



## **Sicherheitshinweise, Gebrauchs- und Installationsanleitung**



[www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)



# TABLE OF CONTENTS

<b>SICHERHEITSHINWEISE</b>	3		KÜCHEN-TIMER	15
<b>INSTALLATION</b>	5		LICHT	15
<b>PRODUKTBESCHREIBUNG</b>	7		ABPUMPEN	15
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES	7		ENTKALKEN	16
<b>ZUBEHÖRTEILE</b>	8		SONDE	16
ROST	8		VERWENDUNG DER SPEISENSONDE	17
FETTPFANNE	8		TON AUS	17
BACKBLECH	8		BEDIENSPERRE	17
BACKAUSZÜGE *	8		<b>KOCHTIPPS</b>	18
DAMPFEINSATZ	8		OBER- & UNTERHITZE	18
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN	8		GRILL	19
ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER	8		TURBO GRILL	19
ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)	8		HEISSLUFT	20
<b>GARFUNKTIONEN</b>	9		COOK 4	21
<b>ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY</b>	10		BACKEN MIT UMLUFT	21
<b>ERSTER GEBRAUCH</b>	10		PURE STEAM	22
1. SPRACHE AUSWÄHLEN	10		HEISSLUFT + DAMPF	22
2. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN	10		MAXI COOKING	23
3. EINRICHTEN DES WIFI	10		HEIßLUFT ÖKO	23
. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM	11		AUFGEHEN	23
4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS	11		WARMHALTEN	23
5. AUFHEIZEN DES OFENS	11		AUFTAUEN	23
6. BEHÄLTER FÜLLEN	12		<b>GARTABELLE</b>	24
1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION	13		<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b>	29
2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN	13		AUSSENFLÄCHEN	29
TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE	13		INNENFLÄCHEN	29
DAUER	13		ZUBEHÖRTEILE	29
3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN	13		BEHÄLTER	29
4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL	13		AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR	29
5. DIE FUNKTION STARTEN	14		AUSWECHSELN DER LAMPE	30
6. VORHEIZEN	14		<b>WIFI FAQS*</b>	31
7. PAUSE DES GARVORGANGS	14		<b>LÖSEN VON PROBLEMEN</b>	32
8. ENDE DES GARVORGANGS	14		<b>KUNDENDIENST</b>	33
9. FAVORITEN	14		BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN	33
10. EXTRAS	15		<b>TECHNISCHE DATEN</b>	33
 ENTFERNT				

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 Geräts 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. Zum Entnehmen von Töpfen und Zubehörteilen immer Schutzhandschuhe verwenden. 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. Verpackungsmaterial (Plastik, Styropor etc.) sind nach der Installation von Kindern fernzuhalten - 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 Unterbauschrank vor dem Einschleiben des Geräts auf das Einbaumaß zurechtschneiden und alle Sägespäne und Schnittreste entfernen.

Den Mindestabstand zwischen der Arbeitsfläche und der oberen Kante des Ofens nicht abdecken - Verbrennungsgefahr.

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.

### **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.

⚠ Zum Austausch des Stromkabels kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Kundendienst.

### **REINIGUNG UND PFLEGE**

⚠ **WARNUNG:** Vor dem Durchführen von Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.

⚠ 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 – 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 fort, 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 gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

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

### **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.

### **ÖKO-DESIGN ERKLÄRUNG**

Dieses Gerät entspricht den Öko-Konstruktionsanforderungen der europäischen Richtlinien N. 65/2014 und N. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-1.

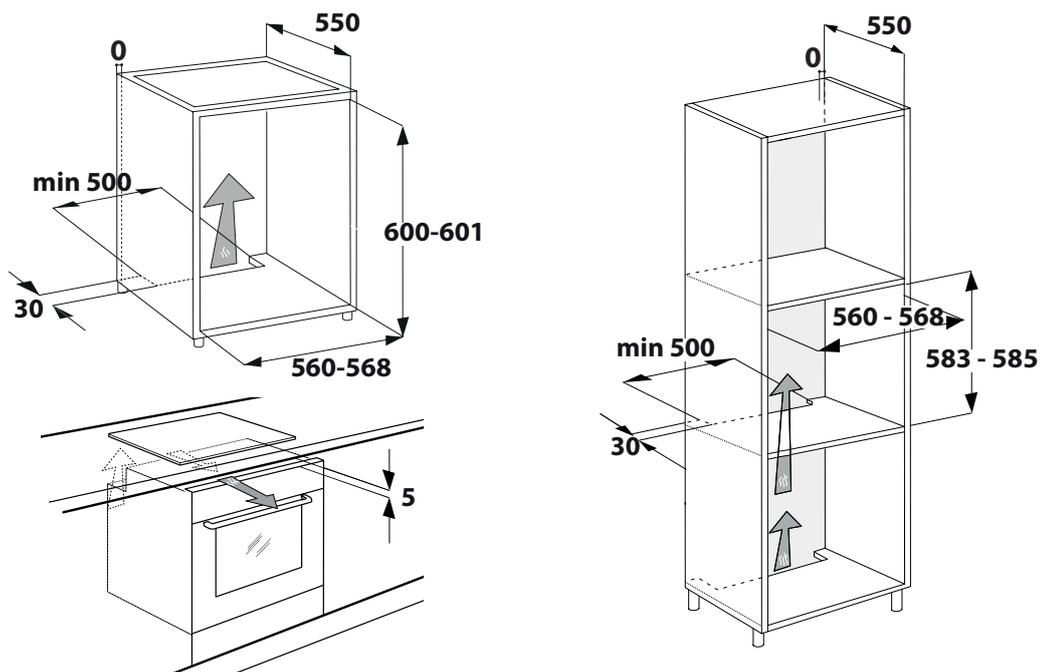
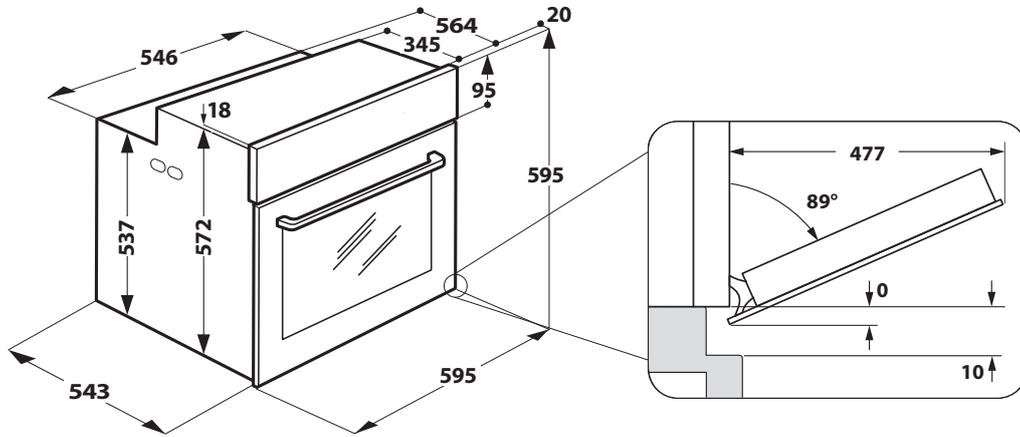
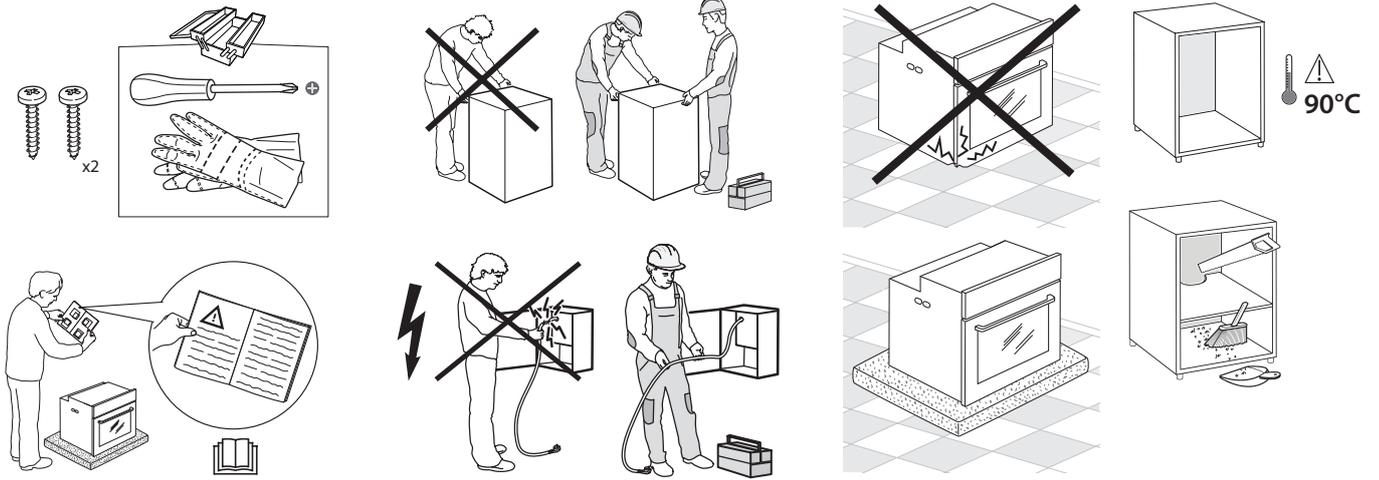
Der Hersteller, die Bauknecht EMEA S.p.A., erklärt, dass dieses Haushaltsgerätemodell BIK11F PH8 TS2 PT mit Funkanlage Indigo WiFi Modul der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

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.

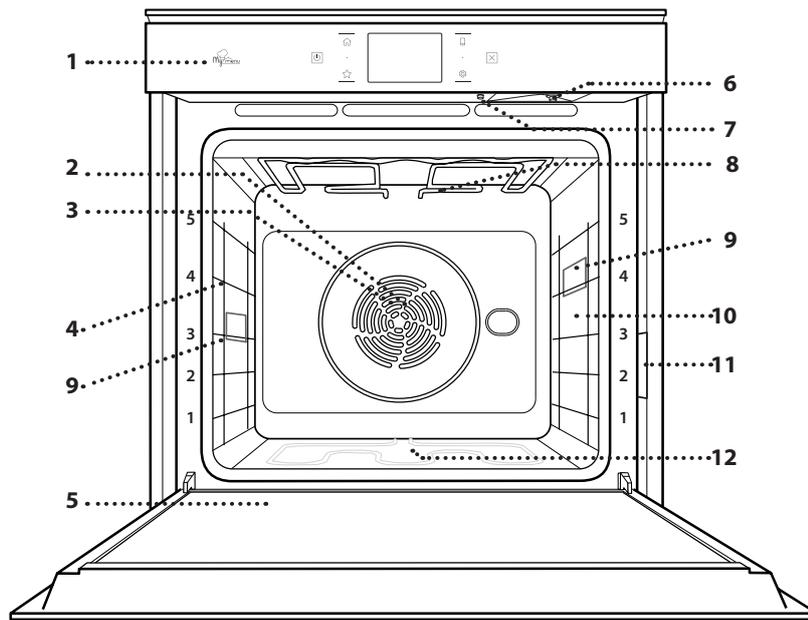
Dieses Produkt enthält gewisse Open-Source-Software, die von Dritten entwickelt wurde. Die Open-Source-Lizenzverwendungserklärung ist auf der folgenden Website verfügbar: docs.bauknecht.eu

# INSTALLATION



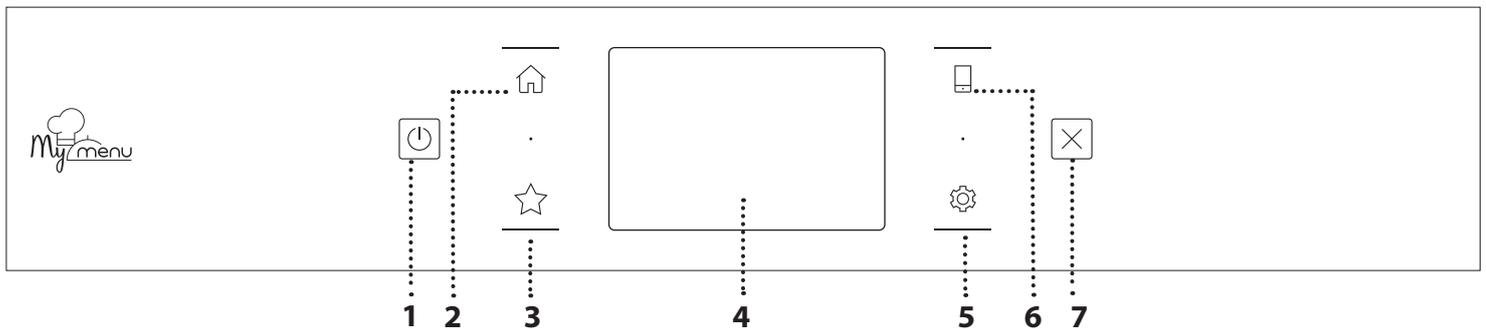


## PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1. Bedienfeld
- 2. Gebläse
- 3. Rundes Heizelement (nicht sichtbar)
- 4. Seitengitter (die Einschubebene wird auf der Vorderseite des Ofens angezeigt)
- 5. Tür
- 6. Zulaufrohr-Steckdüse
- 7. Entleerungsdüse
- 8. Oberes Heizelement/Grill
- 9. Lampe
- 10. Eingabestelle der Speisensonde
- 11. Typenschild (nicht entfernen)
- 12. Unteres Heizelement (nicht sichtbar)

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



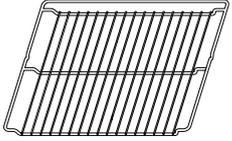
- 1. ON / OFF**  
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens.
- 2. HOME**  
Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

- 3. FAVORIT**  
Zum Aufrufen der Liste der Ihrer Favoriten-Funktionen.
- 4. DISPLAY**
- 5. EXTRAS**  
Zum Auswählen aus verschiedenen Optionen und auch zum Ändern der Ofen-Einstellungen und -Voreinstellungen.

- 6. FERNBEDIENUNG**  
Um die Nutzung von Bauknecht Home Net app zu ermöglichen.
- 7. ABBRECHEN**  
Zum Anhalten aller Ofen-Funktionen ausgenommen Uhr, Küchen-Timer und Bediensperre.

# ZUBEHÖRTEILE

## ROST



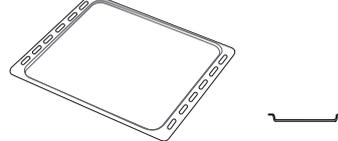
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

## FETTPFANNE



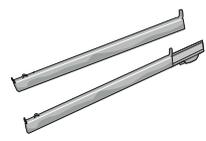
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

## BACKBLECH



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

## BACKAUSZÜGE \*



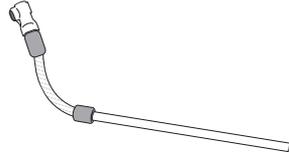
Um das Einsetzen oder Entfernen von Zubehör zu erleichtern.

## DAMPFEINSATZ



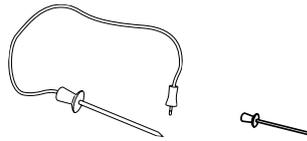
Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um den beim Garen freigesetzten Saft aufzufangen.

## ZULAUFROHR



An die Spezialdüse anschließen, um das einzufüllende Wasser in den Behälter zu saugen. Es darf nur der Metallteil in den Behälter eingetaucht werden. Nach Gebrauch gründlich abspülen und trocknen, bevor es an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt wird.

## 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.

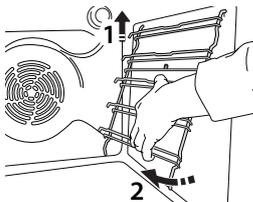
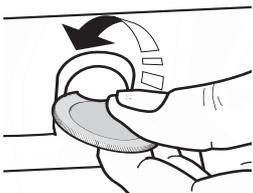
Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## 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.

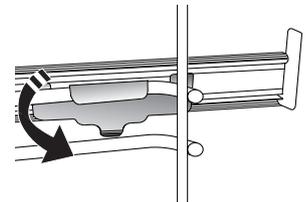
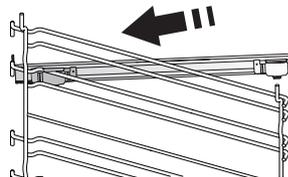
## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- 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: 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.
- **HEISSLUFT**  
Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal 3) mit gleicher Gartemperatur. 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.
- **TURBO GRILL**  
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, Törtchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.
- **DAMPFGAREN**
  - » **PURE STEAM**  
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.
  - » **HEISSLUFT + DAMPF**  
Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine 3 - HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine 2 - MITTLERE für Fleisch und eine 1 - NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

## • 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.
- » **HEISSLUFT 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.
- **TIEFKÜHLKOST**  
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.

**Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:**  
"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. 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. EINSTELLUNGSMODUS AUSWÄHLEN

Nachdem Sie die Sprache ausgewählt haben, fordert Sie das Display auf, zwischen "LADEN-DEMO" (nützlich für Händler, nur für Ausstellungszwecke) oder Fortfahren durch Antippen von "WEITER" auszuwählen.



### 3. 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. Sehen Sie wegen der Kompatibilität der App mit Android- oder iOS-Versionen im App Store nach.

Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

#### 1. Laden Sie die Bauknecht Home Net App herunter

Der erste Schritt für die Verbindung Ihres Geräts ist das Herunterladen der App auf Ihr Mobilgerät. Die Bauknecht Home Net App führt Sie durch alle hier aufgeführten Schritte. Sie können die Bauknecht Home Net App im AppStore 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.

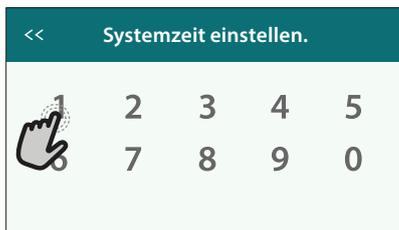
Die MAC-Adresse wird für das WiFi-Modul angezeigt.

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

### 5. 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".



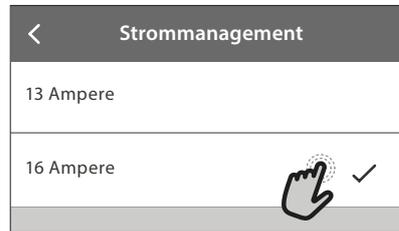
Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt haben, müssen Sie das Datum einstellen

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

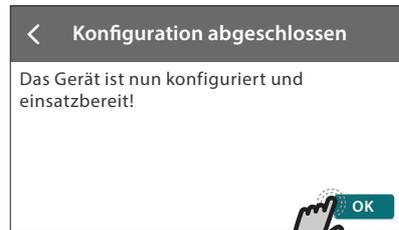
### 4. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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.

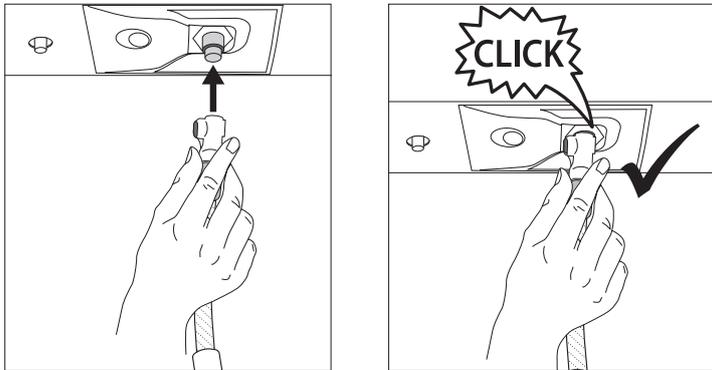
## 6. BEHÄLTER FÜLLEN

Für die Dampfabgabe während des Garens ist dieses Gerät mit einem Behälter (nicht sichtbar) ausgestattet.

Bei Auswahl eines Rezepts oder eines Zyklus, bei dem Dampfgaren erforderlich ist, fordert Sie das Display auf, das Zulaufrohr zum Füllen des Wassers einzusetzen und eine LED in der Nähe des Einsteckbereichs schaltet sich ein.

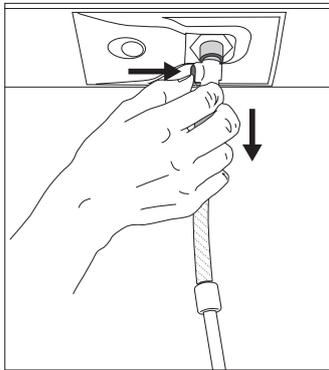
Schließen Sie das Rohr an, ohne die Taste zu drücken.

Wenn das Rohr Leitung vollständig eingesteckt ist, hören Sie ein Klickgeräusch.



Bitte beachten: Es gibt nur einen Weg, das Rohr richtig anzuschließen, und zwar indem Sie den Druckknopf auf die linke Seite halten.

Geben Sie dann das Ende des Rohrs in einen mit mindestens 1,7 Liter Trinkwasser gefüllten Krug/Behälter. Für eine optimale Dampfgarleistung wird empfohlen, den Wasserbehälter mit Wasser mit Raumtemperatur zu füllen. Wenn Sie den Behälter auf der Gerätetür abstellen, achten Sie bitte darauf, diesen vorsichtig abzustellen, damit Schäden am Türglas vermieden werden.



Nach dem Start stoppt der Vorgang automatisch, wenn der Behälter gefüllt ist.

Am Ende fordert Sie das Display auf, das Rohr durch Drücken der Taste auf seiner oberen linken Seite ausstecken und es leicht nach unten zu ziehen.

Bitte beachten: Um ein Austreten von Wasser zu vermeiden, wird empfohlen, das Füllzubehör zu trennen, während es sich noch im Entleerungsbehälter befindet;

entfernen Sie diese und schließen Sie dann die Tür.

**Nun kann der Garzyklus oder das gewünschte Rezept gestartet werden.**

Wurde die Dampf-Funktionen länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Dampfgarzyklus durchzuführen.

# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

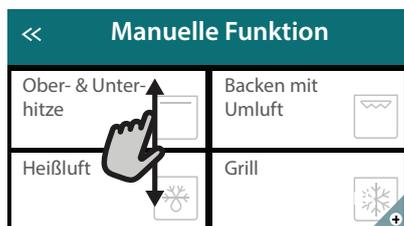
- Zum Einschalten des Ofens  drücken oder die Anzeige an einer beliebigen Stelle berühren.

Im Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und Mein Menü wählen.

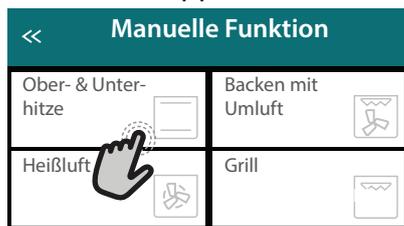
- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.



- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.



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



## 2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern. Das Display zeigt die Einstellungen an, die geändert werden können.

### TEMPERATUR / GRILL LEISTUNGSSTUFE

- 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 My Menu können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, die Sie aus der Liste auswählen können. Die meisten Gareinstellungen werden automatisch vom Gerät gewählt, um beste Ergebnisse zu erreichen.

- Wählen Sie 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.

## 4. EINSTELLEN START-/ABSCHALTZEIT DER STARTVORWAHL

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Funktion starten: Die Funktion startet oder schaltet sich zur von Ihnen vorgewählten Zeit ab.

- Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die von Ihnen benötigte Startzeit oder Abschaltzeit 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.

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten. Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt.

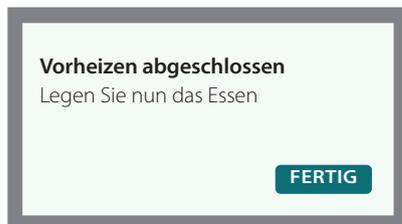
- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

## 6. VORHEIZEN

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



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



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

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

## 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 Ihr Lieblingsrezept.

Der Ofen erkennt die am häufigsten verwendeten Funktionen automatisch. 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 diese durch Antippen von  als Favorit 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

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 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.

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

### 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 Funktion.
- Tippen Sie auf "LÖSCHEN".

Sie können auch die Uhrzeit korrigieren, 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.

Es kann nur ein Zeitfenster mit einer Speise kombiniert werden.

## 10. EXTRAS

Drücken Sie ⚙️, um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen. Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



### ENTFERNT

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.



### KÜCHEN-TIMER

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

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

Sobald der Timer aktiviert wurde, kann auch eine Funktion ausgewählt und aktiviert werden.

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken 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.



### REINIGUNG

Aktivieren Sie die „Selbstreinigung“-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, können Sie den Start der automatischen Reinigung verzögern. Tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Endzeit einzustellen, wie im entsprechenden Abschnitt angegeben.



### ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser im Behälter entleert werden. Regelmäßiges Entleeren des Behälters ist die beste Art, um Wasserstagnation vorzubeugen. Es wird daher dringend empfohlen, den Behälter regelmäßig nach jedem Dampfgarzyklus zu entleeren.

Wenn der Behälter nicht regelmäßig entleert wird, fordert Sie das Gerät einige Tage nach dem letzten Dampfgarzyklus auf, diesen Vorgang auszuführen: Diese Aufforderung kann nicht ignoriert werden. Der normale Gebrauch des Geräts kann erst fortgesetzt werden, nachdem die Entleerung durchgeführt wurde.



Nachdem die Funktion "Abpumpen" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, die Funktion starten und die angegebenen Maßnahmen befolgen: Öffnen Sie die Tür und stellen Sie einen großen Krug (wenigstens 2 Liter Fassungsvermögen) unter die Entleerungsdüse, die sich unten am Bedienfeld, links von der Zulaufdüse befindet. Falls

erforderlich, ist es möglich, das Bedienfeld zu betätigen und den Entleerungsvorgang zu unterbrechen und wiederaufzunehmen (beispielsweise, wenn der Krug bereits während des Entleerungsvorgangs mit Wasser voll ist).

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor der Behälter entleert werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung <Wasser IST ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt>.



## ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten. Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen. Die Aufforderung zum Entkalken wird durch die Anzahl der ausgeführten Dampfgarzyklen oder die Dampferzeuger-Betriebsstunden seit dem letzten Entkalkungszyklus ausgelöst (siehe Tabelle unten).

Die MELDUNG „BITTE ENTKALKEN“ erscheint nach	ABHILFE
15 Dampfgarzyklen	Entkalken wird empfohlen
22 Stunden Dampfgar- Dauer	
20 Dampfgarzyklen	Es ist nicht möglich, einen Dampfzyklus auszuführen, bis ein Entkalkungszyklus ausgeführt wird
30 Stunden Dampfgar-Dauer	

Der Entkalkungsvorgang kann auch ausgeführt werden, wenn der Benutzer eine gründlichere Reinigung des Behälters und des inneren Dampfkreislaufs wünscht.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 185 Minuten. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen.

Bitte beachten: Wenn die Funktion kann unterbrochen werden. Wird sie jedoch zu irgendeinem Zeitpunkt abgebrochen, muss der gesamte Entkalkungsvorgang von Anfang an wiederholt werden.

### » PHASE 1.1: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

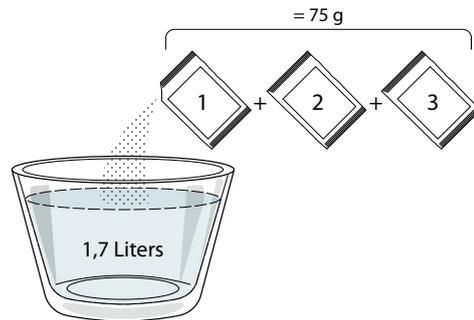
Wenn der Behälter nicht leer ist, muss die Entleerungsphase ausgeführt werden, bevor der eigentliche Entkalkungsvorgang gestartet wird. In diesem Fall fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben. Wenn der Behälter hingegen kein Wasser enthält, wechselt das Gerät automatisch zu PHASE 1.2.

Bitte beachten: Um sicherzustellen, dass das Wasser kalt ist, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingeschaltet war) verstreichen, bevor diese Tätigkeit ausgeführt werden kann. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „Wasser ist ZU HEISS. Warten, bis die Temperatur sinkt“.

Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

### » PHASE 1.2: ENTKALKEN (~120 MIN)

Wenn das Display Sie zur Zubereitung der Lösung auffordert, diese durch Zugabe von 3 Portionsbeuteln (entspricht 75 g) des speziellen Backofen WPRO Entkalkers in 1,7 Liter Trinkwasser bei Raumtemperatur herstellen.



Nachdem die Entkalkungslösung bereit ist, drücken Sie FERTIG und schließen Sie die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an. Dann drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Dann ist das System bereit, den Hauptentkalkungsvorgang zu starten.

**Sie müssen sich während der Entkalkungsphasen nicht vor dem Gerät aufhalten. Nachdem jede Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Feedback und das Display zeigt die Anweisungen zum Fortfahren mit der nächsten Phase.**

### » PHASE 1.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Wenn Sie das Display auffordert, einen Behälter unter die Ablauföffnung zu stellen, fahren Sie bitte mit dem Entleeren fort, wie im entsprechenden Abschnitt Entleeren beschrieben.

### » PHASE 2.1: WASSER NACHFÜLLEN

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss der Spülzyklus durchgeführt werden.

Füllen Sie einen Behälter mit 1,7 l klarem Trinkwasser. Schließen Sie dann die Leitung entsprechend den Anweisungen auf dem Display an und drücken Sie START. Die Pumpe stoppt den Betrieb, wenn der Behälter ganz gefüllt ist. Ziehen Sie die Leitung ab und schließen Sie die Tür.

### » PHASE 2.2: SPÜLEN (~65 MIN)

Das System ist nun bereit, den letzten Spülvorgang zu starten.

### » PHASE 2.3: LEEREN (BIS ZU 3 MIN)

Nach dem letzten Entleerungsvorgang erscheint die Meldung „Entkalken beendet“ auf dem Display: zur Bestätigung FERTIG drücken. Nun ist es möglich, alle Dampffunktionen zu verwenden.

\*Der WPRO-Entkalker ist das empfohlene professionelle Produkt, damit die bestmögliche Leistungsfähigkeit Ihrer Dampffunktion am Ofen erhalten bleibt. Folgen Sie bitte den Anwendungshinweisen auf der Verpackung. Wenn Sie eine Bestellung tätigen möchten oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen Sie die Website [www.bauknecht.eu](http://www.bauknecht.eu)

Bauknecht trägt keine Verantwortung für Schäden, die durch den Einsatz von anderen Reinigungsprodukten, die auf dem Markt angeboten werden, entstehen.



## 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.

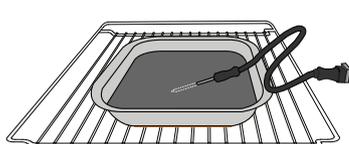
### VERWENDUNG DER SPEISENSONDE

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.

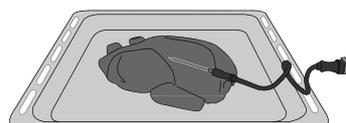
**FLEISCH:** Die Sonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese Knochen oder fetthaltige Teile berührt. Bei Geflügel, den Kerntemperaturfühler mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass dieser in einem Hohlraum endet.

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

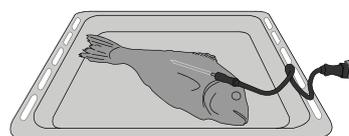
**BACKEN:** Die Spitze tief in den Teig einführen, dabei das Kabel so formen, dass ein optimaler Winkel der Sonde erzielt wird. Wenn Sie die Sonde zum Garen mit My Menu Funktionen verwenden, wird der Garvorgang automatisch gestoppt, wenn das gewählte Rezept die ideale Kerntemperatur erreicht, ohne dass die Backofentemperatur eingestellt werden muss.



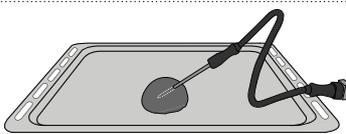
Lasagne



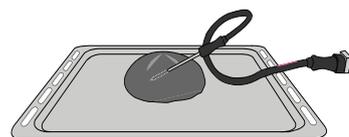
Hähnchen (ganz)



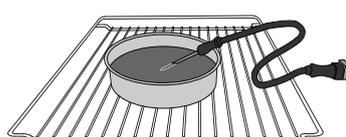
Fisch



Brötchen



Großes Brot



Kuchen

### 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.

### WI-FI

Zum Ändern von Einstellungen oder zum Konfigurieren eines neuen Heimnetzwerks.

### INFO

Zum Ausschalten des „Demomodus für Laden“, Rücksetzen des Produkts auf die Werkseinstellungen 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.

## 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

ZUBEHÖRTEILE

 Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne

 Backblech

 Fettpfanne mit 500 ml Wasser

## 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  3 
Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger	-	2-3 (mittel - hoch)	15 - 30	5  4 

## TURBO GRILL

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.

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  1 
Lammkeule / Schweinshaxe	-	2 (mittel)	60 - 90	3 
Bratkartoffeln	-	2 (mittel)	35 - 55	3 
Gemüsegratin	-	3 (hoch)	10 - 25	3 

ZUBEHÖRTEILE	 Ofenform oder Kuchenform auf Rost	 Fettpfanne / Backblech oder Bräter auf Rost	 Fettpfanne	 Backblech	 Fettpfanne mit 500 ml Wasser
--------------	---	---	--	---	--

## HEISSLUFT

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	170	30 - 50	
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)	Ja	160 - 200	35 - 90	
Plätzchen / Buttergebäck	Ja	140	30 - 50	
	Ja	140	30 - 50	
	Ja	135	40 - 60	
Kleingebäck/Muffins	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	30 - 50	
	Ja	150	40 - 60	
Beignets	Ja	180 - 190	35 - 45	
	Ja	180 - 190	35 - 45 *	
Meringen	Ja	90	130 - 150	
	Ja	90	140 - 160 *	
Pizza / Brot / Fladenbrot	Ja	190 - 230	20 - 50	
Pizza (dünn, dick, Fladenbrot)	Ja	220 - 240	25 - 50 *	
Tiefkühlpizza	Ja	250	10 - 20	
	Ja	220 - 240	15 - 30	
Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, 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.

## COOK 4

Rezept	Gericht	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Kekse/Plätzchen	Kekse/Plätzchen	Ja	135	50 - 70	5 4 3 1 
Törtchen	Törtchen	Ja	170	50 - 70	5 4 3 1 
Pizza rund	Pizza rund	Ja	210	40 - 60	5 4 2 1 
Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) Gebratenes Gemüse (Ebene 4) Lasagne (Ebene 2) Fleischstücke (Ebene 1)	Cook 4 Menu	Ja	190	40 - 120	5 4 2 1 

## 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	3 
Salzige Kuchen (Gemüsekuchen, Quiche)	Ja	180 - 190	45 - 55	3 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	Ja	180 - 200	50 - 60	2 

## PURE STEAM

Rezept	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Frisches Gemüse (im Ganzen)	-	100	30 - 80	2  
Frisches Gemüse (in Stücken)	-	100	15 - 40	2  
Tiefgefr. Gemüse	-	100	20 - 40	2  
Ganzer Fisch	-	90	40 - 50	2  
Fischfilets	-	90	20 - 30	2  
Hähnchenfilet	-	100	15 - 50	2  
Eier	-	100	10 - 30	2  
Obst (im Ganzen)	-	100	15 - 45	2  
Obst (in Stücken)	-	100	10 - 30	2  

## HEISSLUFT + DAMPF

Rezept	Dampfstufe	Vorheizen	Temperatur (°C)	Gardauer (Min.)	Ebene und Zubehörteile
Buttergebäck / Kekse/Plätzchen	1- NIEDRIG	-	140 - 150	35 - 55	3 
	1- NIEDRIG	-	140	30 - 50	4 1  
	1- NIEDRIG	-	140	40 - 60	5 3 1   
Kleiner Kuchen / Muffins	1- NIEDRIG	-	160 - 170	30 - 40	3 
	1- NIEDRIG	-	150	30 - 50	4 1  
	1- NIEDRIG	-	150	40 - 60	5 3 1   
Hefekuchen	1- NIEDRIG	-	170 - 180	40 - 60	2 
Biskuitkuchen	1- NIEDRIG	-	160 - 170	30 - 40	2 
Fladenbrot	1- NIEDRIG	-	200 - 220	20 - 40	3 
Brotlaib	1- NIEDRIG	-	170 - 180	70 - 100	3 
Brötchen	1- NIEDRIG	-	200 - 220	30 - 50	3 
Baguette	1- NIEDRIG	-	200 - 220	30 - 50	3 
Bratkartoffeln	2 - MITTEL	-	200 - 220	50 - 70	3 
Kalb / Rind / Schwein 1 kg	2 - MITTEL	-	180 - 200	60 - 100	3 
Kalb / Rind / Schwein (in Stücken)	2 - MITTEL	-	160 - 180	60 - 80	3 
Roastbeef englisch 1 kg	2 - MITTEL	-	200 - 220	40 - 50	3 
Roastbeef englisch 2 kg	2 - MITTEL	-	200	55 - 65	3 
Lammkeule	2 - MITTEL	-	180 - 200	65 - 75	3 
Geschmorte Schweinshaxe	2 - MITTEL	-	160 - 180	85 - 100	3 
Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg	2 - MITTEL	-	200 - 220	50 - 70	3 
Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken)	2 - MITTEL	-	200 - 220	55 - 65	3 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)	2 - MITTEL	-	180 - 200	25 - 40	3 
Fischfilet	3 - HOCH	-	180 - 200	15 - 30	3 

ZUBEHÖRTEILE

 Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost

 Fettpfanne / Backblech

 Fettpfanne

 Backblech

 Fettpfanne mit 500 ml Wasser

 Dampfensatz

## MAXI COOKING

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	2

## 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 *	3
Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm)	-	200	50 - 100 *	3

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

## 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.

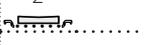
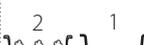
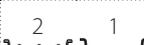
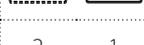
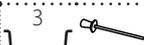
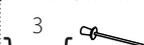
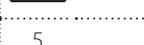
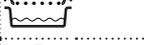
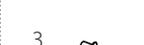
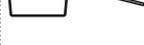
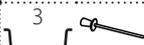
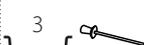
zwei Stunden warmzuhalten.

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

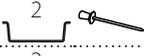
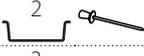
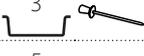
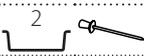
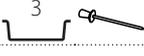
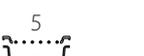
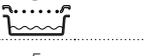
Es ist nicht empfehlenswert, Fertiggerichte länger als

## 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.

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
NUDELN, ÜBERBACKEN	Frisch	Lasagne	0,5 - 3 kg * 	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsauce obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg * 	
	Tiefgekühlte	Lasagne	0,5 - 3 kg 	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsauce obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
		Cannelloni	0,5 - 3 kg 	
REIS & MÜSLI	Reis 	Vollkornreis	0,1 - 0,5 kg 	Geben Sie einen Teil Vollkornreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Naturreis	0,1 - 0,5 kg 	Geben Sie einen Teil Naturreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Weißer Reis	0,1 - 0,5 kg 	Geben Sie einen Teil weißen Reis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
	Körner & Getreide 	Quinoa	0,1 - 0,3 kg 	Geben Sie einen Teil Quinoa und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Hirse	0,1 - 0,3 kg 	Geben Sie einen Teil Hirse und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Dinkel	0,1 - 0,3 kg 	Geben Sie einen Teil Dinkel und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Gerste	0,1 - 0,3 kg 	Geben Sie einen Teil Gerste und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
FLEISCH	Rind	Roastbeef	0,6 - 2 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Kalbsbraten	0,6 - 2,5 kg * 	
		Steak	2 - 4 cm 	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Hamburger	1,5 - 3 cm 	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 3/5 der Gardauer wenden.
	Schwein	langsames Garen	0,6 - 2 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schweinebraten	0,6 - 2,5 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Schweinshaxe	0,5 - 2,0 kg * 	
		Schweinerippen	0,5 - 2,0 kg 	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
Speck	0,5 - 1,5 cm 	Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Bei 3/4 der Gardauer wenden		

ZUBEHÖRTEILE  Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost  Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost  Backblech  Fettpfanne mit 500 ml Wasser  Dampfensatz  Speisesonde

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
FLEISCH	Lamm	Lammbraten	0,6 - 2,5 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
		Rost	0,5 - 2,0 kg * 	
		Lammkeule	0,5 - 2,0 kg * 	
	Geflügel	Brathähnchen	0,6 - 3 kg * 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
		Gefülltes Brathähnchen	0,6 - 3 kg * 	
		Hähnchenflügel/ Hähnchenschenkel	0,6 - 3 kg * 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig in der Fettpfanne mit der Hautseite nach unten verteilen
		Hähnchenfilet/-brust	1 - 5 cm 	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Entenbraten	Entenbraten	0,6 - 3 kg * 	
		Gefüllte Ente	0,6 - 3 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen
		Ente in Stücken	0,6 - 3 kg * 	
		Entenfilet/-brust	1 - 5 cm 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
	Puten- & Gänsebraten	Gänsebraten	0,6 - 3 kg * 	
		Gefüllte Gans	0,6 - 3 kg * 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Bei 2/3 der Gardauer wenden
		Putenteile	0,6 - 3 kg * 	
		Filet/Brust	1 - 5 cm 	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben. Bei 2/3 der Gardauer wenden
Fleischgerichte	Grillspieße	ein Rost 	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	

	Lebensmittelkategorien	Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang		
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 * 			
		Wolfbarsch	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	0,1 - 0,3 kg 			
		Wolfbarschfilet	0,05 - 0,15 kg 			
		Doradefilet	0,05 - 0,15 kg 			
		Tiefgekühlte Fischfilets	0,5 - 3 (cm) 			
	Gedünstete Filets & Steaks	Kabeljaufilet	1 - 2 (cm) 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden		
		Tiefgekühlte Filets	0,5 - 3 (cm) 			
		Lachssteak	1 - 3 (cm) 			
		Wolfbarschfilet	1 - 2 (cm) 			
		Doradefilet	0,5 - 1,5 (cm) 			
		Schwertfischsteak	0,5 - 3 (cm) 			
		Thunfischsteak	1 - 3 (cm) 			
	Fisch/Meeresfrüchte gegrillt	Gratinierte Muscheln	eine Lage 	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen		
		Garnelen	eine Lage 			
		Garnelen	eine Lage 			
	Gedünstete Meeresfrüchte	Jakobsmuscheln	eine Lage 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden		
		Muscheln	eine Lage 			
		Garnelen	eine Lage 			
Garnelen		eine Lage 				
Kalmar		0,1 - 0,5 kg 				
Gedunstete Eier	Tintenfisch	0,5 - 2 kg 	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden			
	Geflügel	jeweils 50 - 80 g 				
	Wachtel	ein Dampfeinsatz 				
ZUBEHÖRTEILE	Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne/Backblech oder Bräter auf Rost	Backblech	Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Dampfeinsatz	Spießsonde

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg 3	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden.
		Gefülltes Gemüse	jeweils 0,1 - 0,5 kg 3	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen.
		Sonstiges Gemüse	0,5 - 1,5 kg 3	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen.
	Gemüsegratin	Kartoffeln	eine Lage 3	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden.
		Tomaten	eine Lage 3	Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen.
		Paprika	eine Lage 3	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.
		Brokkoli	eine Lage 3	
		Blumenkohl	eine Lage 3	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen.
		Andere	eine Lage 3	
	Gedünstetes Gemüse 🍷	Ganze Kartoffeln	50 - 500 g* [jeweils] 2 1	
		Kartoffelstücke	100 - 2000 g* [empfohlen] 2 1	
		Frische Erbsen	0,2 - 3 kg 2 1	
		Brokkoli	0,2 - 2 kg 2 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Blumenkohl	0,2 - 2 kg 2 1	
		Möhren	0,2 - 2 kg 2 1	
		Zucchini	0,2 - 2 kg 2 1	
		Frisches Gemüse	0,2 - 2 kg 2 1	
	Gedünstetes tiefgekühltes Gemüse 🍷	Brokkoli	0,2 - 2 kg 2 1	
		Erbsen	0,2 - 3 kg 2 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.
		Kartoffeln	0,1 - 2 kg 2	
HERZHAFTE KUCHEN	Herzhafter Kuchen	0,8 - 1,2 kg 2	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	0,5 - 1,5 kg 2	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.	

Lebensmittelkategorien		Menge	Ebene und Zubehörteile	Info Garvorgang	
BROT	Brötchen	jeweils 60 - 150 g *	3	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen.	
	Mittelgroßes Brot	jeweils 200 - 500 g *	3	Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen. Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech.	
	Sandwich-Laib in Backform	jeweils 0,4 - 0,6 kg *	2	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	0,5 - 2,0 kg *	2	Bereiten Sie Teig nach Ihrem Lieblingsrezept zu und platzieren.	
	Baguette	jeweils 200 - 300 g	2	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	0,5 - 2,0 kg	2	Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech.	
PIZZA	Pizza tiefgekühlt	1 Lage*	2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Rost verteilen.	
	Pizza dünn	runde Pfanne - Blech*	2	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. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen.	
	Pizza dick	runde Pfanne - Blech*	2	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.	
KUCHEN & GEBÄCK	Rührkuchen	Biskuit in Kuchenform	0,5 - 1,2 kg *	2	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.
		Obstrührkuchen in Kuchenform	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform.
		Schokoladenkuchen in Kuchenform	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech.
		Biskuit in Tortenform	0,5 - 1,2 kg *	2	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen.
	Backwaren & gefüllte Kuchen	Kekse/Plätzchen	0,2 - 0,6 kg	3	Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen.
		Croissants (frisch)	eine Lage*	3	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.
		Croissants (tiefgekühlt)	eine Lage*	3	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.
		Brandteig	eine Lage*	3	
		Meringen	jeweils 10 - 30 g	3	
		Torte in Form	0,4 - 1,6 kg *	3	
Strudel		0,4 - 1,6 kg	3		
GEDÜNSTETES OBST	Fruchstücke	-	2	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden.	
	Ganze Früchte	0,1 - 0,5 kg	2		

\* Empfohlenes Lebensmittelgewicht oder Blechanzahl.

ZUBEHÖRTEILE						
	Rost/Ofenform oder Kuchenform auf Rost	Fettpfanne	Backblech	Fettpfanne / Backblech	Rost + Fettpfanne mit 500 ml Wasser	Speisesonde

# REINIGUNG UND PFLEGE

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 korrosiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswischen.
- Aktivieren Sie die „Selbstreinigungs“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

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

## ZUBEHÖRTEILE

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

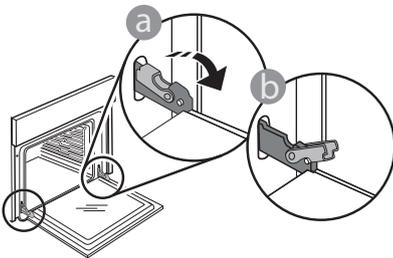
## BEHÄLTER

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.

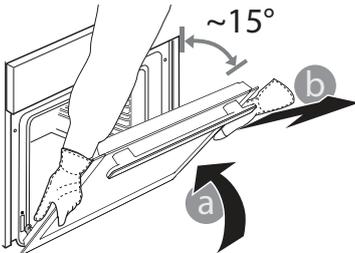
Wurde die Funktion „Heißluft + Dampf“ länger nicht verwendet, ist es sehr empfehlenswert, bei leerem Ofen und komplett gefülltem Behälter einen Garzyklus durchzuführen.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

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

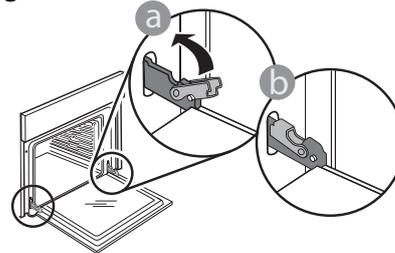


- Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

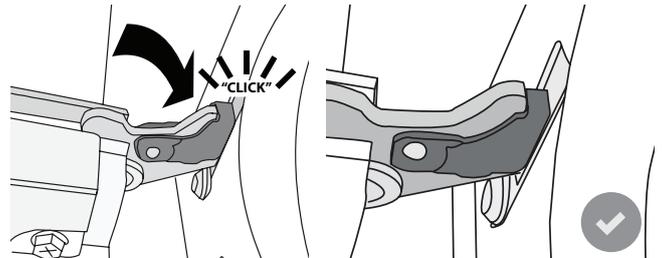


**Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

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



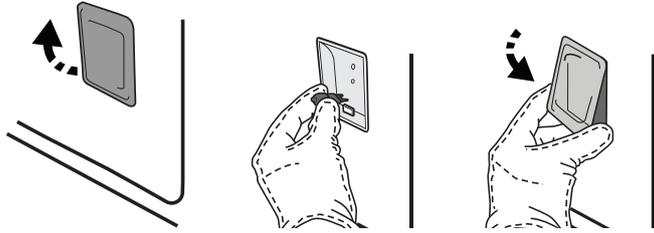
Einen leichten Druck ausüben, um zu überprüfen, dass sich die Haken in der korrekten Position befinden.



- 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 DER LAMPE

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Seitengitter aushängen.
3. Nehmen Sie die Glühlampenabdeckung ab.
4. Ersetzen Sie die Lampe.
5. Setzen Sie die Lampenabdeckung wieder ein, indem Sie diese fest aufdrücken, bis sie in Einbaulage einrastet.
6. Bringen Sie die Seitengitter wieder an.
7. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.



Bitte beachten: 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.

Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese 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.

### Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

Der installierte WiFi-Adapter unterstützt WiFi b/g/n für europäische Länder.

### Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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

### Welche WPS-Version wird unterstützt?

WPS 2,0 oder höher. Lesen Sie die Router-Dokumentation.

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

Sie können das von Ihnen bevorzugte Betriebssystem verwenden, es besteht kein Unterschied.

### Kann ich mobiles 3G-Tethering anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud-Dienste sind für fest vernetzte Geräte konzipiert.

### Wie kann ich überprüfen, ob meine Internetverbindung zu Hause funktioniert und der WiFi-Betrieb aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartgerät nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie davor alle anderen Datenverbindungen.

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

Rufen Sie die Router-Konfiguration auf (siehe Handbuch des Routers) und prüfen Sie, ob die MAC-Adresse des Gerätes auf der Seite für drahtlose verbundene Geräte aufgeführt ist.

### Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

Drücken Sie , tippen Sie dann auf  WiFi oder sehen Sie auf Ihrem Gerät nach: Es gibt ein Etikett mit der SAID-Nummer und MAC-Adressen. Die MAC-Adresse besteht aus einer Kombination von Zahlen und Buchstaben, die mit "88:e7" beginnen.

### Wie kann ich überprüfen, ob der WiFi-Betrieb des Geräts aktiviert ist?

Verwenden Sie Ihr Smartgerät und die Bauknecht Home Net, 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 einige Räume abzudecken. Dies hängt jedoch sehr vom Baumaterial der Wände ab. Sie können die Signalstärke prüfen, indem Sie Ihr Smartgerät neben dem Haushaltsgerät platzieren.

### Was kann ich tun, wenn meine drahtlose 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?

Sehen Sie in den Unterlagen des Routers nach. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein vernetztes Gerät auf die Seite zur Geräteeinrichtung zu gelangen.

### Was kann ich tun, wenn mein Router den WiFi-Kanal der Nachbarn nutzt?

Zwingen Sie den Router dazu, Ihren WiFi-Netzwerkkanal zu verwenden.

### Was kann ich tun, wenn auf dem Display erscheint oder der Ofen keine stabile Verbindung zu meinem Heimnetz-Router herstellen kann?

Das Gerät ist möglicherweise richtig mit dem Router verbunden, kann jedoch nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Router- und/oder Funkanbieter-Einstellungen überprüfen.

Router-Einstellungen: NAT muss eingeschaltet sein, Firewall und DHCP müssen richtig konfiguriert sein. Unterstützte Passwort-Verschlüsselung: WEP, WPA, WPA2. Um einen anderen Verschlüsselungstyp zu versuchen, siehe Router-Handbuch.

Funkanbietereinstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können.

### Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

Schalten Sie nach dem Einrichten des Netzwerks die Stromversorgung aus, warten Sie 20 Sekunden und schalten Sie dann den Backofen ein: Überprüfen Sie, dass die App den UI-Status des Geräts zeigt.

Einige Einstellungen benötigen mehrere Sekunden, um in der App aufzuscheinen.

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

Sie können ein neues Konto erstellen, aber vergessen Sie nicht, Ihre Geräte vom alten Konto zu entfernen, bevor Sie sie auf ein neues Konto verschieben.

### Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Haushaltsgerät löschen und die Einstellungen 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  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 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-Installationskonfiguration wurde 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 die WiFi-Signalstärke in der Nähe des Haushaltsgeräts gut ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Siehe Absatz „FAQ WiFi“ Führen Sie, wenn Ihre Heimnetzwerk-Konfiguration geändert wurde, das Pairing mit dem Netzwerk aus: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernaktivierung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land die Fernbedienung von elektrischen Geräten gestattet.
Wasser wird nicht vom Zulaufrohr angesaugt	Das Rohr ist nicht richtig eingesteckt. Das Rohr ist verstopft.	Das Rohr ausstecken. Prüfen Sie, dass das Rohr nicht verstopft ist. Setzen Sie das Rohr erneut ein. Achten Sie darauf, den Vorgang richtig auszuführen (prüfen Sie die Ausrichtung des Rohrs: Der Druckknopf muss nach links weisen, darf jedoch nicht gedrückt werden, und Sie müssen ein Klicken hören, wenn es vollständig eingerastet ist).
Das Display zeigt „FEHLER“ während der Entleerungsfunktion	Die Entleerungsfunktion arbeitet nicht richtig	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Sie können Ihre Favoriten nicht sehen?	Das System muss aktualisiert werden.	Führen Sie das Rücksetzen auf die Werkseinstellungen durch (Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie danach „Produkt rücksetzen“). Sobald dieser Vorgang abgeschlossen ist, können Sie Ihre bevorzugten Programme einfach speichern und anzeigen.

# KUNDENDIENST

## BEVOR SIE UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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

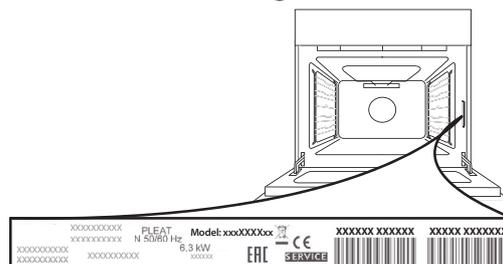
- Den Backofen aus- und wieder einschalten, um festzustellen, ob das Problem erneut auftritt.

## FALLS DAS PROBLEM

NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, RUFEN SIE BITTE IHREN NÄCHSTGELEGENEN KUNDENDIENST 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 des Problems;
- den genauen Gerätetyp Ihres Produktes
- den Kundendienstcode (die Nummer, die auf das Wort SERVICE auf dem Kennschild am Produkt folgt, welches auf der Innenkante zu finden ist, wenn die Ofentür geöffnet ist)



- Ihre vollständige Anschrift,
- Eine Kontaktnummer.

## TECHNISCHE DATEN

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







**400011440394**

Gedruckt in Italien