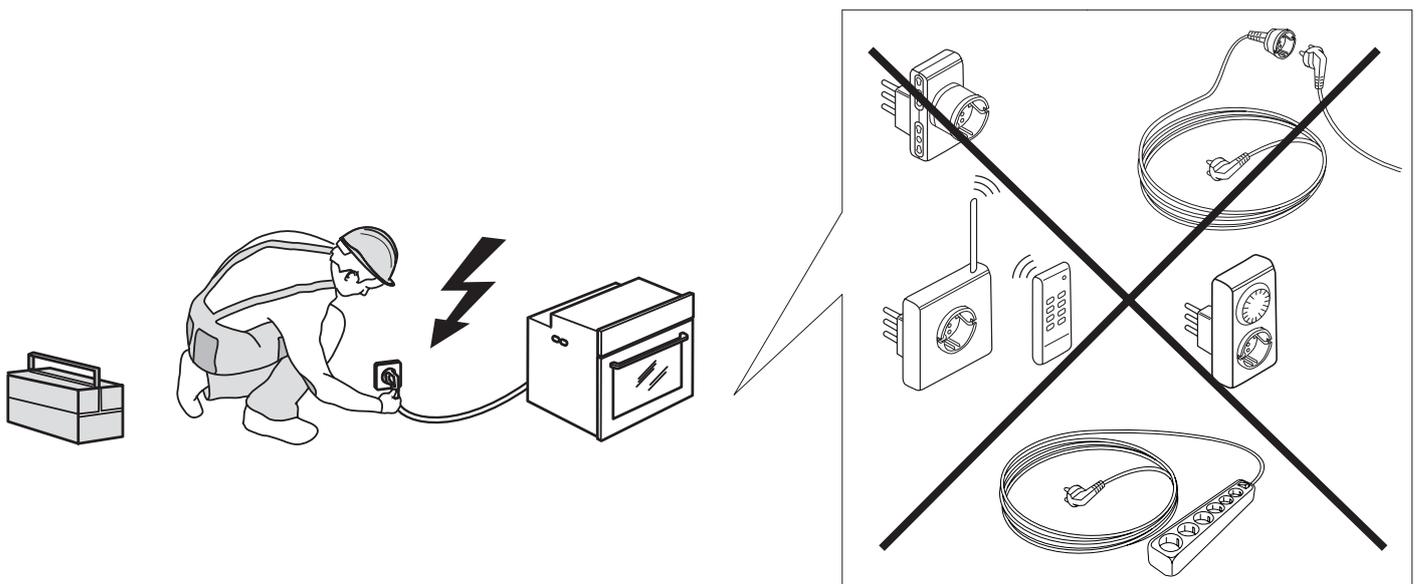
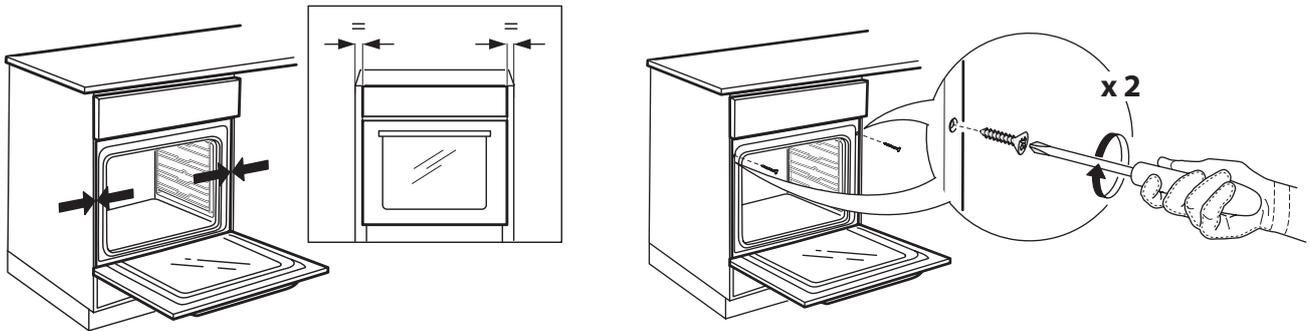
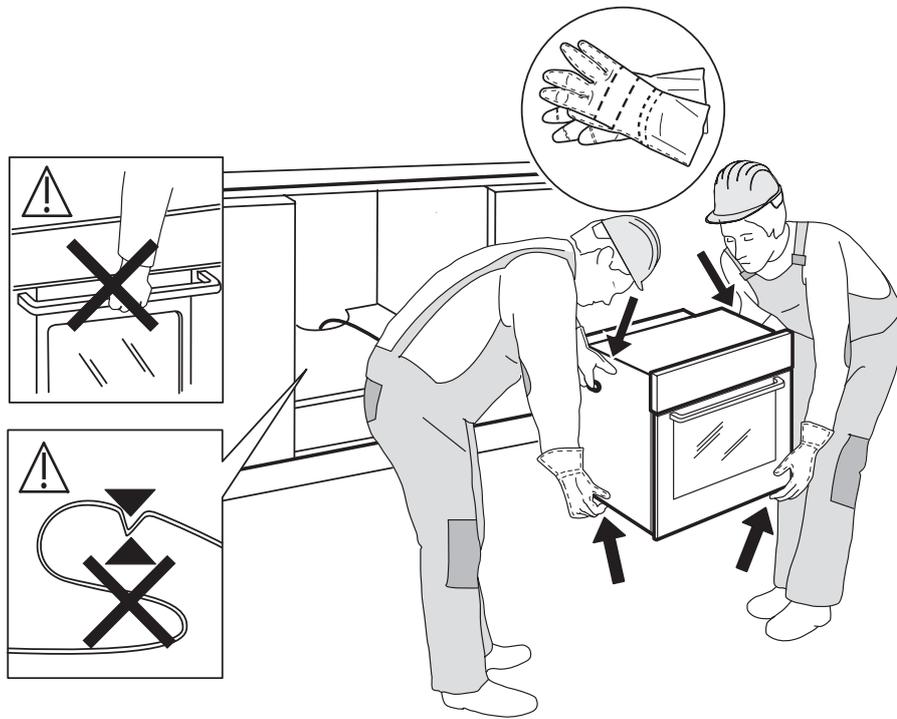


INHALT

INSTALLATION	3	 WIFI	15
SICHERHEITSHINWEISE	5	 INFO	15
PRODUKTBESCHREIBUNG	7		
ZUBEHÖRTEILE	8	KOCHTIPPS	16
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN	8	OBER-/UNTERHITZE	16
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN	8	GRILL	17
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)	8	TURBOGRILL	17
GARFUNKTIONEN	9	HEISSLUFT	18
ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY	10	Multiflow Menu	19
ERSTER GEBRAUCH	10	BACKEN MIT UMLUFT	19
1. VOREINSTELLUNGEN SPRACHE AUSWÄHLEN	10	MAX. GAREN	19
2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN	10	HEISSLUFT ÖKO	19
3. EINRICHTEN DES WIFI	10	VERWENDUNG DER SPEISENSONDE	20
4. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM	10	AUFGEHEN	20
5. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS	10	WARMHALTEN	20
6. AUFHEIZEN DES OFENS	11	AUFTAUEN	20
TÄGLICHER GEBRAUCH	11	 GARTABELLE	21
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION	11	REINIGUNG UND WARTUNG	25
2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN	12	AUSSENFLÄCHEN	25
TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL	12	INNENFLÄCHEN	25
DAUER	12	ZUBEHÖRTEILE	25
3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN	12	TANK LEEREN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR	25
4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL	12	AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG	26
5. DIE FUNKTION STARTEN	13	WIFI FAQs	26
6. VORHEIZEN	13	LÖSEN VON PROBLEMEN	27
7. PAUSE DES GARVORGANGS	13	KUNDENDIENST	28
8. ENDE DES GARVORGANGS	13	BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN	28
9. FAVORITEN	13	FALLS DAS PROBLEM	28
ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION	14	TECHNISCHE DATEN	28
NACH DEM SPEICHERN	14		
ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN	14		
10. EXTRAS	14		
 ENTFERNT	14		
 KÜCHEN-TIMER	14		
 LICHT	15		
 SELBSTREINIGUNG	15		
 SONDE	15		
 TON AUS	15		
 BEDIENSPERRE	15		
 MEHR MODI	15		
 VOREINSTELLUNGEN	15		

INSTALLATION





Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren.

In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Gerätes darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠️ **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß. Das Berühren der Heizelemente ist unbedingt zu vermeiden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.

⚠️ Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt. Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden – Brandgefahr.

⚠️ Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind - Brandgefahr. Beim Garen von fett- oder ölhaltigen Speisen oder bei Zugabe von alkoholischen Getränken besonders wachsam sein – Brandgefahr. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Nach Ende des Garens die Tür vorsichtig öffnen, damit heißer Dampf langsam entweichen kann, bevor in den Backofen gelangt wird – Verbrennungsgefahr. Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken – Brandgefahr.

⚠️ Vorsichtig vorgehen, wenn die Ofentür geöffnet oder heruntergeklappt ist, um zu vermeiden, dass sie daran stoßen.

ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; für Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠️ Jegliche andere Art der Nutzung (z. B. Aufheizen von Räumen) ist untersagt.

⚠️ Dieses Gerät eignet sich nicht für den professionellen Einsatz. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Keine explosiven oder entzündbaren Stoffe (z.B. Benzin oder Sprühdosen) in dem oder in der Nähe des Gerätes lagern – Brandgefahr.

INSTALLATION

⚠️ Zum Transport und zur Installation des Gerätes sind zwei oder mehrere Personen erforderlich - Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation verwenden - Risiko von Schnittverletzungen.

⚠️ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst reparieren und keine Teile austauschen, wenn dies von der Bedienungsanleitung nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fernhalten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporsteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr.

Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠️ Den Einbauschrank vor dem Einschoben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

⚠️ Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

⚠️ Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein - Verbrennungsgefahr.

⚠️ Das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür installieren – Brandgefahr.

⚠️ Wenn das Gerät unter der Arbeitsfläche installiert ist, den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken -

Brandgefahr.

HINWEISE ZUR ELEKTRIK

⚠ Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).

⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Um die Gefahr von Personenschäden zu vermeiden, Schutzhandschuhe (Gefahr von Schnittverletzungen) und Sicherheitsschuhe (Quetschgefahr) tragen; unbedingt zu zweit transportieren (Last reduzieren); keine Dampfreinigungsgeräte verwenden (Stromschlaggefahr). Nicht professionelle und nicht vom Hersteller autorisierte Reparaturen können ein Risiko für Gesundheit und Sicherheit mit sich bringen, wofür der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Jegliche Mängel oder Schäden infolge nicht professioneller Reparatur- oder Wartungsarbeiten sind nicht durch die Garantie abgedeckt, deren Bedingungen in den Unterlagen angeführt sind, welche mit dem Gerät mitgeliefert werden. ⚠ Keine Scheuermittel oder Metallschaber verwenden, um die Glasoberfläche in der Tür zu reinigen. Hierbei kann die Oberfläche verkratzt werden, was zu Glasbruch führen kann.

⚠ Vor dem Reinigen oder dem Ausführen von Wartungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist - Verbrennungsgefahr.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät vor dem Austausch der Lampe ausschalten - Stromschlaggefahr.

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol .

Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Verordnungen zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Das Symbol  auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Für Deutschland regelt das Elektroggesetz die Rückgabe von Elektrogeräten noch weitreichender.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgegeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik-Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m²
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

ENERGIESPARTIPPS

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist. Verwenden Sie dunkel lackierte oder emaillierte Backbleche, da diese die Hitze besser aufnehmen. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese auch bei abgeschaltetem Backofen weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht: Ökodesign-Anforderungen von Verordnung (EU) Nr. 66/2014; Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014 zur Energieverbrauchskennzeichnung; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in Einklang mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.

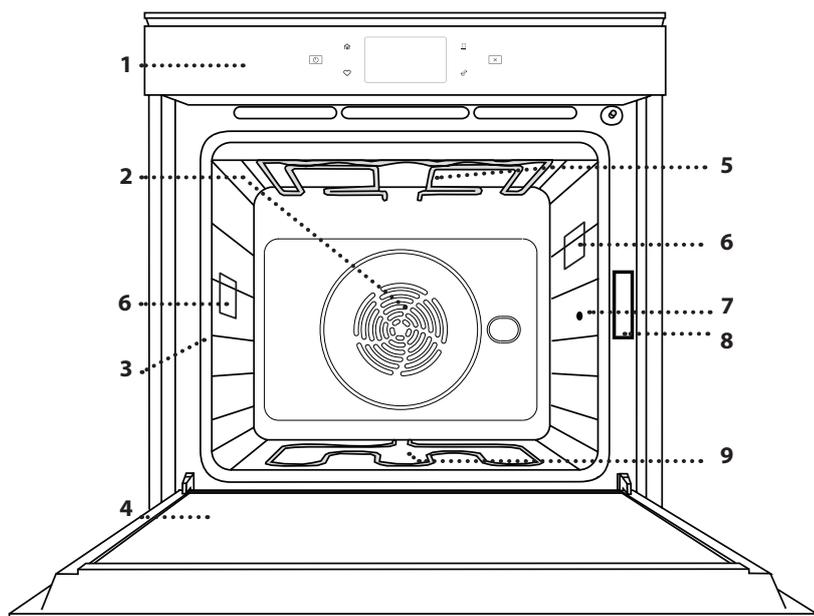
Der Hersteller, die Whirlpool Management EMEA s.r.l., erklärt, dass dieses Haushaltsgerätemodell BIK11 FH8TS2PT mit Funkanlage Indigo WiFi-Modul der Richtlinie 2014/53/EU und den Radio Equipment Regulations 2017 entspricht.

Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist auf folgender Internetseite zu finden: docs.bauknecht.eu

Die Funkanlage arbeitet auf 2,4 GHz ISM Frequenzband, die maximale übertragene Funkfrequenzleistung überschreitet 20 dBm (e.i.r.p.) nicht.

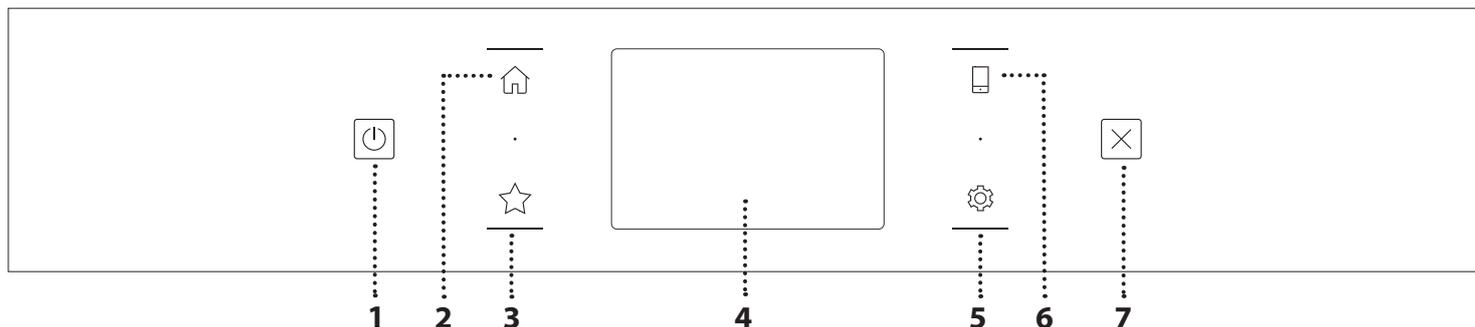
Dieses Produkt enthält gewisse Open-Source-Software, die von Dritten entwickelt wurde. Die Open-Source-Lizenzverwendungserklärung ist auf der folgenden Website verfügbar: docs.bauknecht.eu

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedientafel
2. Gebläse und Ringheizelement (nicht sichtbar)
3. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
4. Tuer
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Beleuchtung
7. Eingabestelle der Speisensonde
8. Typenschild (nicht entfernen)
9. 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. FAVORITEN

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

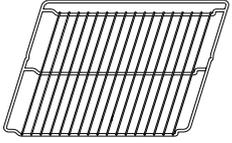
Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

7. ABBRECHEN

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

ZUBEHÖRTEILE

ROST



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

FETTPFANNE



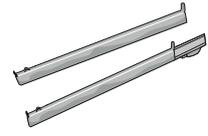
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



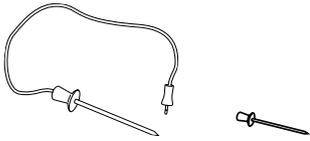
Zum Backen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen, aber auch für die Zubereitung von Braten, Fisch in der Folie usw.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

SPEISESONDE



Zum genauen Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs. Durch ihre vier Sensorpunkte und den starren Halter kann sie für Fleisch, Fisch sowie für Brot, Kuchen und Gebäck eingesetzt werden.

*nur für bestimmte Modelle erhältlich

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

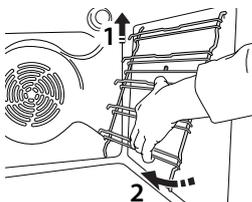
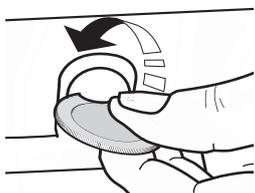
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt. Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

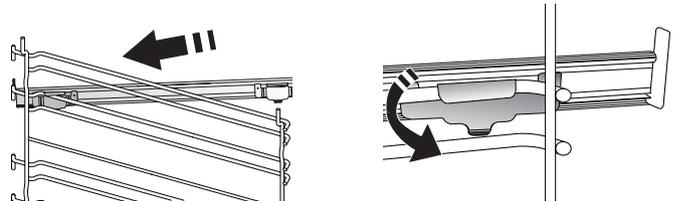
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

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



ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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



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

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

- **OBER-/UNTERHITZE**
Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.
- **BACKEN MIT UMLUFT**
Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.
- **HEISLUFT**
Zum Kochen verschiedener Speisen, die die gleiche Kochtemperatur auf mehreren Regalen (maximal drei) gleichzeitig benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.
- **GRILL**
Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **TURBOGRILL**
Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer Fettpfanne zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Das Backblech unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 500 ml Trinkwasser zufügen.
- **SCHNELLES VORHEIZEN**
Zum schnellen Vorheizen des Ofens.
- **MULTILEVEL**
Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **SONDERFUNKTIONEN**
 - » **AUFTAUEN**
Zur Beschleunigung des Auftauens von Speisen. Es wird empfohlen, das Gargut auf die mittlere Einschubebene zu geben. Es wird empfohlen, die Lebensmittel in ihrer Verpackung aufzutauen, um dem Austrocknen der Oberfläche vorzubeugen.
 - » **WARMHALTEN**
Damit frisch gegarte Speisen heiß und knusprig bleiben.

» AUFGEHEN

Für optimales Gehen lassen von süßen oder herzhaften Hefeteigen. Damit die Qualität beim Gehen lassen gesichert ist, die Funktion keinesfalls aktivieren, wenn der Backofen nach einem Garzyklus noch heiß ist.

» CONVENIENCE

Zum Garen von Fertiggerichten, die bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank gelagert werden (Gebäck, Backmischungen, Muffins, Nudelgerichte und Broterzeugnisse). Bei dieser Funktion werden sämtliche Speisen schnell und schonend gegart. Sie lässt sich auch zum Aufwärmen bereits gegarter Speisen verwenden. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

» MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

» HEISLUFT ÖKO

Zum Garen von gefüllten Bratenstücken und Fleischfilets auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ÖKO-Funktion bleibt das Licht während des Garvorgangs ausgeschaltet. Zur Verwendung des ÖKO-Zyklus und somit zur Optimierung des Energieverbrauchs, sollte die Ofentür nicht geöffnet werden, bis die Speise vollständig gegart ist.

• MY FROZEN FOOD

Die Funktion wählt automatisch die ideale Gartemperatur sowie den Modus für 5 verschiedene tiefgekühlte Fertiggerichte aus. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.



MY MENU

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

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.

Zum Bestätigen von Einstellungen oder zum Aufrufen der nächsten Anzeige:

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

ERSTER GEBRAUCH

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

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

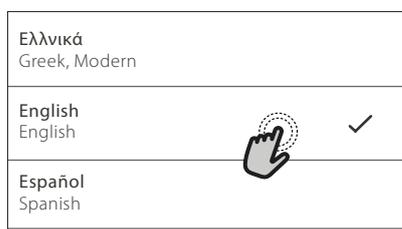
1. VOREINSTELLUNGEN SPRACHE AUSWÄHLEN

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

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.



Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. EINRICHTEN DES WIFI

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

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



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

ANLEITUNG ZUM EINRICHTEN DER VERBINDUNG

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

Smartgerät: Android mit einem 1280x720 (oder höher) Bildschirm oder iOS.

Siehe im App-Store die Kompatibilität der App mit Android oder iOS Versionen.

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 die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-Identifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

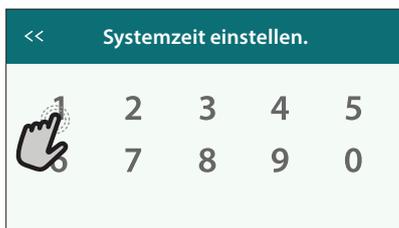
Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

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

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

Durch die Verbindung des Ofens mit Ihrem Heimnetzwerk werden Uhrzeit und Datum automatisch eingestellt. Anderenfalls müssen Sie diese manuell einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die Uhrzeit einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".



Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen.

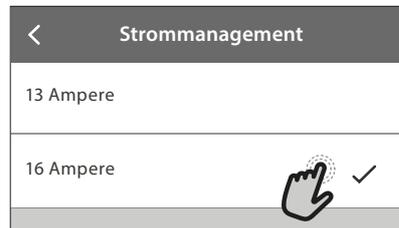
- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "EINSTELLEN".

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

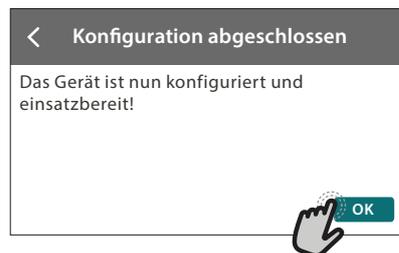
4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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

- Tippen Sie den Wert rechts an, um die Leistung auszuwählen.



- Tippen Sie auf "OK", um die Grundeinstellung abzuschließen.



5. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen.

Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen.

Den Ofen auf 200 °C etwa eine Stunde lang aufheizen.

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

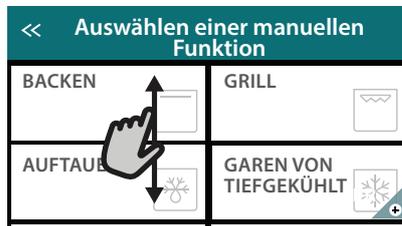
TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren. Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.
- 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 / LEISTUNG GRILL

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



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



DAUER

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

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

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

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

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

- Wählen Sie ein Rezept aus der Liste aus.

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

Eingabe der My Menu-Funktionen erfordern die 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.

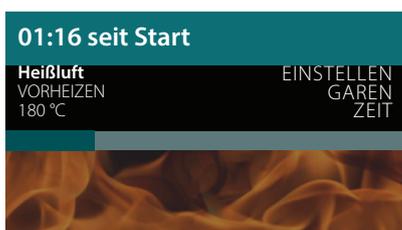
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

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

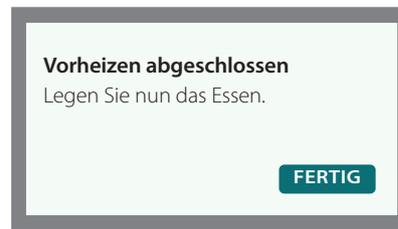
- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde.



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



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

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

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

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

7. PAUSE DES GARVORGANGS

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

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

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

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

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

8. ENDE DES GARVORGANGS

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

Bei einigen Funktionen können Sie Ihre Speise nach dem Ende des Garens Extra-Bräunen, die Gardauer verlängern oder die Funktion als Favorit speichern.

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



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

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

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.



NACH DEM SPEICHERN

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.



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, den Verlauf der zuletzt verwendeten Funktionen anzusehen.

- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf "START", um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu 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".
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende 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.



ENTFERT

Um die Nutzung der Bauknecht Home Net App zu ermöglichen.

KÜCHEN-TIMER

Die Funktion kann entweder bei Verwendung einer Garfunktion oder allein zur Zeitanzeige aktiviert werden.

Nachdem sie gestartet wurde, zählt der Timer eigenständig zurück, ohne die Funktion selbst zu beeinflussen.

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem 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.



SELBSTREINIGUNG

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

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

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

Nachdem der Zyklus ausgewählt wurde, ist es möglich, den Start der automatischen Reinigung zu verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Absatz angegeben.

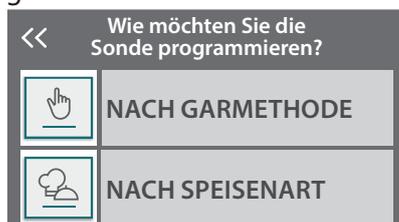


SONDE

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.



TON AUS

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



BEDIENSPERRE

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

Zum Aktivieren der Sperre:

- Tippen Sie auf das  Symbol.

Zum Deaktivieren der Sperre:

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



MEHR MODI

Zum Auswählen von Sabbatmodus und den Zugriff auf das Strommanagement.

Im Sabbatmodus bleibt der Backofen im Backmodus eingeschaltet, bis er deaktiviert wird. Der Sabbatmodus verwendet die Ober-/Unterhitze-Funktion. Alle anderen Gar- und Reinigungszyklen sind deaktiviert. Es ertönen keine Signale und die Displays zeigen keine Temperaturänderungen. Wenn die Backofentür geöffnet oder geschlossen wird, schaltet sich das Licht nicht ein oder aus und die Heizelemente schalten sich auch nicht sofort ein oder aus.

Zum Deaktivieren und Beenden des Sabbatmodus drücken Sie  oder  und dann halten Sie die Displayanzeige 3 Sekunden lang gedrückt.



VOREINSTELLUNGEN

Zum Ändern verschiedener Ofeneinstellungen.



WIFI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.



INFO

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

KOCHTIPPS

LESEN DER GARTABELLEN

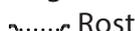
In den Tabellen sind aufgelistet: Rezepte, ob Vorheizen notwendig ist, Temperatur (°C), Grill Leistungsstufe, Gardauer (Minuten), Zubehörteile und empfohlene Garebene.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über.

Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der (mitgelieferten) Zubehörteile im Backofen genau wie in der Gartabelle angegeben.

In den Tabellen werden folgende Symbole zum Angeben der Zubehörteile verwendet:

-  Rost
-  Kuchenform auf Rost
-  Fettpfanne / Backblech
-  Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost

OBER-/UNTERHITZE

Die Heizelemente oben und unten im Backofeninnenraum heizen das Backofeninnere gleichmäßig auf.

Verwenden Sie die 3. Einschubebene. Zum Backen von Pizza sowie herzhaften oder süßen Kuchen mit flüssiger Füllung verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene.

Heizen Sie den Backofen vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen.

Diese Funktion ist der beste Garmodus zum Backen von feinen Süßspeisen auf nur einer Einschubebene.

Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Entfernen Sie, wenn Sie die mitgelieferten Bleche verwenden, alle anderen, nicht verwendeten Zubehörteile aus dem Backofeninnenraum, um optimale Ergebnisse zu erhalten und Energie zu sparen.

Machen Sie bei Kuchen mit einem Zahnstocher eine Garprobe in der Mitte des Kuchens. Wenn der Zahnstocher trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.

Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.

Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflosse leicht löst. Beginnen Sie mit der Auswahl der niedrigsten angegebenen Temperatur, selbst wenn Sie größere Fische zubereiten. Im Allgemeinen gilt: Je größer der Fisch, desto niedriger muss die Temperatur sein und desto länger ist die Gardauer.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Hefekuchen / Rührteig	Ja	170	30 - 50	 2
Plätzchen / Buttergebäck	Ja	150	20 - 40	 3
Kleingebäck/Muffins	Ja	170	20 - 40	 3
Beignets	Ja	180 - 200	30 - 40	 3
Meringen	Ja	90	110 - 150	 3
Pizza / Brot / Fladenbrot	Ja	190 - 250	15 - 50	 2
Tiefkühlpizza	Ja	250	10 - 15	 3
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck	Ja	190 - 200	20 - 30	 3
Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni	Ja	190 - 200	45 - 65	 3
Lamm / Kalb / Rind / Schwein 1 kg	Ja	190 - 200	80 - 110	 3
Hähnchen / Kaninchen / Ente 1 kg	Ja	200 - 230	50 - 100	 3
Puter / Gans 3 kg	Ja	190 - 200	80 - 130	 2
Fisch gebacken/in Folie (Filets, ganz)	Ja	180 - 200	40 - 60	 3

GRILL

Das obere Heizelement ermöglicht, dass optimale Ergebnisse beim Grillen erreicht werden. Stellen Sie die Speisen auf die 4. oder 5. Einschubebene. Beim Grillen von Fleisch wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 3./ 4. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen Fleischschnitte, bei denen die Stücke gleichmäßig dick sind. Sehr dicke Fleischstücke benötigen eine längere Garzeit.

Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Das Gargut nach halber Garzeit wenden. Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Trinkwasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Rezept	Vorheizen	Leistungsstufe Grill	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Toast	-	3 (hoch)	3 - 6	5 
Fischfilets / Steaks	-	2 (mittel)	20 - 30	4  
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger	-	2- 3 (mittel - hoch)	15 - 30	5  

TURBOGRILL

Bei dieser Funktion werden das obere Heizelement und das Gebläse gleichzeitig aktiviert.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne zu verwenden, um den Bratensaft aufzufangen. Geben Sie die Fettpfanne mit etwa 500 ml Trinkwasser auf die 1./2. Einschubebene. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben.

Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden

(bei Bedarf).

Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder eine entsprechende feuerfeste Ofenform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Rezept	Vorheizen	Leistungsstufe Grill	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Brathähnchen 1-1,3 kg	-	2 (mittel)	55 - 70	2  
Lammkeule / Schweinshaxe	-	2 (mittel)	60 - 90	3 
Bratkartoffeln	-	2 (mittel)	35 - 55	3 
Gemüsegratin	-	3 (hoch)	10 - 25	3 

HEISLUFT

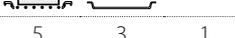
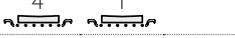
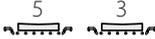
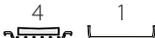
Das Ringheizelement und das Gebläse werden gleichzeitig aktiviert. Das Gebläse an der Rückwand verteilt die Heißluft gleichmäßig im Backofen.

Mit der Funktion „Heißluft“ lassen sich verschiedene Speisen (z. B. Fisch oder Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Verwenden Sie die 4. Einschubebene zum Garen auf nur einer Ebene, die 1. und 4. Ebene zum Garen auf zwei Ebenen und die 1., 3. und 5. zum Garen auf drei Ebenen. Stellen Sie Kuchenformen stets auf den Rost. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen vor.

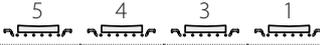
Damit eine gleichmäßige Bräunung erzielt wird, sicherstellen, dass alle Teigportionen die gleiche Dicke aufweisen.

Fetten Sie beim Backen von Pizza die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie den Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Hefekuchen / Rührteig	Ja	160	30 - 50	
	Ja	160	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	Ja	160 - 200	35 - 90	
	Ja	140	30 - 50	
Plätzchen / Buttergebäck	Ja	140	30 - 50	
	Ja	135	40 - 60	
	Ja	150	30 - 50	
Kleingebäck/Muffins	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	40 - 60	
	Ja	180 - 190	35 - 45	
Beignets	Ja	180 - 190	35 - 45 *	
	Ja	90	130 - 150	
Meringen	Ja	90	140 - 160 *	
	Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza / Brot / Fladenbrot	Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza	Ja	250	10 - 20	
	Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	Ja	180 - 190	45 - 60	
	Ja	180 - 190	45 - 70 *	
Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck	Ja	180 - 190	20 - 40	
	Ja	180 - 190	20 - 40 *	
Lasagne, Fleisch	Ja	200	50 - 100 *	
Fleisch & Kartoffeln	Ja	200	45 - 100 *	
Fisch & Gemüse	Ja	180	30 - 50 *	

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

MULTIFLOW MENU

Rezept	Gericht	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Kekse/Plätzchen	Kekse/Plätzchen	Ja	135	50 - 70	
Törtchen	Törtchen	Ja	170	50 - 70	
Pizza rund	Pizza rund	Ja	210	40 - 60	
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) Gebratenes Gemüse (Ebene 4) Lasagne (Ebene 2) Fleischstücke (Ebene 1)	Cook 4 Menu	Ja	190	40 - 120	

BACKEN MIT UMLUFT

Verwenden Sie diese Funktion für Quiche und Gemüsetorten mit saftiger Füllung wie Käse- oder Obstkuchen.

Sie ist auch ideal zum Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt. Das Gebläse verteilt die Hitze gleichmäßig im Ofen. Dies hilft, eine konstante Temperatur beizubehalten und die Speisen gleichmäßiger zu garen, die Oberseite knusprig werden zu lassen, während das Innere saftig bleibt und krustige Brote zu backen.

Verwenden Sie die 3. oder 2. Ebene. Warten Sie das Ende der Vorheizphase ab, bevor Sie das Gargut in den Ofen stellen.

Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	Ja	160 - 200	30 - 85	
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Ja	180 - 200	50 - 60	

MAX. GAREN

Diese Funktion ist sehr nützlich zum Garen großer Fleischstücke (mehr als 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während des Garvorgangs zu wenden, um eine gleichmäßigere Bräunung auf beiden Seiten zu erreichen. Es wird empfohlen, das Fleisch ab und an zu begießen, damit es nicht austrocknet.

Verwenden Sie die 1. oder 2. Ebene, je nach Größe des Fleischstücks. Ein Vorheizen des Backofens vor dem Garen ist nicht notwendig.

Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.

Wenn das Fleisch zu mager ist, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, beträufeln Sie das Stück mit Fett oder bedecken Sie es beispielsweise mit Speckstreifen.

Stellen Sie beim Wenden des Bratens sicher, dass er zuerst mit der Schwarte nach unten gelegt wird.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Schweinebraten mit Kruste 2 kg	-	170	110 - 150	

HEISSLUFT ÖKO

Für diese Funktion ist die 3. Einschubebene empfehlenswert. Ein Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Gefüllte Bratenstücke	-	200	80 - 120 *	
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	-	200	50 - 100 *	

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

VERWENDUNG DER SPEISESONDE

Die Speise in den Ofen stellen und den Stecker anschließen, indem dieser in den mitgelieferten Anschluss auf der rechten Seite des Ofengarraums gesteckt wird.

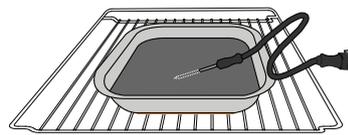
Das Kabel ist halb-steif und kann wie benötigt geformt werden, um die Sonde am effizientesten in das Gargut einzuführen. Stellen Sie sicher, dass das Kabel während des Garens das obere Heizelement nicht berührt.

FLEISCH: Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

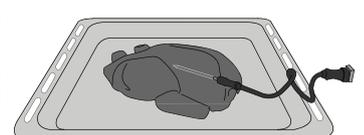
FISCH (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

BACKEN: Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird.

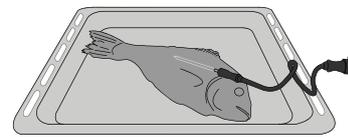
Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



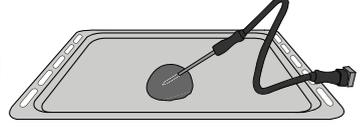
Lasagne



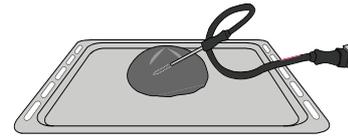
Hähnchen (ganz)



Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

AUFGEHEN

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Gehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25 °C) um etwa ein Drittel.

Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa eine Stunde.

WARMHALTEN

Die Warmhalten-Funktion ermöglicht Ihnen Fertiggerichte warmzuhalten. Dies verhindert die Bildung von Kondenswasser und der Garraum muss nicht gereinigt werden.

Es ist nicht empfehlenswert, Fertiggerichte länger als zwei Stunden warmzuhalten.

Denken Sie daran, dass gewisse Speisen weitergaren, während sie warmgehalten werden: Decken Sie diese bei Bedarf ab, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

AUFTAUEN

Gekochte Speisen, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauvorgangs bisweilen umgerührt werden. Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen: die getrennten Portionen werden schneller abtauen.



GARTABELLE

	Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Frisch	Lasagne	500 - 3000 g *	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsonße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	500 - 3000 g *	
	Tiefkühlkost	Lasagne	500 - 3000 g	
		Cannelloni	500 - 3000 g	
FLEISCH	Rind	Roastbeef	600 - 2000 g *	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	600 - 2500 g *	
		Steak	2 - 4 cm	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	
		Langsames Garen	600 - 2000 g *	
		Schwein	Schweinebraten	
	Schweinschaxe		500 - 2000 g *	
	Schweinerippen		500 - 2000 g	
	Speck		250 g	
	Lamm	Lammbraten	600 - 2500 g *	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
		Lammkarree	500 - 2000 g *	
		Lammkeule	500 - 2000 g *	
	Hähnchen	Brathähnchen	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Gefülltes Brathähnchen	600 - 3000 g *	
		Hähnchenstücke	600 - 3000 g *	
		Hähnchenfilet/-brust	1 - 5 cm	
Entenbraten	Entenbraten	600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
	Gefüllte Ente	600 - 3000 g *		
	Ententeile	600 - 3000 g *		
	Entenfilet/-brust	1 - 5 cm		

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost



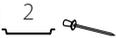
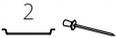
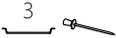
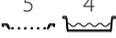
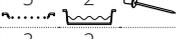
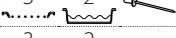
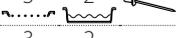
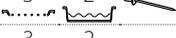
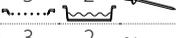
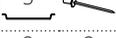
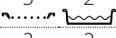
Fettpfanne /
Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser



Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
FLEISCH	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten		600 - 3000 g *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Gans		600 - 3000 g *	
		Putenteile		600 - 3000 g *	
		Filet/Brust		1 - 5 cm	
Fleischgerichte		Kebab		1 Gitterrost	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 1/2 Gardauer wenden
		Würste & Würstchen		1,5 - 4 cm	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. Bei 2/3 der Gardauer wenden
FISCH	Gebratener Fisch (ganz)	Lachs		0,2 - 1,5 kg *	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Seehecht		0,2 - 1,5 kg *	
		Kabeljau		0,2 - 1,5 kg *	
		Wolbarsch		0,2 - 1,5 kg *	
		Dorade		0,2 - 1,5 kg *	
		Meeräsche		0,2 - 1,5 kg *	
		Ganzer Fisch		0,2 - 1,5 kg *	
		Fisch im Salzmantel		0,2 - 1,5 kg *	
	Gebratene Filets & Steaks	Thunfischsteak		1 - 3 cm	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Lachssteak		1 - 3 cm	
		Schwertfischsteak		0,5 - 3 cm	
		Kabeljau-Steak		100 - 300 g	
		Wolbarschfilet		50 - 150 g	
		Doradefilet		50 - 150 g	
Sonstige Filets			0,5 - 3 cm		
Fischfilets			0,5 - 3 cm		
Fisch/Meeresfrüchte gegrillt	Jakobsmuscheln		ein Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen	
	Gratinierte Muscheln		ein Blech		
	Garnelen		ein Blech	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen	
	Garnelen		ein Blech		

Lebensmittelkategorien		Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln 	500 - 1500 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Gefülltes Gemüse 	jeweils 100 - 500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Sonstiges Gemüse 	500 - 1500 g	
	Gemüsegratin	Kartoffeln 	1 Blech	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Tomaten 	1 Blech	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen
		Paprika 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Brokkoli 	1 Blech	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchameloße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Blumenkohl 	1 Blech	
		Weiteres 	1 Blech	
	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform  	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Obstrührkuchen in Kuchenform  	500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
Schokoladenkuchen in Kuchenform  		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
Biskuit in Tortenform  		500 - 1200 g *	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech	
KUCHEN & GEBÄCK	Kekse/Plätzchen		200 - 600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech
			ein Blech	Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Servieren abkühlen lassen
			ein Blech	
	Gebäck & gefüllte Pasteten	Brandteig 	ein Blech	
		Meringen 	jeweils 10 - 30 g	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 	400 - 1600 g	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen
		Strudel 	400 - 1600 g	Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
		Gedeckter Obstkuchen 	500 - 2000 g	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

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder Kuchenform auf Rost



Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit 500 ml Wasser



Speisesonde

	Lebensmittelkategorien	Ebene und Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HERZHAFT KUCHEN	Herzhafter Kuchen	2	800 - 1200 g	Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept
	Gemüsestrudel	2	500 - 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
BROT	Brötchen	3	jeweils 60 - 150 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Mittelgroßes Brot	3	jeweils 200 - 500 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Sandwich-Laib in Backform	2	jeweils 400 - 600 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Großes Brot	2	700 - 2000 g *	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
	Vollkorn	2	500 - 2000 g *	
	Baguettes	3	jeweils 200 - 300 g *	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen
	Besonderes Brot	2	-	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech
PIZZA	Pizza dünn	2	Rund - Blech	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen.
	Pizza dick	2	Rund - Blech	Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen
	Pizza tiefgekühlt	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1	1 - 4 Ebenen	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech
oder Bräter auf Rost



Fettpfanne /
Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser



Speisesonde

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Schutzhandschuhe tragen.
Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch.
Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden.
Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. 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.

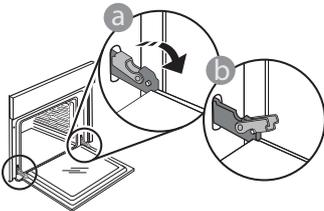
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

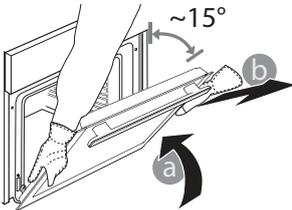
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, wenn es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

TANK LEEREN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

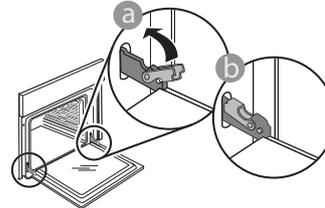


2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

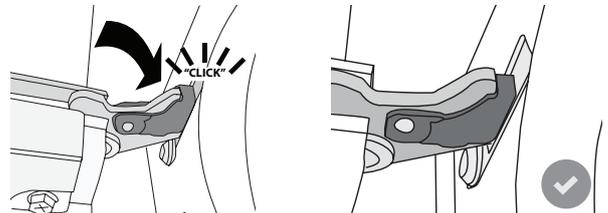


Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

3. Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.



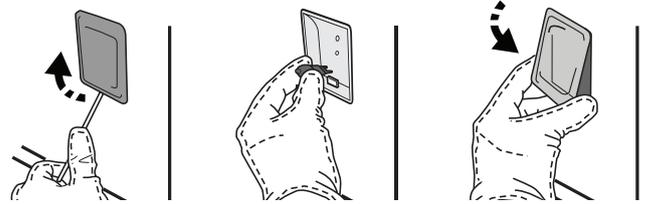
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



4. Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Seitengitter aushängen.
- Hebeln Sie die Lampenabdeckung mit einem Schraubendreher ab.
- Ersetzen Sie die Lampe.
- Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
- Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



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

Glühlampen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

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?

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

Welche Version von WPS ist unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Lesen Sie die Dokumentation des Routers.

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

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es macht keinen 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 die Wireless-Funktionalität aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartphone nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie alle anderen Datenverbindungen, bevor Sie es versuchen.

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

Rufen Sie Ihre Router-Konfiguration auf (siehe Router-Handbuch) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes auf der Seite für die drahtlos verbundenen Geräte aufgelistet ist.

Wo kann ich die MAC-Adresse des Haushaltsgerätes finden?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit "88:e7".

Wie kann ich überprüfen, ob die Drahtlosfunktion des Haushaltsgerätes aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Bauknecht Home Net App, um zu prüfen, ob das Gerätenetzwerk sichtbar und mit der Cloud verbunden ist.

Gibt es etwas, das verhindern kann, 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 ein paar Räume abzudecken, aber das hängt sehr stark von dem Material ab, aus dem die Wände bestehen. Sie können die Signalstärke überprüfen, indem Sie Ihr Smartphone neben das Gerät stellen.

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

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

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

Siehen Sie die Router-Dokumentation. 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 Nachbarschafts-WiFi-Kanal nutzt?

Den Router einstellen, Ihren Heim-WiFi-Kanal zu verwenden.

Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

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 Carrier-Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen ordnungsgemäß 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 Gerätes ist dessen eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, an das 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. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

Einige Einstellungen dauern einige Sekunden, bis sie in der App erscheinen.

Wie kann ich mein Bauknecht-Benutzerkonto ändern, die Verbindung meiner Geräte jedoch aufrechterhalten?

Sie können ein neues Benutzerkonto erstellen, aber denken Sie daran, Ihre Geräte aus dem alten Benutzerkonto abzurufen, bevor sie diese in das neue bewegen.

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

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

LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Die Hausstromversorgung schaltet sich aus.	Stromversorgungseinstellung falsch.	Prüfen, dass Ihr Hausnetz mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Zum Ändern der Einstellung drücken Sie  , wählen Sie  „Mehr Modi“ und wählen Sie dann „Strommanagement“ aus.
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.
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.
Der Touchscreen Bildschirm funktioniert nicht richtig.	Dauerhafte Benutzung. Überlastungssystem.	Drücken und halten Sie  mindestens 15 Sekunden lang. Schalten Sie den Ofen ein und prüfen Sie, ob der Fehler weiterhin besteht.

