Bauknecht

Mehr als Technik

# Nutzungs- und Pflegehandbuch

**DEUTSCH** ..... 4

# DEUTSCH

# **SICHERHEITSHINWEISE, GEBRAUCHS**- und **INSTALLATIONSANLEITUNG**

**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT-PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN**
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter **www.bauknecht.eu/register**

*Inhaltsverzeichnis*


***Sicherheitshinweise***

**SICHERHEITSHINWEISE ..... 4**
**HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ ..... 5**
**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ..... 5**

***Nutzungs- und Pflegehandbuch***

**PRODUKTBESCHREIBUNG ..... 6**
ROSTEBENE ..... 6
BEDIENTAFEL ..... 7
BESCHREIBUNG DES DISPLAYS ..... 7
ZUBEHÖR ..... 8
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN ..... 10
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN ..... 10
FUNKTIONEN ..... 11
**BEDIENUNG DES OFENS ..... 13**
ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS ..... 13
TÄGLICHER GEBRAUCH ..... 14
HILFREICHE TIPPS ..... 18
GARTABELLE ..... 19
ERPROBTE REZEPTE ..... 25
WARTUNG UND REINIGUNG ..... 26
LÖSEN VON PROBLEMEN ..... 28
TECHNISCHE DATEN ..... 29
KUNDENDIENST ..... 29

***Installationsanleitung*** ***..... 30***

# SICHERHEITSHINWEISE

## DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.
Diese Anweisungen griffbereit zum Nachschlagen 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.

## SICHERHEITSHINWEISE

Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) sowie jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten 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 Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß, Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
**WARNUNG:** Die Heizelemente oder Innenflächen nicht berühren - Verbrennungsgefahr.
Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fernhalten, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind.
Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Stets vorsichtig beim Garen von Speisen mit hohem Fett-, Öl- oder Alkoholgehalt (z.B. Rum, Cognac, Wein) sein - Brandgefahr.
Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Zubehörteile zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Die Tür nach Garzeitende vorsichtig öffnen, die heiße Luft oder Dampf allmählich austreten lassen, bevor ins Geräteinnere gefasst wird.
Die Warmluftklappen an der Vorderseite des Ofens nicht abdecken.
Eignet sich das Gerät für die Verwendung von Sonden, ausschließlich für diesen Ofen empfohlene Temperatursonden verwenden.

## ZULÄSSIGE NUTZUNG

Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch, nicht für den professionellen Einsatz.
Das Gerät nicht im Freien verwenden.
Keine explosiven oder brennbaren Stoffe wie Spraydosen lagern und kein Benzin oder andere brennbare Materialien in das Gerät stellen oder in der Nähe des Geräts verwenden: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
**VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem konstruiert.
Jegliche andere Art der Nutzung (z.B. Beheizen von Räumen) ist untersagt.

## INSTALLATION

Einbau und Reparaturen müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
Kinder sollten keine Installationsarbeiten durchführen.
Kinder während der Installation vom Gerät fernhalten. Das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), während und nach der Installation, nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren.
Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden.
Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden.
Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice.
Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen.
Achten Sie beim Aufstellen darauf, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen.
Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.
Den Unterbauschrank vor dem Einschieben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste sorgfältig entfernen.
Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken.
Das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

## ELEKTRISCHE WARNUNGEN

Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden und das Gerät geerdet sein.
Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, einen qualifizierten Techniker kontaktieren.
Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach der Montage im Küchenmöbel an die Hauptstromversorgung anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

Beschädigte Netzkabel nur durch identische Kabel ersetzen. Das Netzkabel darf nur gemäß der Installationsanleitung des Herstellers und gemäß den Sicherheitsvorschriften von Fachpersonal ersetzt werden.
Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Passt der mitgelieferte Stecker nicht zur Steckdose, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.
Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen.
Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und verwenden Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Backofens (bei offener Tür sichtbar).
Beim Austausch des Netzkabels nur die folgende(n) Art(en) verwenden: H05 RR-F 3 x 1,5 mm2.
Es muss im Einklang mit den nationalen Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit möglich sein, den Netzstecker des Geräts zu ziehen, oder es mit einem mehrpoligen Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten.

### REINIGUNG UND WARTUNG

Zur Reinigung und Wartung Schutzhandschuhe tragen.
Das Gerät vor Wartungsarbeiten von der Stromversorgung trennen.
Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.
**WARNUNG:** Vor dem Austausch der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.
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 der Reinigung oder Wartung sicherstellen, dass das Gerät abgekühlt ist.

# HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

### ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol.♻
Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es auf die von den verantwortlichen Stellen festgelegte Weise.

### ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Gerät vor der Entsorgung durch Trennen des Netzkabels unbrauchbar machen und Türen und Ablageflächen (falls vorhanden) entfernen, so dass Kinder nicht einfach hineinklettern können und darin eingeschlossen bleiben.
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 der zuständigen kommunalen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.
Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
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.

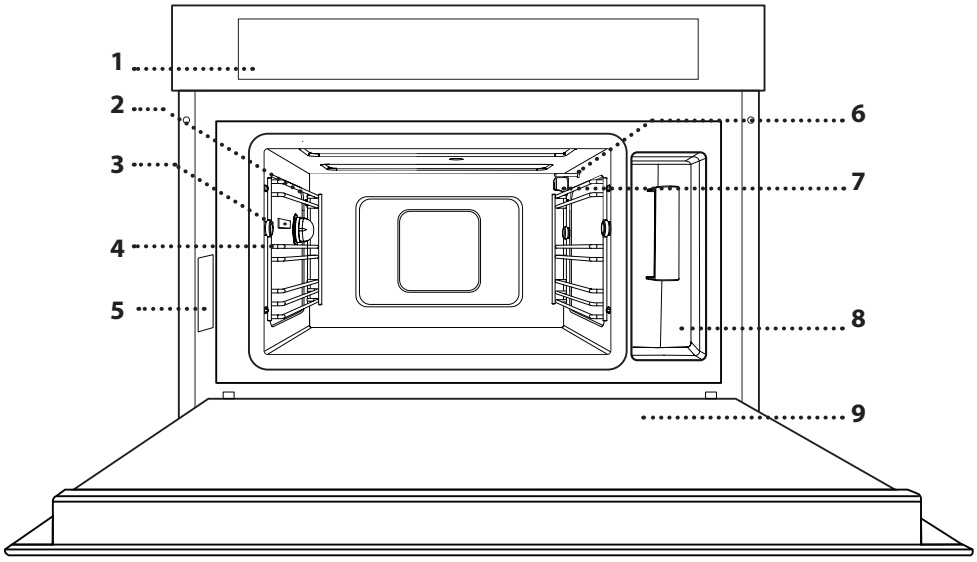
### ENERGIESPARTIPPS

Sicherstellen, dass die Tür vollständig geschlossen ist, wenn das Gerät eingeschaltet ist und sie während dem Backen soweit möglich geschlossen halten.
Die Speise in kleine, gleich große Stücke schneiden, um die Garzeit zu reduzieren und Energie zu sparen.
Wenn die Garzeit länger ist, über 30 Minuten, reduziert der Ofen, basierend auf der Gesamtgarzeit, die Ofentemperatur während der letzten Phase auf die niedrigste Einstellung (3-10 Minuten). Die Restwärme im Ofen setzt den Garprozess der Speise fort.

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Bei Entwicklung, Herstellung und Verkauf dieses Geräts wurden folgende Richtlinien beachtet: 2006/95/EG, 2004/108/EG, 93/68/EWG und 2011/65/EU (RoHS-Richtlinie).
Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Europäischen Verordnung Nr. 1935/2004/EG.
Dieses Gerät entspricht den Ökodesignanforderungen der Europäischen Verordnung Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der Europäischen Norm EN 60350-1.

# PRODUKTBESCHREIBUNG

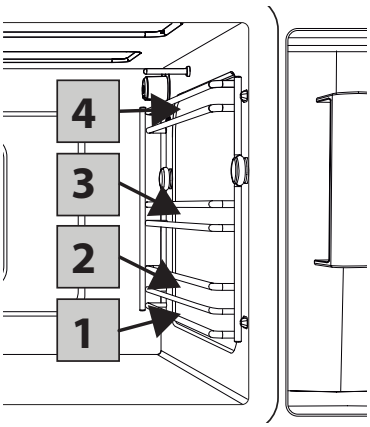



**1.** Bedienfeld
**2.** Licht
**3.** Anschluss für die Speisesonde
**4.** Laufschienen
**5.** Typenschild
(nicht entfernen)
**6.** Temperaturfühler
**7.** Dampfeinlassventil
**8.** Wasserbehälter
**9.** Tür

Bitte beachten:
Während des Garvorgangs kann sich das Kühlgebläse zeitweise zuschalten, um den Energieverbrauch zu reduzieren.
Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

## ROSTEBENE

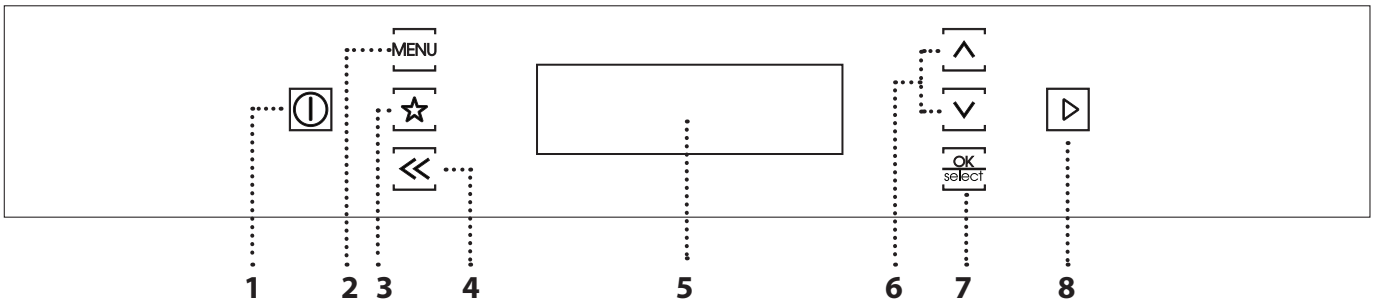
Die Ebenen (Laufschienen) zum Abstellen von Rost und Zubehörteilen sind nummeriert, wobei 1 die niedrigste und 4 die höchste ist.





6

# BEDIENTAFEL




**1. EIN / AUS / PAUSE**
Zum Ein- oder Ausschalten des Ofens die Funktion unterbrechen oder stoppen.

**2. MENÜ**
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

**3. FAVORITEN**
Für den Zugriff auf die 10 am meisten benutzten Funktionen.

**4. ZURÜCK**
Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

**5. DISPLAY**

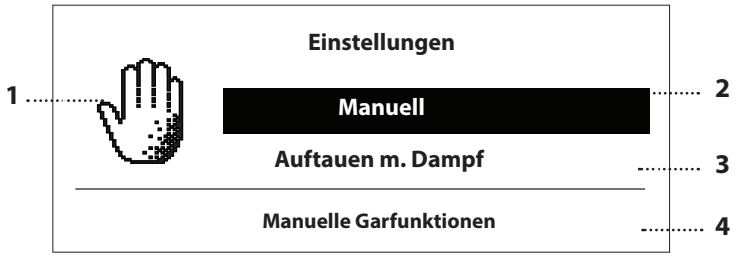
**6. NAVIGATIONSTASTEN**
Für die Navigation durch Menüs, zum Bewegen des Cursors und zur Änderung von Einstellungen.

**7. OK / AUSWAHL**
Für die Auswahl von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

**8. START**
Zum Starten der ausgewählten Funktion.

# BESCHREIBUNG DES DISPLAYS

## MENÜANZEIGE



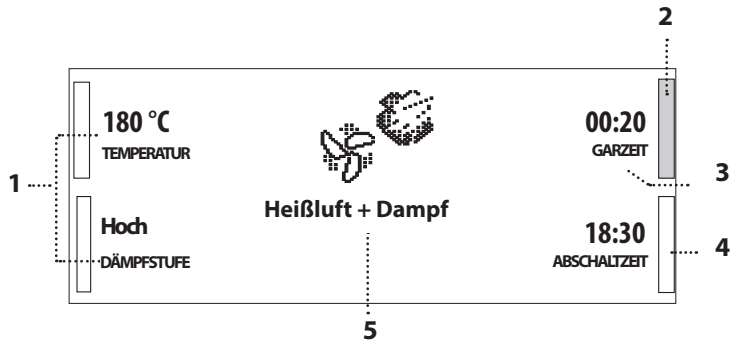

**1.** Symbol für die ausgewählte Funktion

**2.** Ausgewählte Funktion

**3.** Weitere verfügbare Funktionen, die ausgewählt werden können

**4.** Beschreibung der markierten Funktion

## EINSTELLUNGEN DER ANZEIGE




**1.** Einstellung für die Funktion (Temperatur, Menge an Dampf)

**2.** Cursor (markiert die ausgewählte Einstellung)

**3.** Dauer

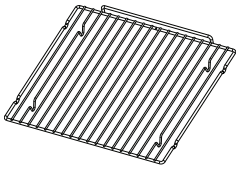
**4.** Zeit, zu der die Funktion endet

**5.** Name der Funktion


7

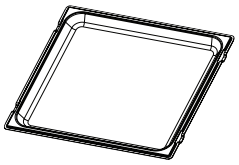
# ZUBEHÖR

**ROST**



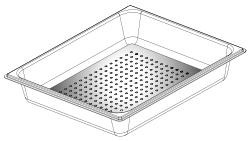
Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn Speisen direkt auf dem Rost gegart werden, die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene stellen.
Sie kann auch auf die Fettpfanne oder den gelochten Teller auf die gleiche Ebene gestellt werden.

**FETTPFANNE**



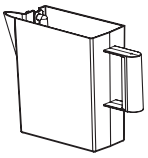
Diese wird als Backblech mit „Umluft"-Funktion zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet.
Sie kann auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Sie sammelt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Rost oder den gelochten Teller gestellt wird.

**GELOCHTER TELLER**



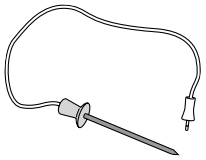
Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

**WASSERBEHÄLTER**



Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen.

**SPEISESONDE**



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

**SCHWAMM**

Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet

Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren.
ZUSÄTZLICHES ZUBEHÖR: Nicht mitgeliefertes Zubehör ist separat über den Kundendienst erhältlich.

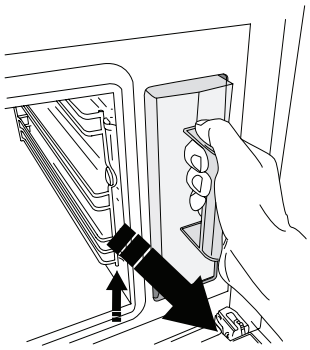
**Vor dem Kauf von anderen auf dem Markt verfügbaren Zubehörteilen, sicherstellen, dass diese ofenfest und zum Dämpfen geeignet sind.**

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

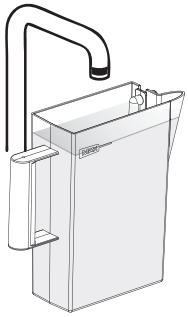

8

## VERWENDUNG DES WASSERBEHÄLTERS

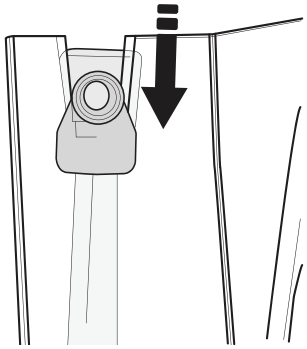
Der Wasserbehälter ist durch Öffnen der Tür leicht zugänglich. Diesen entfernen, indem er leicht angehoben und Richtung Körper gezogen wird.



Der Wasserbehälter muss vor Aktivierung der Garfunktionen gefüllt werden: Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser.

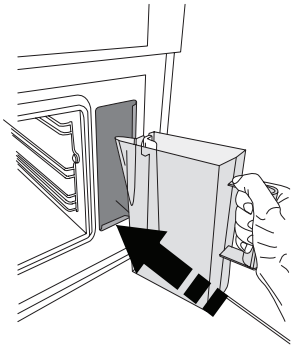


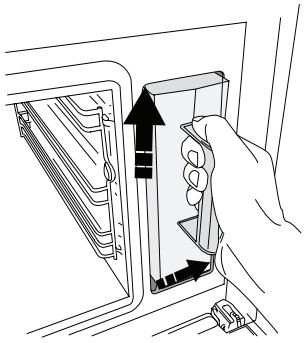
Vor Einsetzen des Wasserbehälters in seiner Halterung, sicherstellen, dass der Wasserschlauch richtig in dem Hohlraum an der oberen Kante des Wasserbehälters positioniert ist.



Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX" füllen und in seine Halterung setzen: Sicherstellen, dass er korrekt positioniert ist: Die rechte und linke Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren.

Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet.

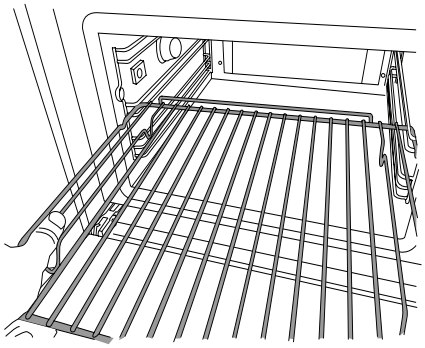




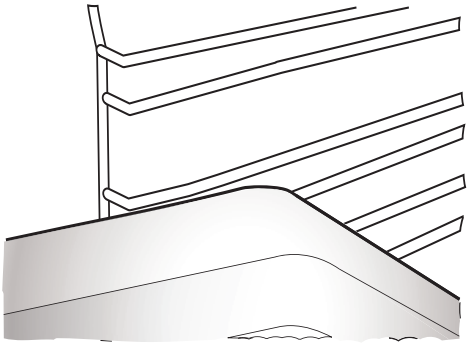
Den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch vorsichtig entfernen und leeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.

## DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Laufschienen geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

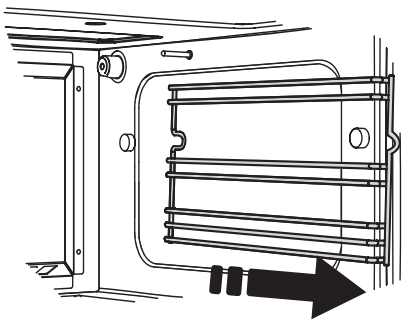


Andere Zubehörteile wie Fettpfanne und gelochter Teller werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

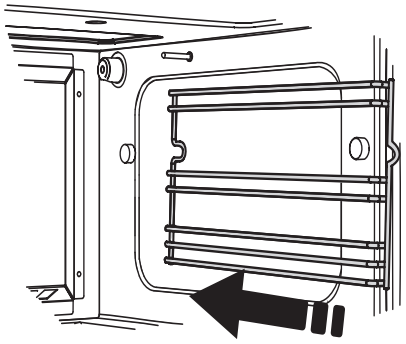


## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

**1.** Zum Entfernen der Laufschienen, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen.



**2.** Zum erneuten Anbringen der Laufschienen, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten.



# FUNKTIONEN

## NORMALE GARFUNKTIONEN

### 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.
Die Ofentemperatur muss unter 100 °C liegen, um diese Funktion zu verwenden. Wenn dies nicht der Fall ist, den Ofen erst abkühlen lassen.

### UMLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens.
Diese Funktion ist besonders hilfreich zum Garen von Meringue, Backwaren, Torten, Soufflé, Geflügel und Fleisch.
Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht.
Alternativ kann das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

### HEISSLUFT + DAMPF

Diese Funktion kombiniert die Funktionen des Ofengarens mit den Eigenschaften des Dampfs, um die Speisen effizient und effektiv zu garen, für die Herstellung von Speisen, die außen knusprig, aber innen zart und saftig sind.
Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertiggerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

## AUFTAUEN M. DAMPF

Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Brot und Früchte.
Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden.
Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.
Für Fleisch und Fisch gilt: Alle Verpackungen entfernen und auf den gelochten Teller auf die 3. Ebene stellen. Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um das Schmelzwasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nach halber Garzeit wenden und bereits aufgetaute Teile trennen.

## AUFWÄRMEN

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, eine Fettpfanne darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

## 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. Es wird empfohlen, die Speise auf ein Backblech zu legen und sie auf der Ebene 3 zu dämpfen, dabei wird die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene gestellt. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

## SPEZIALFUNKTIONEN

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

**KONSERVIEREN**
Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven.

**JOGHURT**
Zum Herstellen von Joghurt.

**DESINFIZIEREN**
Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf.

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

**ENTKALKEN**
Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.
Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.

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

## AUTO HILFSMODUS

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

## EINSTELLUNGEN

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

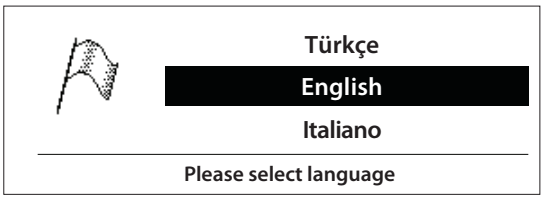
Bitte beachten: Wenn der Ökomodus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays nach einigen Sekunden vermindert, um Energie zu sparen. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, usw.

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

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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

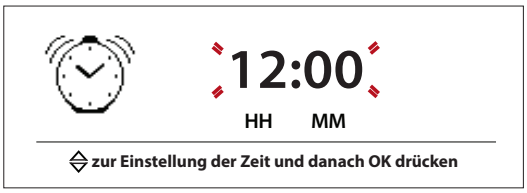



∧ oder ∨ zur Auswahl der gewünschten Sprache wählen und OK select zur Bestätigung drücken.

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

## 2. ZEIT EINSTELLEN

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




∧ oder ∨ zum Einstellen der Zeit verwenden und OK select zur Bestätigung drücken.

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

## 3. SPÜLEN UND FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

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

## 4. KALIBRIEREN

Zur effizienten Erzeugung von Dampf, muss der Ofen vor der Verwendung kalibriert werden.

Nachdem der Wasserbehälter gefüllt und positioniert wurde, ⏻ drücken, um den Ofen einzuschalten, dann ∧ oder ∨ zur Auswahl des Menüeintrags „Einstellungen“ verwenden und OK select drücken. „Kalibrieren“ auswählen und OK select erneut zur Bestätigung drücken.
▷ drücken, um das Kalibrieren zu starten, sicherstellen, dass die Tür geschlossen bleibt, bis der Vorgang beendet ist.

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

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

## 5. AUFWÄRMEN DES OFENS

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

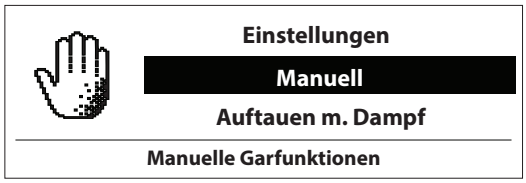
Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Umluft“-Funktion aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Drücken Sie ⏻ zum Einschalten des Backofens: Das Display zeigt das Hauptmenü und eine Liste der verfügbaren Funktionen an.
Mit ∧ oder ∨ die Liste durchblättern.




Nachdem der gewünschte Eintrag auf dem Display markiert wird, OK select zur Bestätigung der Auswahl drücken und zum Einstellungsmenü (siehe unten) oder zur Liste der Funktionen begeben.
∧ oder ∨ zur Navigation durch die Liste auf dem Bildschirm drücken. OK select zur Bestätigung drücken und sich zum Einstellungsmenü begeben: Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellungen für die Funktion.

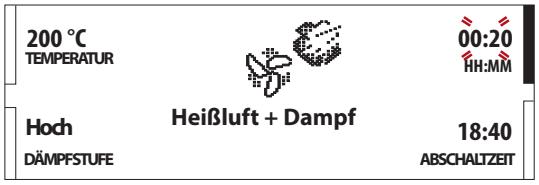
FUNKTIONEN UNTER VERWENDUNG VON DAMPF

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

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

## 2. EINSTELLEN DER DAUER

∧ oder ∨ verwenden, um den Cursor auf GARZEIT zu bewegen und zur Bestätigung OK drücken: Die Zeit blinkt auf dem Display.




Ändern Sie die Einstellung durch Drücken der Taste ∧ oder ∨: Das Display aktualisiert die Zeit, zu welcher das Garen abgeschlossen sein soll.
Die OK-Taste zur Bestätigung und Anwendung der Einstellungen drücken.

Bitte beachten: Die eingestellte Zeit kann später geändert werden, auch während des Garvorgangs, indem diese Schritte erneut befolgt werden. Sie haben auch die Wahl, keine Garzeit einzustellen: In diesem Fall, müssen Sie den Ofen von Hand ausschalten, sobald der Garprozess beendet ist.

## 3. EINSTELLEN DER TEMPERATUR/ DÄMPFSTUFE

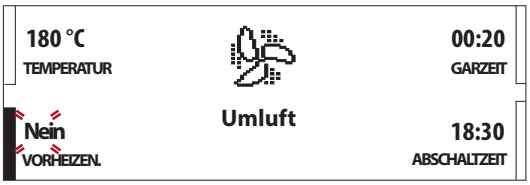
Mit ∧ oder ∨ den Cursor zu der Einstellung bewegen, die Sie ändern möchten.
Nachdem der Cursor positioniert wurde, die Einstellung durch Drücken von OK select ändern: Die ausgewählte Einstellung beginnt zu blinken.

∧ oder ∨ zur Änderung der Einstellung verwenden und OK select zur Bestätigung drücken.

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

## 4. VORHEIZEN

Die „Umluft"-Funktion (und automatisch für bestimmte Rezepte im „Hilfsmodus") ermöglicht das Vorheizen des Ofens vor dem Garen.




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

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

Bitte beachten: Die Speisesonde darf während der Vorheizphase nicht verwendet werden.
Durch die Auswahl von „Nein" wird die gesamte Garzeit (einschließlich Vorheizen) und der Energieverbrauch bis zu 25% reduziert.
Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

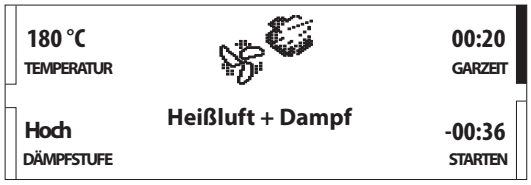
## 5. ABSCHALTZEIT/STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

∧ oder ∨ verwenden, um den Cursor auf ABSCHALTZEIT zu bewegen und OK select drücken: Die Zeit beginnt zu blinken.

∧ oder ∨ zur Auswahl der gewünschten Zeit zur Beendigung des Garvorgangs wählen und OK select drücken.

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




Hinweis: Diese Funktion kann sofort aktiviert werden und die Wartezeit durch Drücken von ▷ aufgehoben werden.

## 6. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

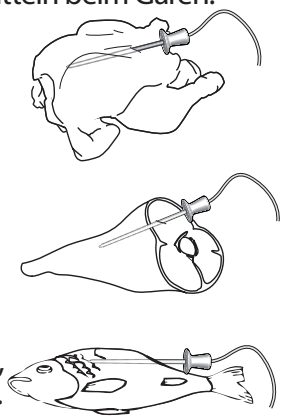
Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, ▷ drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Nachdem die Funktion aktiviert wurde, kann diese durch einmaliges Drücken von ⏻ unterbrochen werden. Zur Wiederaufnahme der Funktion, ▷ drücken.

Bitte beachten: Wenn Vorheizen ausgewählt wurde, werden Sie durch das Display aufgefordert, die Speise in den Ofen zu geben, sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

## • VERWENDUNG DER SPEISESONDE

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



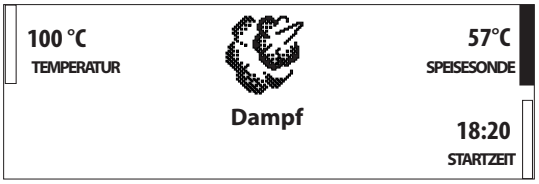
Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt:
Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.
Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.
Fisch (ganz): Die Spitze in den dicksten Teil einführen, vermeiden, dass diese die Wirbelsäule berührt.

### VERWENDUNG DER MANUELLEN FUNKTION

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

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

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

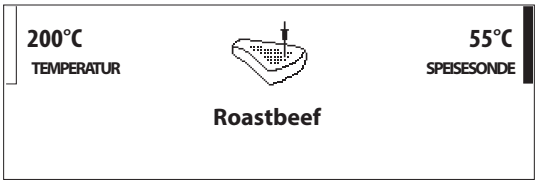



Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, START drücken, um die Funktion zu aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, wenn der Temperaturfühler die eingestellte Temperatur erreicht hat.

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

### AUTO IM HILFSMODUS

Der Kerntemperaturfühler kann mit einigen der automatischen Funktionen verwendet werden: Die Option SPEISESONDE wählen und dann die vom Display aufgezeigten Anweisungen befolgen.
Wenn dazu aufgefordert wird, die Speisen in den Ofen stellen und die Speisesonde an den entsprechenden Stecker anschließen.




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

## . VERWENDUNG DER SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

### KONSERVIEREN

Für die Herstellung von Marmeladen und Konserven wird empfohlen, nur frisches, qualitativ hochwertige Früchte oder Gemüse zu verwenden. Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.
Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene die Fettpfanne platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf die Fettpfanne gestellt werden.

Die Funktion aktivieren.

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

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

### JOGHURT

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

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

Die Mischung in ofenfeste Gefäße füllen, mit hitzebeständigen Deckeln oder Frischhaltefolie bedecken und sie auf den Rost auf der 2. Ebene stellen.

Die Funktion auswählen und eine Dauer von fünf Stunden einstellen (die Temperatur kann nicht geändert werden).
Nach Ende der Funktion, den Joghurt vor dem Servieren einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Er ist für 1 bis 2 Wochen haltbar. Ein Teil dieses Joghurts kann innerhalb von 5-7 Tagen für die Herstellung einer weiteren Ladung verwendet werden.

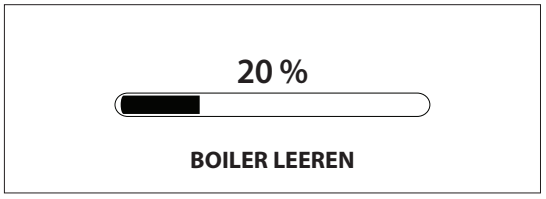
Bitte beachten: Es wird die Verwendung der Funktion „Desinfizieren" für die gründliche Reinigung der Gefäße empfohlen, die für die Joghurtherstellung erforderlich sind.

### ENTLEEREN

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

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

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




### ENTKALKEN

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

Die Funktion aktivieren und die vom Display angezeigten Schritte befolgen, zum Fortfahren OK select drücken.
Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Wasserbehälter mit 250 ml Weißweinessig zu befüllen und Trinkwasser bis zur Markierung „MAX" aufzufüllen.
Das Entkalken dauert etwa 30 Minuten: Den Ofen während dieser Zeit nicht ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

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

## DAMPFREINIGUNG

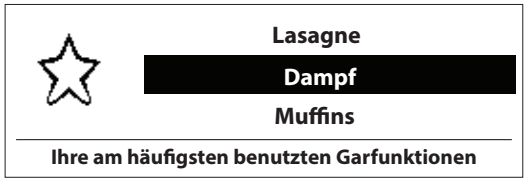
Diese Funktion weicht Ablagerungen und Speiserückstände auf, wodurch die Reinigung des Ofens erleichtert wird. Bei regelmäßigem Gebrauch können Speiserückstände oder Ablagerungen im Garraum leicht entfernt werden.

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

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

## • FAVORITEN

Der Ofen erstellt automatisch eine Liste der am meisten verwendeten Funktionen.
Die Taste ⏻ drücken, um den Ofen einzuschalten, anschließend ☆ drücken, um die Liste der am meisten verwendeten Funktionen anzuzeigen.




∧ oder ∨ zur Auswahl der erwünschten Funktionen verwenden, OK select zur Bestätigung drücken und anschließend – bei Bedarf – die Einstellungen entsprechend den Anforderungen ändern (die empfohlenen Einstellungen sind die Grundeinstellungen).
Nach der Auswahl, ▷ zur Aktivierung der Funktion drücken.

## .TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Für die Aktivierung der Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließende OK select drücken: Der Timer blinkt auf dem Display.

∧ oder ∨ zur Einstellung der erwünschten Zeitdauer verwenden und anschließend OK select zur Aktivierung des Timers drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

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

## • TASTATURSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten OK select und ≪ gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten.

Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Funktion kann auch während eines Garvorgangs aktiviert werden.
Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken der Taste ⏻ ausgeschaltet werden.

# HILFREICHE TIPPS

## LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. 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 vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden, die hitze- und dampfbeständig sind. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

## KUCHEN UND BROT

Wir empfehlen die Verwendung der “Umluft”-Funktion für Kuchen und “Heißluft + Dampf” für Brote.
Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.
Alternativ kann die Fettpfanne oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Backen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Um zu testen, ob die Backware fertig ist, einen Spieß in die Mitte einführen: Wenn er trocken bleibt, ist der Kuchen oder das Brot fertig.

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

Falls die Speise beim Backen aufgeht, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.

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

## PIZZA

Fetten Sie die Bleche leicht ein, damit auch der Pizzaboden knusprig wird.

## GEHEN LASSEN

Die Kuchenform mit dem Teig mit einem Tuch abdecken und auf die Fettpfanne legen. Diese in den Ofen auf Ebene 1 oder 2 stellen.
Wir empfehlen den Teig im Ofen gehen zu lassen, da er für eine konstantere Temperatur als die Umgebungsluft sorgt. Es ist trotzdem empfehlenswert den Teig vorzeitig zu testen (etwa nach einem Drittel der Gesamtzeit des Gehen lassen), andernfalls könnte er zu sehr aufgehen.
Sie können auch ausgerollten oder geschnittenen Teil, der bereits aufgegangen ist, gehen lassen: Die Fettpfanne mit einem Tuch abdecken und auf die Ebene 2 oder 3 stellen. Die dafür benötigte Zeit ist etwa die Hälfte der normalen Gehzeit.
Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

## ENERGIESPAREN

Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist, wenn der Ofen eingeschaltet ist und sie während dem Garen soweit möglich geschlossen halten.
Wenn möglich, die Speise direkt auf die mitgelieferten Zubehörteile legen und kein zusätzliches Kochgeschirr verwenden.
Den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen, wenn dies nicht notwendig ist.
Wenn die Speise in kleine, gleichmäßig geschnittene Teile geschnitten wird, können Sie die Garzeit verringern und somit Energie sparen.
Bei langen Garzeiten (d.h. mehr als 30 Minuten), empfehlen wir, die Temperatur während der Endphase zu reduzieren: Die Restwärme im Ofen reicht aus, um den Garprozess der Speise fortzusetzen.
Diese Restwärme zum Erwärmen von weiteren Speisen verwenden.

# GARTABELLE

| SPEISE | FUNKTION | VORHEI-ZEN | TEMPERATUR (°C) | DÄMPFSTUFE | DAUER | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Torten** | | Ja | 160 | - | 35-40 | 2 | | |
| **Kekse** | | Ja | 165 - 175 | - | 12 - 15 | 2 | | |
| **Beignets** | | Ja | 190-200 | - | 25 - 30 | 2 | | |
| **Brot** | | Ja | 180-190 | Niedrig- mittel | 35 - 40 | 2 | | |
| **Biskuitrollen** | | Ja | 230 | - | 7 - 8 | 2 | | |
| **Quiche** | | Ja | 180-190 | - | 35 - 40 | 2 | | |
| **Blätterteig** | | Ja | 180-190 | - | 15-20 | 2 | | |
| **Gnocchi** | | - | 90 - 100 | - | 10 - 15 | 3 | 1 | |
| **Tiefgefr. Hühnerflügel** | | Ja | 190-200 | - | 15 - 18 | 2 | | |
| **Putenbrust** | | Ja | 200 - 210 | Mittel | 50-60 | 2 | 1 | |
| **Rippchen** | | Ja | 160–170 | Niedrig | 80 - 90 | 2 | 1 | |
| **Fischgratin** | | Ja | 190-200 | Niedrig | 15- 25 | 2 | 1 | |
| **Fischterrine** | | - | 75 - 80 | - | 60 - 90 | 3 | | |
| **Gekochte Eier** | | - | 90 | - | 20 - 25 | 3 | | |
| **Gebratenes Gemüse** | | Ja | 200 - 210 | Mittel-hoch | 20-30 | 2 | 1 | |
| **Rote Beete** | | - | 100 | - | 50 - 60 | 3 | 1 | |
| **Rotkohl** | | - | 100 | - | 30 - 35 | 3 | 1 | |
| **Weißkohl** | | - | 100 | - | 25 - 30 | 3 | 1 | |
| **Weiße Bohnen** | | - | 100 | - | 75 - 90 | 3 | 2/1 | |
| **Fertiggericht** | | - | 100 | - | 18 - 25 | 3 | 2/1 | |
| **Suppe / Brühe** | | - | 100 | - | 20 - 25 | 3 | | |
| **Gemüse** | | - | 100 | - | 20 - 25 | 3 | 2/1 | |

| Dampf | Heißluft | Heißluft + Dampf | Fertiggaren |
|---|---|---|---|
| | | | |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Bitte beachten: Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

| SPEISE | FUNKTION | VORHEI-ZEN | TEMPERATUR (°C) | DÄMPFSTUFE | DAUER | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **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 | |

| | | AUFTAUEN M. DAMPF | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SPEISE | | GEWICHT (g) | DAUER | RUHEZEIT | TEMPERATUR (°C) | EBENE UND ZUBEHÖR-TEILE | |
| **FLEISCH** | Hack | 500 | 25 -30 | 30 - 35 | 60 | 3 | 1 |
| | Geschn. | | | 20 - 25 | 60 | 3 | 1 |
| | Bratwurst | 450 | 10 - 15 | 10 - 15 | 60 | 3 | 1 |
| **GEFLÜGEL** | Ganz | 1000 | 60 - 70 | 40 - 50 | 60 | 3 | 1 |
| | Filets | 500 | 25 - 30 | 20 - 25 | 60 | 3 | 1 |
| | Beine | | 30 - 35 | 25 - 30 | 60 | 3 | 1 |
| **FISCH** | Ganz | 600 | 30 - 40 | 25 - 30 | 60 | 3 | 1 |
| | Filets | 300 | 10 - 15 | 10 - 15 | 60 | 3 | 1 |
| | Portion | 400 | 20 - 25 | 20 - 25 | 60 | 3 | 1 |
| **GEMÜSE** | Portion | 300 | 25 - 30 | 20 - 25 | 60 | | |
| | Stücke | 400 | 10 - 15 | 5 - 10 | 60 | | |
| **BROT** | Brotlaib | 500 | 15 - 20 | 25 - 30 | 60 | | |
| | Scheiben | 250 | 8 - 12 | 5 - 10 | 60 | | |
| | Süße Brötchen / herzhafte Brötchen | | 10 - 12 | 5 - 10 | 60 | | |
| | Kuchen | 400 | 8 - 10 | 15 - 20 | 60 | | |
| **FRÜCHTE** | Gemischt | 400 | 10 - 15 | 5 - 10 | 60 | | |
| | Beeren | 250 | 5 - 8 | 3 - 5 | 60 | | |

| Dampf | Heißluft | Heißluft + Dampf | Fertiggaren |
|---|---|---|---|
| | | | |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| AUTO | UNTERSTÜTZTE FUNKTIONEN |
|---|---|

| | REZEPT | DAUER | EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | | Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| REIS UND PASTA | Lasagne | 25 - 35 | 2 | | | |
| | Tiefgefr. Lasagne | 40 - 50 | 2 | | | |
| | Naturreis | 20 - 60 | 3 | | | 450 ml Wasser auf 300 g Reis geben |
| | Basmatireis | 25 - 30 | 3 | | | 450 ml Wasser auf 300 g Reis geben |
| | Langkornreis | 35 - 40 | 3 | | | 450 ml Wasser auf 300 g Reis geben |
| | Bulgur | 10 - 40 | 3 | | | 600 ml Wasser auf 300 g Reis geben |
| | Couscous | 10-15 | 3 | | | 300 ml Wasser auf 300 g Couscous geben |
| VEGETARISCHE SPEISEN | Kartoffelgratin | 40 - 50 | 2 | | | Die rohen Kartoffeln in Scheiben schneiden und diese mit Zwiebeln aufschichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Öl und gießen Sie Sahne darüber. Käse darüber streuen. |
| | Ofenkartoffeln | 45 - 55 | 2 | | | In ein hitzebeständiges Gefäß geben oder direkt auf den Ofenrost stellen |
| | Tiefgefr. Gratin | 20 - 30 | 2 | | | |
| | Gefüllte Tomaten | 30 - 35 | 2 | | | Eine Füllung von gekochtem Schinken, Hackfleisch, Semmelbröseln, Öl und Gewürzen zubereiten. Die Spitzen von den Tomaten abschneiden und die Kerne und das Fruchtfleisch entfernen. Die Tomaten innen mit Salz bestreuen und umdrehen, so dass das Wasser raus fließt. Das Fruchtfleisch würfeln und zu der Füllung geben. Die Tomaten mit der Mischung füllen und die Spitzen wieder aufsetzen. Die Tomaten in eine ofenfeste Form geben und mit Öl beträufeln. |
| | Gefüllte Paprika | 35 - 40 | 2 | | | Die Paprikas halbieren und die Kerne und die weißen Teile entfernen. Das Hackfleisch mit Zwiebel, Eiern, Semmelbröseln, Wasser oder Milch und Gewürzen mischen. Die Paprikas füllen und auf eine Ofenform geben. Mit Semmelbröseln und Butterwürfeln bestreuen. |
| | Gefüllter Kürbis | 20-30 | 2 | | | Die Zucchini in der Länge halbieren und das Fruchtfleisch auslöffeln, um die Kerne zu entfernen. Pilze und Lauch anbraten und zerkleinerte Tomaten und etwas Crème fraîche darunter mischen. (Pfeffer für einen Hauch an Würze zugeben.) Würzen Sie das Gargut. Den Kürbis füllen und Käse darüber streuen. |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
|  | |  | | |

| | REZEPT | DAUER | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | | Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VEGETARISCHE SPEISEN | Gefüllte Auberginen | 35 - 40 | 2 | | | Die Auberginen in der Länge halbieren und das Fruchtfleisch auslöffeln. Etwas von dem Fruchtfleisch würfeln und zusammen mit Zwiebeln und Pilzen anbraten. Hackfleisch, zerkleinerte Tomaten, Kräuter und Gewürze zugeben und die Mischung köcheln lassen.<br>Auberginen in ein hitzebeständiges Gefäß geben und mit der Mischung füllen. Käse darüber streuen. |
| FLEISCH | Hotdog m. Brühwurst | 10-15 | 3 | 1 | | Gleichmäßig verteilen |
| | Hackbraten | 35-45 | 2 | | | Die Zutaten vermischen, die Mischung formen und dann in eine ofenfeste Form geben |
| | Lammbraten | 60 - 90 | 2 | 1 | | Zuerst würzen |
| | Roastbeef | 40-60 | 2 | 1 | | Zuerst würzen |
| | Kalbsbraten | 50 - 70 | 2 | 1 | | Zuerst würzen |
| GEFLÜGEL | Gedämpfte Filets | 25 - 30 | 3 | 1 | | Zuerst würzen |
| | Brathähnchen | 50-60 | 2 | 1 | | Bäuchlings würzen und garen |
| | Hühnchenfrikassee | 25 - 30 | 2 | 1 | | Mit der Hautseite nach oben würzen und garen |
| | Geflügelbraten | 60 - 90 | 2 | 1 | | Bäuchlings würzen und garen |
| FISCH | Gedünst. Koteletts | 12 - 18 | 3 | | | |
| | Fischfilets | 15-20 | 3 | 1 | | Zuerst würzen |
| | Fisch ganz, gekocht | 35 - 55 | 3 | 1 | | Zuerst würzen und mit aromatischen Kräutern innen bestreuen |
| | Fisch ganz, gebacken | 25 - 40 | 2 | 1 | | Einige Schnitte in die Haut machen und den Fisch in eine ofenfeste Form geben. Würzen und mit Butter oder Ei bestreichen. Mit Semmelbröseln bestreuen |
| | Tiefgefr. Gratin | 35 - 45 | 2 | | | |
| | Muscheln | 8 - 12 | 3 | 1 | | Gleichmäßig verteilen |
| | Shrimps | 8 - 12 | 3 | 1 | | Gleichmäßig verteilen |
| BEILAGEN | Tiefgefr. Gemüse | 12 - 20 | 3 | 1 | | Gleichmäßig verteilen |
| | Ganze Kartoffeln | 30-40 | 3 | 1 | | Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden |
| | Kartoffelscheiben | 20-30 | 3 | 1 | | In gleichgroße Stücke schneiden |
| | Brokkoli | 15 - 25 | 3 | 1 | | In Stücke schneiden |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| | REZEPT | DAUER | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | | Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BEILAGEN | Möhren | 20-30 | 3 | 1 | | |
| | Blumenkohl | 20-30 | 3 | 1 | | In Stücke schneiden |
| | Maiskolben | 20 - 30 | 3 | 1 | | |
| | Grüne Bohnen | 20 - 30 | 3 | 1 | | |
| | Gedämpfte Peperoni | 8 - 12 | 3 | 1 | | In Stücke schneiden |
| | Gedünstete Zucchini | 5 - 10 | 2 | | | |
| | Spargel | 20 - 30 | 3 | 1 | | |
| | Artischocken | 40 - 55 | 3 | 1 | | |
| | Rosenkohl | 20 - 35 | 3 | 1 | | |
| | Kartoffelecken | 30 - 40 | 2 | | | |
| | Tiefgefr. Pom. frites | 15 - 25 | 2 | | | Umdrehen, wenn dazu aufgefordert wird. Vor dem Servieren mit Salz würzen |
| PIZZA & QUICHE | Tiefgefr. Pizza v. Blech | 12 - 20 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird |
| | Tiefgefr. dünne Pizza | 8 - 12 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird |
| | Gekühlte Pizza | 7 - 12 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird |
| | Hausgemachte Pizza | 12 - 18 | 2 | | | Einen Teig aus 150 ml Wasser, 15 g frischer Hefe, 200 - 225 g Mehl sowie Salz und Öl zubereiten. Den Teig aufgehen lassen. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech ausrollen. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Quiche Lorraine | 30 - 45 | 2 | | | Einen Teigboden (250 g Mehl, 150 g Butter und + 2 1/2 Teelöffel Wasser) zubereiten oder Fertigteig verwenden (400 - 450 g). Den Teigboden auf einer Kuchenform ausbreiten. Eine Füllung aus 200 g Schinken und 175 g Käse zugeben und eine Mischung aus 3 Eiern und 300 ml Sahne darüber gießen. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Tiefgefr. Quiche | 20-30 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
|  | |  | | |

| | REZEPT | DAUER | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE | | | Anmerkungen |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BROT/KUCHEN | Brotlaib | 30-40 | 2 | | | Einen Teig zubereiten, ihn in eine Brotform geben und aufgehen lassen. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Brötchen | 10-15 | 2 | | | Einen Teig machen, ihn auf ein Backblech geben und aufgehen lassen: Wir empfehlen, 150 ml Wasser und 200 - 225 g Mehl zu verwenden. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Tiefgefr. Brötchen | 10 - 13 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Vorgebackene Brötchen | 8 - 10 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Brötchen, gekühlt | 10 - 14 | 2 | | | 4 - 6 machen. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Kekse | 10-15 | 2 | | | In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Baiser | 50-60 | 2 | | | 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln mischen. Vanille und Mandelaroma zugeben. 20 - 24 Kugeln auf Backpapier oder ein gefettetes Backblech geben. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Muffins | 15-20 | 2 | | | Einen Backteig für 16 – 18 Muffins vorbereiten und in die Papierförmchen geben. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Biskuitkuchen | 35 - 50 | 2 | | | Einen Backteig mit einem Gesamtgewicht von 700 - 800 g zubereiten. In den Ofen stellen, wenn dazu aufgefordert wird. |
| | Milchbrötchen | 9 - 13 | 2 | | | |
| EIER | Hart | 15 - 18 | 3 | 1 | | Wenn Sie die Eier kalt essen möchten, sie vor dem Servieren in kaltes Wasser geben. |
| | Mittel | 12 - 15 | 3 | 1 | | |
| | Weichgekocht | 9 - 12 | 3 | 1 | | |
| DESSERT | Obstkompott | 10 - 20 | 3 | 1 | | Die Früchte in Stücke schneiden. |
| | Vorgebackene tiefgefr. Obsttorte | 15 - 20 | 2 | | | |
| | Obsttorte | 20-30 | 2 | | | Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teigboden auf die Crisp-Platte geben und mit 700 – 800 g kleingeschnittenen Äpfeln füllen, die mit Zucker und Zimt gemischt sind |
| | Soufflé | 35 - 50 | 2 | | | Einen Backteig mit Zitrone, Schokolade oder Früchten zubereiten und in eine große Form geben. |
| | Bratapfel | 20-30 | 2 | | | Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Marzipan oder einer Mischung aus Zimt, Zucker und Butter füllen. |
| | Crème brûlée | 20-30 | 2 | 1 | | Für vier Portionen: 2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanille mischen. 100 ml Sahne und 200 ml Milch aufwärmen und zu den Eiern mischen (oder verwenden Sie Ihr Lieblingsrezept). Die Mischung in Einzelformen geben und mit Folie abdecken. |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
|  | |  | | |

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

# ERPROBTE REZEPTE

für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1 zusammengestellt

| Rezept | Funktion | GARDAUER (Min) | Temperatur (°C) | VORHEIZEN. | Zubehörteile |
|---|---|---|---|---|---|
| **Mürbeteigkekse** | | 30 - 35 | 150 | Nein | |
| **Kleingebäck** | | 18 - 20 | 170 | Ja | |
| **Fettfreier Biskuitkuchen** | | 33 - 35 | 160 | Nein | |
| **Apfelkuchen** | | 65 - 70 | 160–170 | Ja | |
| **Brokkoli** (500 g) | | 15 - 18 | 100 | - | 2 |
| **Brokkoli** (300 g) | | 12 - 15 | 100 | - | 2 |
| **Tiefgekühlte Erbsen** (2 kg) | | 25 - 30 | 100 | - | 2 |

| Dampf | Heißluft | Heißluft + Dampf | Fertiggaren |
|---|---|---|---|
| | | | |

| Rost | Garbehälter auf Rost | Fettpfanne | Gelochter Teller | Speisesonde (optional) |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

# WARTUNG UND REINIGUNG

**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.**

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**

### 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.
• 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.

### ZUBEHÖR

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

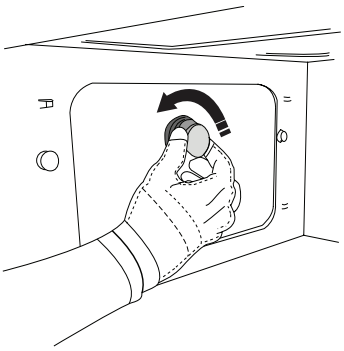
### BOILER

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

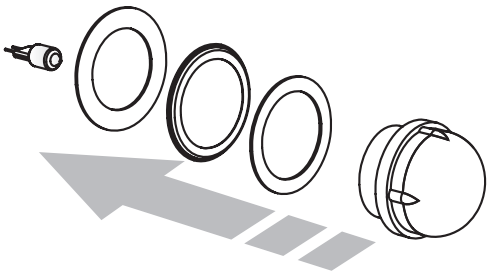
## AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

**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 Kundenservice erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten.

Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

Auftretende Probleme oder Fehler können oft einfach behoben werden.
Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, sehen Sie in der folgenden Tabelle, ob Sie das Problem selber lösen können.
Sollte die Störung weiterhin bestehen, rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst.

**Lesen Sie vor Durchführung der folgenden Aufgaben sorgfältig durch**

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung.<br>Störung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. |
| Der Ofen produziert keinen Dampf. | Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt.<br>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. |
| Die Funktion startet nicht. | Die Tür ist nicht richtig geschlossen.<br>Funktion nicht kompatibel mit Speisesonde. | Die Tür öffnen und schließen und anschließend versuchen, die Funktion erneut zu starten.<br>Eine andere Funktion wählen oder die Speisesonde entfernen. |
| Die Zeit blinkt. | Stromausfall. | Sie müssen die Zeit zurücksetzen: Die Anweisungen in dem Abschnitt “Erste Inbetriebnahme des Geräts" befolgen. |
| Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an. | Softwarefehler. | Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. |
| Das Garen startet nicht oder ein akustisches Signal ertönt. | Die ausgewählte Funktion ist nicht mit der gewünschten Aktion kompatibel. | Wählen Sie die Funktion erneut aus. Die notwendigen Aktionen durchführen.<br>Die Speisesonde entfernen und erneut einsetzen. |
| Das Licht funktioniert nicht. | Die Glühbirne muss ausgewechselt werden. | Die Anweisungen zum Austausch der Glühbirne in dem Abschnitt “Wartung und Reinigung ” befolgen. |
| Die Helligkeit der Anzeige ist reduziert. | Ökomodus ist aktiviert. | In den Einstellungen für "Ökomodus" "Off" auswählen. |
| Es passiert nichts, wenn die Tasten gedrückt sind. | Backofen ausgeschaltet.<br>Tastatursperre aktiviert.<br>Bedientafel schmutzig. | ⏻drücken, um das Gerät aus und wieder einzuschalten, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.<br>Die Tastensperre deaktivieren, durch gleichzeitiges Drücken der Tasten OK select und ≪.<br>Die Oberfläche der Bedientafel mit einem Mikrofasertuch reinigen (siehe Abschnitt “Reinigung”). |

# TECHNISCHE DATEN

www Eine komplette Beschreibung des Produkts, einschließlich der Energieeffizienzbewertungen für diesen Ofen, kann auf unserer Internetseite **docs.bauknecht.eu** runtergeladen werden

# KUNDENDIENST

**BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN**

**1.** Prüfen Sie, ob Sie das Problem mit den Maßnahmen in dem Abschnitt "Lösen von Problemen" selbst lösen können.

**2.** Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

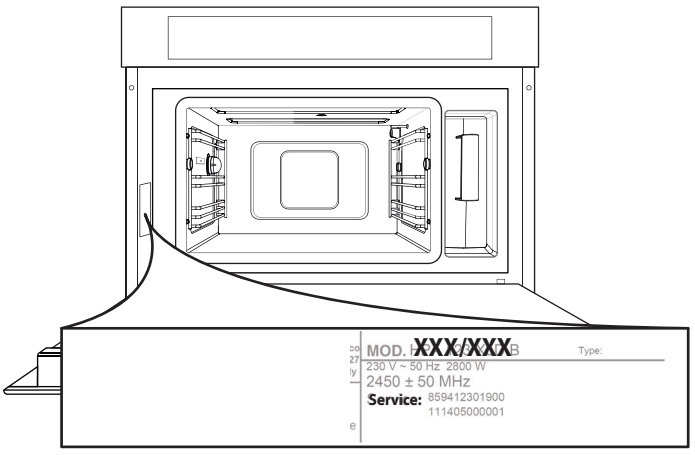
**FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHRE NÄCHSTLIEGENDE KUNDENDIENSTSTELLE AN.**

Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft des Produktes an oder folgen Sie den Anweisungen auf unserer Internetseite. Halten Sie bereit:

- eine kurze Beschreibung der Störung
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- Der Kundendienstcode (die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt; dies ist auf der linken Seite in der Ecke sichtbar, wenn die Ofentür geöffnet ist).

Der Kundendienstcode befindet sich auch in Ihrem Garantieheft.

- Ihre vollständige Anschrift
- Eine Kontaktnummer




Bitte beachten: Im Reparaturfall bitte einen autorisierten Kundendienst kontaktieren, der Original-Ersatzteile verwendet und die Reparaturarbeiten korrekt durchführt.

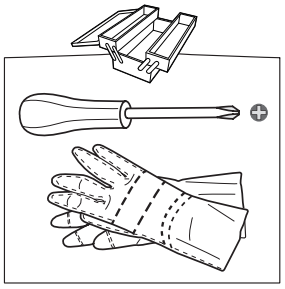
Bitte lesen Sie das mitgelieferte Garantieheft für weitere Informationen der Garantie.

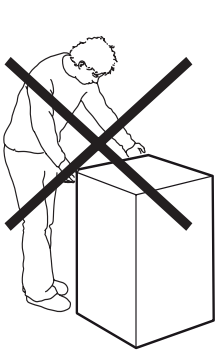
A

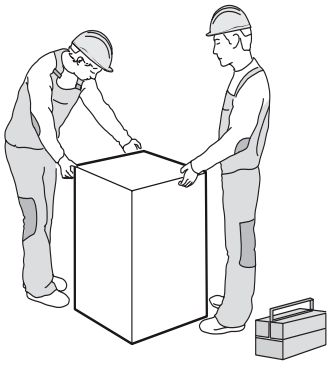


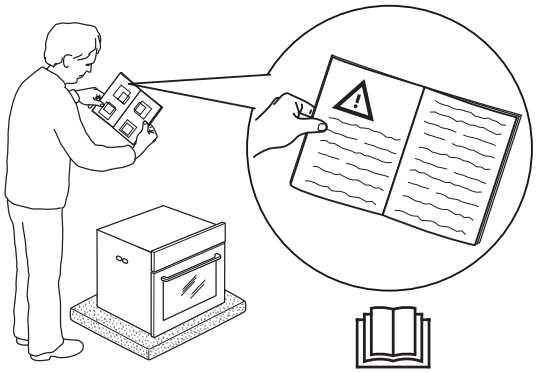
B x 2

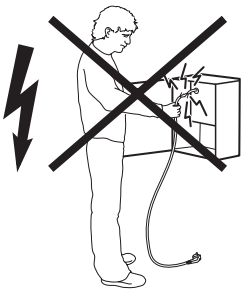
C x 2

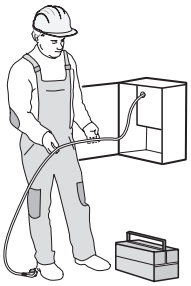


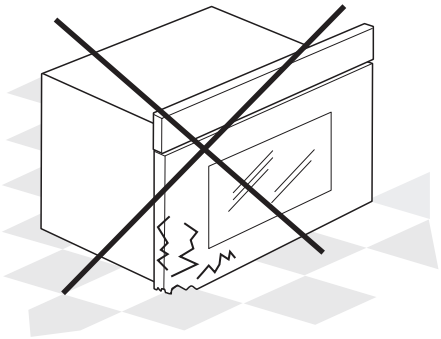


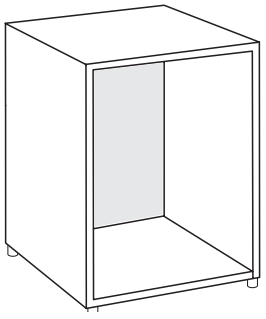


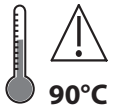


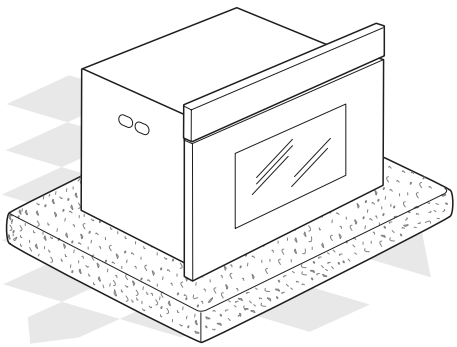


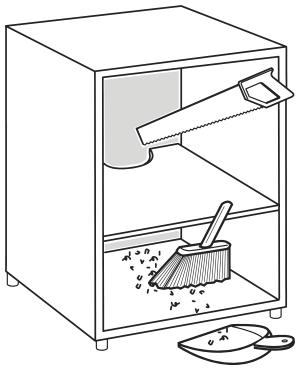


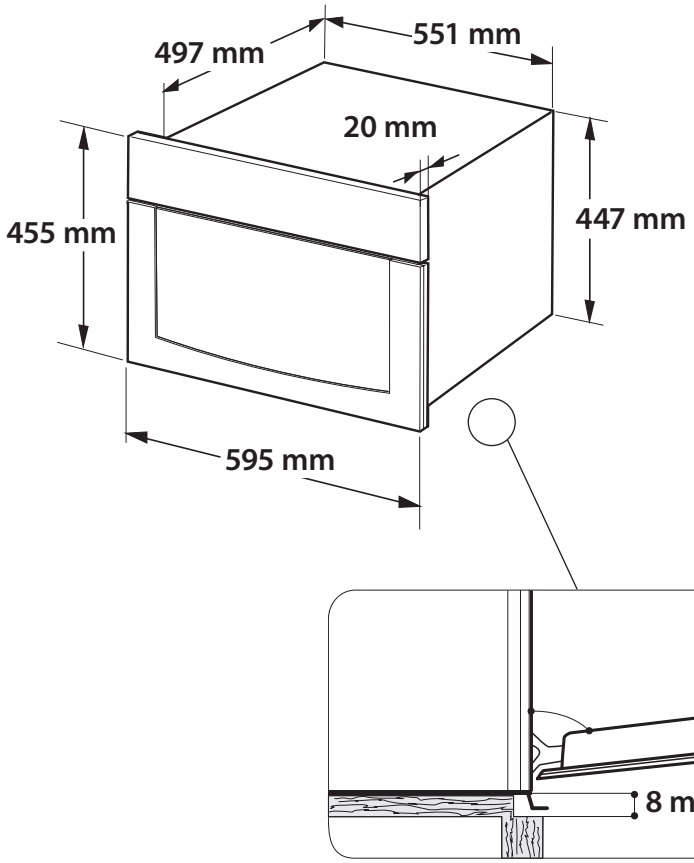


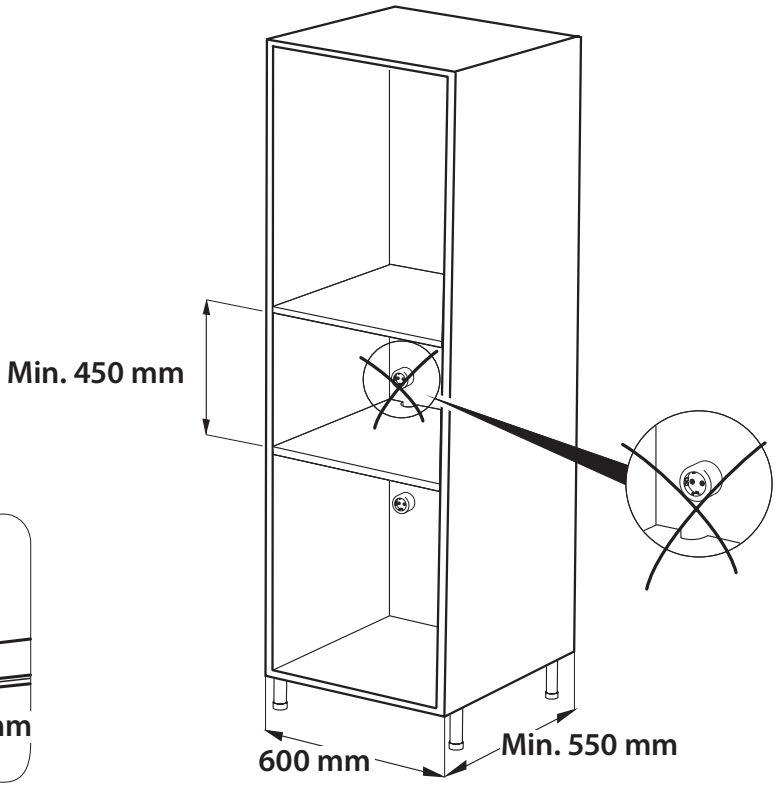


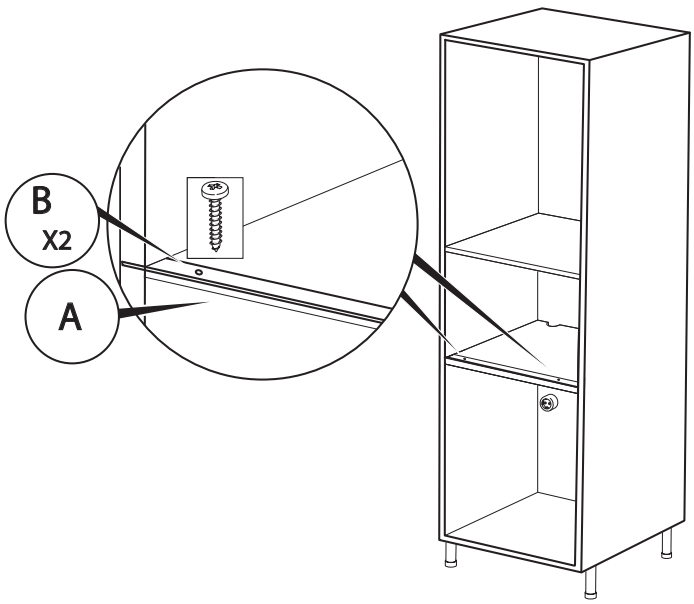


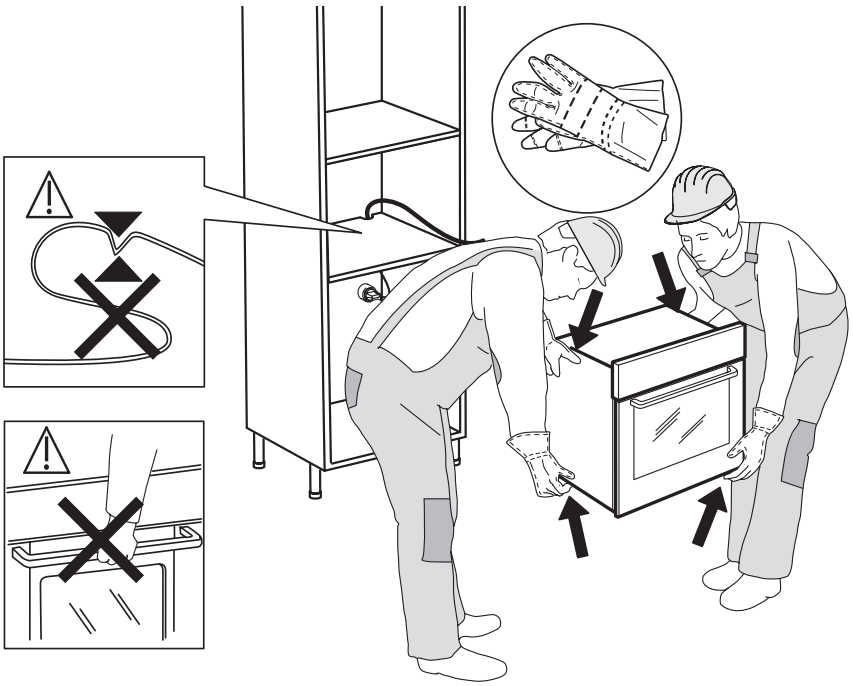



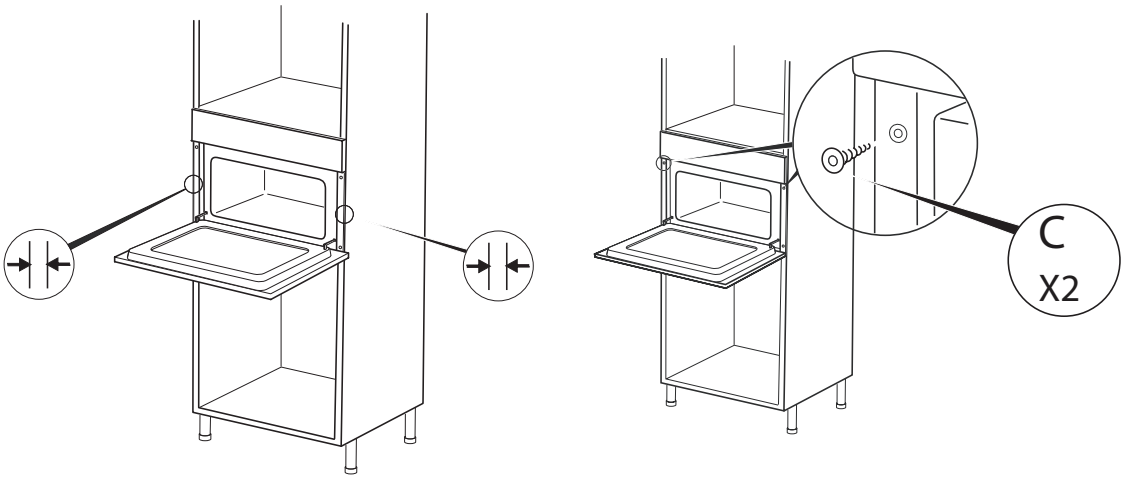


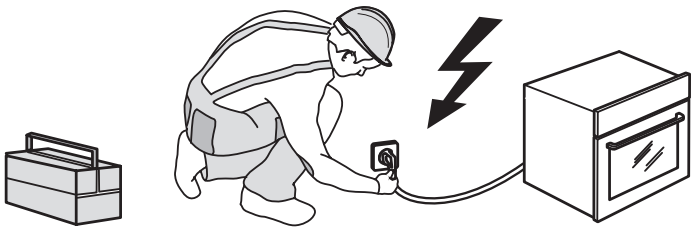

497 mm
551 mm
20 mm
455 mm
447 mm
595 mm
8 mm

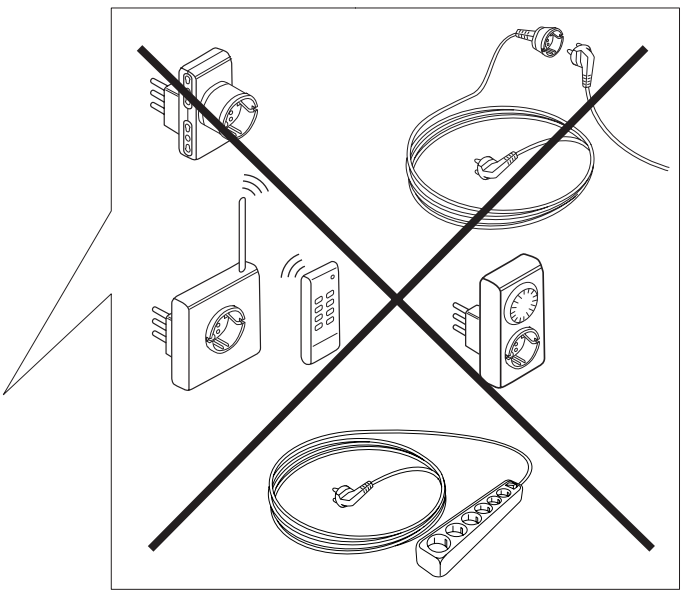

Min. 450 mm
600 mm
Min. 550 mm


B
X2
A







**400011237122**