



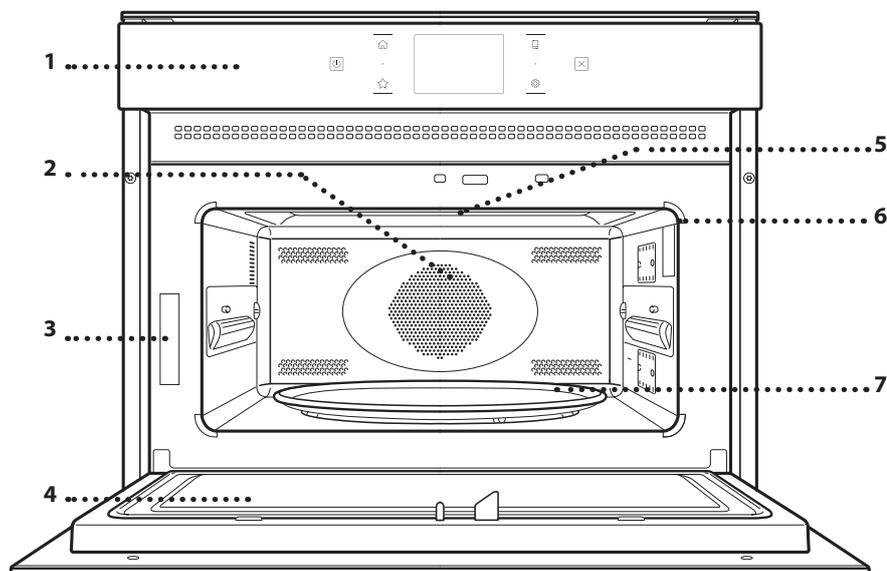
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr
Produkt bitte unter www.bauknecht.eu/register an



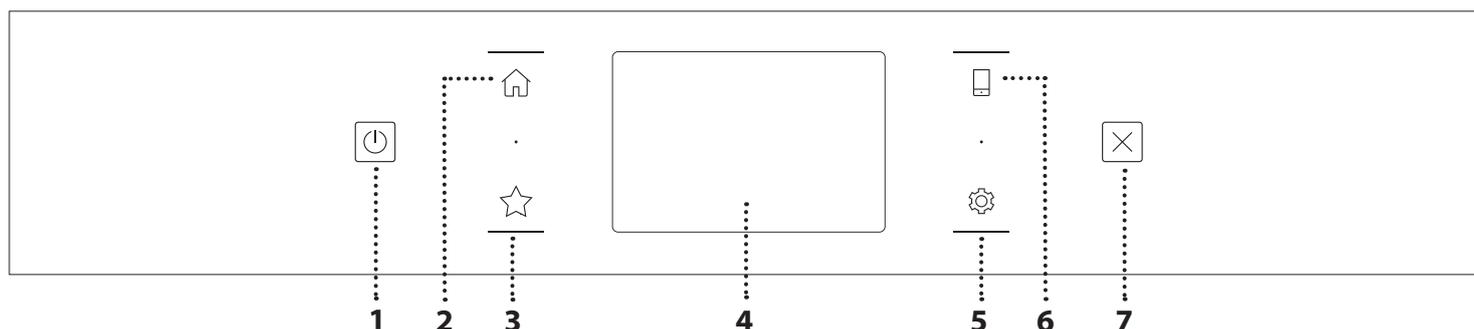
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
(nicht sichtbar)
3. Typenschild
(nicht entfernen)
4. Tür
5. Oberes Heizelement/Grill
6. Licht
7. Drehteller

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

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

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

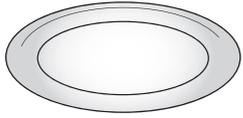
Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

7. ABBRECHEN

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

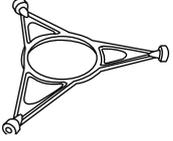
ZUBEHÖR

DREHTELLER



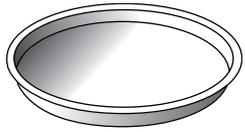
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehöerteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden. Keine anderen Zubehöerteile auf die Auflage stellen.

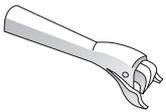
CRISP-PLATTE



Nur für die Verwendung mit den vorgesehenen Funktionen. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen, sie kann in leerem Zustand durch

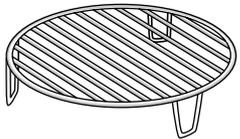
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Bei gewissen „Crisp Fry“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

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

RECHTECKIGES BACKBLECH

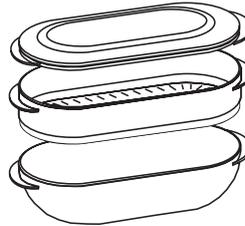


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden.

Das Backblech horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

Bitte beachten: Bei der Verwendung des Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

Nicht mitgelieferte Zubehöerteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

Eine Reihe von Zubehöerteilen kann käuflich erworben werden. Vor dem Kauf überprüfen, ob sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet und ofenfest sind.

Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

Stets sicherstellen, dass Speisen und Zubehöerteile die Innenseiten des Geräts nicht berühren.

Bevor Sie den Ofen einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Darauf achten, den Drehteller beim Einsetzen oder Entnehmen anderer Zubehöerteile nicht abzunehmen.

GARFUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

Leistungsstufe (W)	Empfohlen für
900	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt.
750	Garen von Gemüse.
650	Garen von Fleisch und Fisch.
500	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelaufauf.
350	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade.
160	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Zerlassen von Butter und Käse.
90	Zerlassen von Eiskrem.

Vorgang	Speise	Leistungsstufe (W)	Dauer (min)
Aufwärmen	2 Tassen	900	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree 1 kg	900	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch 500 g	160	15 - 16
Garen	Biskuitkuche	750	7 - 8
Garen	Eierpudding	500	16 - 17
Garen	Hackbraten	750	20 - 22

• DYNAMIC CRISP

Zum perfekten Bräunen des Gerichts, sowohl auf der Oberseite als auch auf der Unterseite der Speise. Diese Funktion darf nur mit der speziellen Crisp-Platte verwendet werden.

Speise	Dauer (min)
Hefekuchen	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

Erforderliche Zubehörteile: Crisp-Platte, Haltegriff für die Crisp-Platte

• GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Toast	Hoch	5 - 6
Garnelen	Medium	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• GRILL + MW

Zum schnellen Garen und Gratinieren von Gerichten durch Kombination der Mikrowellen- und Grillfunktionen.

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Kartoffelgratin	650	Medium	20 - 22
Ofenkartoffeln	650	Hoch	10 - 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Speise	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	Hoch	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

Speise	Leistungsstufe (W)	Leistungsstufe Grill	Dauer (min)
Cannelloni tiefgekühlt	650	Hoch	20-25
Schweinekoteletts	350	Hoch	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SCHNELLES VORHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird. Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

• HEISLUFT

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

Speise	Temp. (°C)	Dauer (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käse-Cupcake	170 *	25 - 30
Kekse/Plätzchen	175 *	12 - 18

* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

• HEISLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

Speise	Leistungsstufe (W)	Temp. (°C)	Dauer (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpastete	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

• SPEZIALFUNKT.

» WARMHALTEN

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

» 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.



MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Garmethode für alle Arten von Speisen.

• DYNAMIC AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdreheller. KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

Speise	Gewicht
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN 	50 - 800 g
FLEISCH	100 - 2000 g
GEFLÜGEL	100 - 3000 g
FISCH	100 - 2000 g
GEMÜSE	100 - 2000 g
BROT	100 - 2000 g

• DYNAMIC REHEAT

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

• DYNAMIC STEAM

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampf garen der Speise fort. Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1- 4 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4- 8 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

• DYNAMIC AIR FRY

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist gar kein Öl erforderlich. Es kann eine Vielzahl

von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden.

Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt*) erzielen.

Speise	Gewicht / Portionen
PANIERTES FILET GEBRATEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 - 500 g
FLEISCHKLÖSSCHEN Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 - 800 g
FISCH UND CHIPS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	1 - 3 Pint
GEMISCHTER FISCH FRITTIERT * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 - 500 g
PANIERTE SHRIMPS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 - 500 g
PANIERTE TINTENFISCHRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 - 500 g
PANIERTE FISCHSTÄBCHEN * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden	100 - 500 g
BRATKARTOFFELN * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	200 - 500 g
BRATKARTOFFELN Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. Geben Sie sie für 30 Minuten in kaltes gesalzenes Wasser. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab und wiegen Sie sie. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 - 500 g
KARTOFFELKROKETTEN Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	100 - 600 g
AUBERGINE Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden	200 - 600 g
PAPRIKA Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 - 500 g
ZUCCHINI Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 - 500 g
CHICKEN NUGGETS * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	200 - 600 g
PANIERTER KÄSE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 - 400 g
ZWIEBELRINGE * Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost	100 - 500 g

• DYNAMIC COOK

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

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:

◀ Tippen Sie auf.

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. 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 die Verbindung herzustellen.

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 iTunes Store oder im Google Play Store herunterladen.

2. Erstellen Sie ein Benutzerkonto

Wenn Sie noch keines haben, müssen Sie ein Benutzerkonto anlegen. Dies ermöglicht Ihnen, Ihre Geräte zu vernetzen und diese ferngesteuert zu überwachen und zu betätigen.

3. Registrieren Sie Ihr Gerät

Folgen Sie den Anweisungen der App zum Registrieren Ihres Geräts. Für die Beendigung des Registrierungsprozesses benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Sie finden diesen eindeutigen Code auf dem Kennschild am Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2,0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie „MANUELL“, dann tippen Sie auf „WPS Einrichtung“: Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

3. EINSTELLEN VON UHRZEIT UND DATUM

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

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

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um das Datum einzustellen.

- Tippen Sie zum Bestätigen auf „EINSTELLEN“.

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

4. 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 Zubehöerteile entnehmen.

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor, idealerweise unter Verwendung der Funktion "Schnelles Vorheizen".

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

Das Display ermöglicht Ihnen die Auswahl zwischen Manuellen und My Menu Funktionen.

- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Hauptfunktion an, um das entsprechende Menü aufzurufen.
- Blättern Sie nach oben oder nach unten, um die Liste zu durchsuchen.
- Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Funktion durch Antippen aus.

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

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

In der Funktion "Heißluft" können Sie durch Tippen auf  das Vorheizen aktivieren.

DAUER

In den Funktionen Mikrowelle und Kombi-Mikrowelle müssen Sie immer eine Gardauer einstellen.

- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.
- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

Nach dem Ablauf der Gardauer wird der Garvorgang automatisch gestoppt.

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf „Gardauer einstellen“.

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 eine Garart aus der Liste aus.
- Wählen Sie eine Funktion.

Die Funktionen werden nach Lebensmittelkategorien im My Menu ESSEN Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im LIFESTYLE 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. STARTZEITVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Sie können den Garvorgang verzögern, bevor Sie eine Nicht-Mikrowellen-Funktionen starten: Die Funktion startet dann zu der von Ihnen vorgewählten Zeit.

- Tippen Sie auf „STARTVORWAHL“, um die von Ihnen gewünschte Startzeit einzustellen.
- Nachdem Sie die gewünschte Verzögerung eingestellt haben, tippen Sie auf "STARTVORWAHL", um die Wartezeit zu starten.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen: Die Funktion startet automatisch nach der berechneten Zeit.

Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben.

- Zur unmittelbaren Aktivierung der Funktion und zum Löschen der programmierten Zeitverzögerung löschen, tippen Sie auf .

5. DIE FUNKTION STARTEN

- Nachdem Sie die Einstellungen konfiguriert haben, tippen Sie auf „START“, um die Funktion zu aktivieren.

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

Für die Mikrowelle-Funktionen ist ein Startschutz vorgesehen. Die Tür muss vor dem Start der Funktion geöffnet und geschlossen werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf "START".

Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des

Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten.

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

6. JET START

Unten auf dem Hauptbildschirm befindet sich eine Leiste, die drei verschiedene Dauern anzeigt. Tippen Sie auf eine , um das Garen mit der Mikrowellen-Funktion auf höchster Stufe (900 W) zu beginnen.

- Öffnen Sie die Tür.
- Die Speise in den Ofen stellen und die Tür schließen.
- Tippen Sie auf die Gardauer, die Sie Garen möchten.

7. VORHEIZEN

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

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

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

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

Sie können die Standardeinstellung der Vorheizoption

bei Garfunktionen ändern, die Ihnen eine manuelle Änderung gestatten.

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

8. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige der My Menu Funktionen erfordern, dass die Speise während des Garens gedreht 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 weitergaren.

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 weitergaren.

9. 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.
- Tippen Sie auf  , um den Garvorgang zu verlängern.

10. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihre Lieblingsrezepte.

Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

ANLEITUNG ZUM SPEICHERN EINER FUNKTION

Nach Ende einer Funktion können Sie  antippen, um sie als Favorit zu speichern. Dies ermöglicht Ihnen, diese zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen zu verwenden. Das Display ermöglicht Ihnen das Speichern der Funktion durch Angabe von 4 bevorzugten Mahlzeiten einschließlich Frühstück, Mittagessen, Snack und Abendessen.

- Tippen Sie auf die Symbole, um mindestens eine auszuwählen.
- Tippen Sie auf „FAVORIT“, um die Funktion zu speichern.

NACH DEM SPEICHERN

Zum Anzeigen des Favoriten-Menüs drücken Sie  : Die Funktionen werden nach verschiedenen Mahlzeiten unterteilt und einige Empfehlungen werden angeboten.

- Tippen Sie auf das Speisensymbol, um die entsprechenden Listen anzuzeigen.
- Durchlaufen Sie die erhaltene Liste.
- Tippen Sie auf das Rezept oder die Funktion, das/ die Sie benötigen.
- Tippen Sie auf „START“, um den Garvorgang zu aktivieren.

ÄNDERN DER EINSTELLUNGEN

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie zu jedem Favoriten ein Bild oder einen Namen hinzufügen, um ihn nach Ihren Vorlieben anzupassen.

- Wählen Sie die Funktion aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „BEARBEITEN“.
- Wählen Sie die Eigenschaft aus, die Sie ändern möchten.
- Tippen Sie auf „WEITER“: Auf dem Display erscheinen die neuen Eigenschaften.
- Tippen Sie auf „SPEICHERN“, um Ihre Änderungen zu bestätigen.

Auf der Favoriten-Anzeige können Sie auch Funktionen löschen, die Sie gespeichert haben:

- Tippen Sie auf ★ bei der entsprechenden Funktion.
- Tippen Sie auf „LÖSCHEN“.

Sie können auch die Uhrzeit ändern, zu der die verschiedenen Speisen angezeigt werden:

- Drücken Sie .
- Wählen Sie  „Voreinstellungen“.
- Wählen Sie „Uhrzeiten und Daten“.
- Tippen Sie auf „Zeiten für Mahlzeiten“.
- Durchlaufen Sie die Liste und tippen Sie die entsprechende Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

11. 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.



DREHTELLER

Diese Option stoppt die Drehung des Drehtellers, damit Sie große und quadratische mikrowellengeeignete Behälter verwenden können, die sich nicht frei im Gerät drehen können.



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 Display 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.



LAMPEN

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.



DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz



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.



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 und den Erhalt weiterer Informationen über das Produkt.

HILFREICHE TIPPS

MIKROWELLE GAREN

Mikrowellen durchdringen die Speise nur bis zu einer gewissen Tiefe, daher müssen bei einem gleichzeitigen Garen verschiedener Speisen, diese soweit wie möglicher voneinander verteilt werden, um die maximale Oberfläche den Mikrowellen auszusetzen.

Kleinere Stücke garen schneller durch als dicke: Schneiden Sie die Stücke in gleichmäßige Teile, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Die meisten Lebensmittel garen weiter, wenn das Mikrowellengerät fertig mit dem Garen ist. Deshalb immer Standzeit einplanen, um das Garen abzuschließen.

Entfernen Sie alle Metallteile (z. B. Verschlüsse) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese zum Garen in die Mikrowelle gelegt werden.

Kunststoffolie vor dem Garen mit einer Gabel oder einem Zahnstocher einstechen, damit der sich aufbauende Druck entweichen kann und die Folie durch den entstehenden Dampf nicht platzt.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten können ohne vorherige Blasenbildung überhitzen. Dies kann zum plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten führen. Um dies zu vermeiden, keine enghalsigen Behälter verwenden, die Flüssigkeit umrühren, bevor der Behälter in den Mikrowellengeräum gestellt wird und einen Teelöffel im Behälter lassen.

Nach dem Erwärmen, den Behälter vorsichtig aus dem Mikrowellengerät nehmen und vorsichtig umrühren.

TIEFGEFRORENES

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Auftauen direkt auf der Glasfettpfanne. Falls nötig, kann ein leichter, mikrowellengeeigneter Kunststoffbehälter verwendet werden.

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.

BABYNAHRUNG

Babynahrung in Behältern oder Getränke in Babyfläschchen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.

Sicherstellen, dass der Behälterdeckel bzw. der Flaschensauger vor dem Erwärmen entfernt werden.

KUCHEN UND BROT

Für Kuchen und Brot wird die "Heißluft"-Funktion empfohlen. Um die Garzeiten zu verringern kann der Benutzer alternativ "Heißluft + MW" wählen, wobei die Mikrowellenleistung auf einen Wert unter 160W gestellt wird, damit die Speisen weich bleiben und gut riechen.

Verwenden Sie für die "Heißluft"-Funktion Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

Alternativ kann das rechteckige Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr zum Garen bestimmter Speisen, wie Keksen oder Brötchen, verwendet werden.

Für die "Heißluft + MW"-Funktion, nur mikrowellengeeignete Behälter verwenden und diese auf den mitgelieferten Rost legen.

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

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

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

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

PIZZA

Um ein gleichmäßiges Garen und einen knusprigen Pizzateig in kurzer Zeit zu erhalten, wird empfohlen die "Crisp"-Funktion zusammen mit dem mitgelieferten Spezialzubehör zu verwenden.

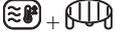
Für größere Pizzen kann alternativ das rechteckige Backblech zusammen mit der "Heißluft"-Funktion verwendet werden: In diesem Fall den Ofen auf eine Temperatur von 200° C vorheizen und den Mozzarella-Käse nach zwei Drittel der Garzeit auf der Pizza verteilen.

FLEISCH UND FISCH

Um eine perfekte Bräunung der Oberfläche in kürzester Zeit zu erhalten und dabei das Fleisch oder den Fisch innen weich und saftig zu lassen, wird die Verwendung von Funktionen empfohlen, die Heißluft mit Mikrowelle kombinieren, wie "Turbogrill + Mikrowelle" oder "Heißluft + Mikrowelle".

Um optimale Garergebnisse zu erhalten, die Mikrowellenleistung auf 350W einstellen.

GARTABELLE

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang				
AUFLAUF & NUDELGRÄTIN	Lasagne		4 – 10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen				
	Cannelloni		400 - 1500 g					
	Lasagne*		500 - 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen				
	Cannelloni*		400 - 1500 g					
REIS & NUDELN	Reis		100 - 400 g 	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2-3 Tassen Wasser für jede Tasse Reis.				
	Reisbrei		2 – 4 Portionen 	Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Bei Aufforderung Milch hinzufügen. Für 2 Portionen 75ml Reis, 200ml Wasser und 300ml Milch verwenden.				
	Pasta		1 – 4 Portionen 	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel. Verwenden Sie ungefähr 750 ml Wasser pro 100 g Nudeln				
	REIS, PASTA & GETREIDE	Bulgur		100 - 400 g	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur			
		Quinoa			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa			
		Hirse			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Hirse			
		Amarant			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Amarant			
		Dinkel			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel			
		Gerste			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste			
		Buchweizen			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3 Tassen Wasser für jede Tasse Buchweizen			
		Couscous			Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous			
		KÖRNER & MÜSLI			Haferflockenbrei		1 -2 Portionen 	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben

* Tiefkühlkost  Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang
RIND	Roastbeef		800 - 1500 g	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kalbsbraten			Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Steak		2 - 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Hamburger		2 - 6 Stück	Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen
	Hamburger*		100 - 500 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
SCHWEIN	Schweinebraten		800 - 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Koteletts		2 - 6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Rippchen		700 - 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochenseite nach unten verteilen
	Speck		50 - 150 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
LAMM	Lammbraten		1000 - 1500 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenem Knoblauch einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Kotelett		2 - 8 Stück	Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
GEFLÜGEL	Brathähnchen		800 - 2500 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke		400 - 1200 g	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen
	Hähnchenfilet/-brust		300 - 1000g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
GEDÜNSTETES FLEISCH	Hähnchenfilets		300 - 800 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hotdog		4 - 8 Stück	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken
FLEISCHGERICHTE	Hackbraten		4 - 8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftschlüssen zu vermeiden
	Kebab		400 - 1200 g	Mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen
	Paniertes Filet gebraten		100 - 500 g	Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Würste & Würstchen		200 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden
	Fleischklößchen		200 - 800 g	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und formen Sie Bälle von jeweils ungefähr 30-40g. Mit Öl bepinseln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

ZUBEHÖR



Mw/Ofen-geeigneter Behälter



Dampfgarer (komplett)



Dampfeinsatz (Unten + Deckel)



Dampfeinsatz (unten)



Grillrost



Rechteckiges Backblech



Crisp-Platte

	Lebensmittelkategorien	Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
FISCH & MEERESFRÜCHTE	FISCH (GANZ)	Gebratener Fisch (ganz)	 + 	600 - 1200 g	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Gedünsteter Fisch (ganz)		600 - 1200 g	
	GEDÜNSTETE FILETS & STEAKS	Steak		300 – 800 g ^{o•}	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Filets			
	FISCHGRATIN	Fischgratin	 + 	500 - 1200 g	Mit Brösel bedecken und mit Butterflocken bestreuen
		Fischgratin *		600 - 1200 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	GEDÜNSTETE MEERESFRÜCHTE	Jakobsmuscheln		1 - 6 Stück	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Muscheln		400 - 1000 g	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
		Garnelen		100 - 600 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	FISCH & MEERESFRÜCHTE FRITTIERT	Fisch und Chips *		1 - 3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Panierte Shrimps *		100 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Tintenfischringe *			
		Panierte Fischstäbchen *			
		Gemischter Fisch frittiert *			
Fischsteak		300 – 800 g			

* Tiefkühlkost ^{o•} Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
GEMÜSE	GEBRATENES GEMÜSE	Kartoffelstücke	300 - 1200 g	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Kartoffelecken	300 - 800 g	In Spalten schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Gefülltes Gemüse	600 - 2200 g	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	
		Vegetarischer Burger *	2 - 6 Stück	Die Crisp-Platte leicht einfetten	
		Pellkartoffeln	200 - 1000 g	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Schneiden Sie ein Kreuz in die Oberseite der Kartoffel und gießen Sie Sauerrahm und Ihre Lieblingsgarnierung darüber.	
GEMÜSEGRATIN	Kartoffeln	4 - 10 Portionen	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber		
	Brokkoli	600 - 1500 g	In Stücke schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber		
	Blumenkohl	600 - 1500 g			
	Gemüse*	400 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen		
GEMÜSE	GEDÜNSTETES GEMÜSE	Kartoffelstücke	300 - 1000 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen	
		Erbsen	200 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Möhren	200 - 500 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Brokkoli			
		Blumenkohl			
		Kürbis	200 - 500 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
		Maiskolben	300 - 1000 g		
		Paprika	200 - 500 g	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Sonstiges Gemüse					
GEDÜNSTETES TIEFKÜHLGEMÜSE	Gedünstetes Gemüse	300 g	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		
GEMÜSE	FRITTIERTES GEMÜSE	Bratkartoffeln *		200 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Bratkartoffeln	200 - 500 g	Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in Streifen. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwägen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Kartoffelkroketten		100 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Aubergine		200 - 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwägen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Paprika	200 - 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Paprika. Mit Salz würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
		Zucchini		200 - 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

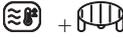
ZUBEHÖR

Mw/Ofen-
geeigneter
BehälterDampfgarer
(komplett)Dampfeinsatz
(Unten + Deckel)Dampfeinsatz
(unten)

Grillrost

Rechteckiges
Backblech

Crisp-Platte

Lebensmittelkategorien		Zubehör	Menge	Info Garvorgang	
HERZHAFTE KUCHEN	Quiche Lorraine		1 Beschickung	Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu	
	Quiche Lorraine*		200 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	Herzhafter Kuchen	 + 	1 Beschickung	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		800 - 1500 g	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein	
BROT	Brötchen		1 Beschickung	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens	
	Brötchen *		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	
	Sandwich-Laib in Backform		1 bis 2 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen	
	Brötchen vorgebacken		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben	
	Brötchen aus der Dose		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	
PIZZA	Pizza		2 – 6 Portionen	Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit dafür vorgesehenen Funktion des Ofens aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen	
	Pizza dünn *		250 - 500 g ◦•	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	Pizza dick *		300 – 800 g ◦•		
	Kalte Pizza		200 - 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
KUCHEN & GEBÄCK	RÜHRKUCHEN	Biskuit in Kuchenform	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform	
		Obstrührkuchen in Kuchenform	 + 	900 - 1900 g	Bereiten Sie einen Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept mit gehobeltem oder geschnittenem frischem Obst zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
		Schokoladen-Rührkuchen in Kuchenform		600 - 1200 g	Bereiten Sie einen Schokoladen-Kakao-Kuchenteig nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform

* Tiefkühlkost ◦• Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

	Lebensmittelkategorien	Zubehör	Menge	Info Garvorgang
KUCHEN & GEBÄCK	GEBÄCK & GEFÜLLTE PASTETEN	Kekse/Plätzchen	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtesenz. Abkühlen lassen. 10-12 Streifen auf einem gefetteten Backblech formen
		Schokoladenkekse	1 Beschickung	Stellen Sie einen Rührteig aus 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, Salz und Backpulver her. Geben Sie Vanilleextrakt dazu. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Meringen	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung aus 2 Eiweiß, 80 g Zucker und 100 g Kokosraspeln zu. Den Teig mit Vanille und Mandelaroma verfeinern. 20-24 Stücke auf einem gefetteten Backblech formen
		Obstkuchen	+ 800 - 1500 g	Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen
		Obstkuchen	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
		Obstkuchen *	300 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
MUFFINS & CUPCAKES	Muffins	1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen	
	Soufflé	+ 2 - 6 Portionen	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand	
	Käse-Cupcake	1 Beschickung	Bereiten Sie eine Mischung für 12-15 Stücke vor, unter Verwendung von geriebenem weichen Käse und gewürfelmtem Speck oder Schinken. In einzelne Muffinformen füllen.	
DESSERT	Früchtekompott	300 - 800 ml	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfeinsatz geben	
	Bratäpfel	4 - 8 Stück	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter	
	Heiße Schokolade	2 - 8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu	
	Brownies	1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech	
EIER	Verquirlt	2 - 10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu	
	Ochsenaugen	1 - 6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein	
	Omelette	1 Beschickung		
	Eierpudding	1 - 2 Beschickungen	Bereiten Sie eine Mischung aus 0,5 Liter Milch, 4 Eigelb, 100 g Zucker und 40 g Mehl zu. Geben Sie Milch in einen Behälter und stellen Sie ihn in den Ofen. Bei Aufforderung, die heiße Milch vorsichtig in die Mischung aus Eigelb, Mehl und Zucker gießen und weiter kochen	
SNACKS	Popcorn	- 90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdrehteller. Garen Sie immer nur eine Tüte	
	Hähnchenflügel *	300 - 600 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Chicken Nuggets *	+ 200 - 600 g		
	Panierter Käse *	100 - 400 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Zwiebelringe *	+ 100 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen	
	Geröstete Nüsse	50 - 200 g		

ZUBEHÖR



Mw/Ofen-geeigneter Behälter



Dampfgarer (komplett)



Dampfeinsatz (Unten + Deckel)



Dampfeinsatz (unten)



Grillrost



Rechteckiges Backblech



Crisp-Platte

REINIGUNG

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

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

Alle Zubehörteile, mit Ausnahme der Crisp-Platte, sind spülmaschinenfest.

Die Crisp-Platte darf nur mit Wasser und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Hartnäckige Verschmutzungen durch sanftes Scheuern mit einem Tuch entfernen. Die Crisp-Platte vor dem Reinigen immer erst abkühlen lassen.

WIFI FAQs

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

Welche Einstellungen müssen in der Router-Software konfiguriert werden?

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: Auf einem Schild sind SAID- und MAC-Adressen angegeben. Die MAC-Adresse besteht aus einer Ziffern- und Buchstabenkombination beginnend mit "88:e7".

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

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

Gibt es etwas, das verhindern kann, dass das Signal das Gerät erreicht?

Prüfen Sie, dass die von Ihnen verbundenen Geräte nicht die gesamte verfügbare Bandbreite aufbrauchen. Stellen Sie sicher, dass Ihre WiFi-aktivierten Geräte die vom Router gestattete Maximalanzahl nicht überschreiten.

Wie weit sollte der Router vom Ofen entfernt sein?

Normalerweise ist das WiFi-Signal stark genug, um 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 nicht in der Lage ist, eine stabile Verbindung zu meinem Heim-Router herzustellen?

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.

Funkanbiereinstellungen: Wenn Ihr Internetdiensteanbieter 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 Internetdiensteanbieter, 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. Wählen Sie einen Zyklus oder eine andere Option aus und überprüfen Sie seinen Status in der App.

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

Wie kann ich mein Whirlpool-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  „Info“ und wählen Sie dann „Werkseinstellung“. Alle gespeicherten Einstellungen werden gelöscht.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Die Funktion startet nicht. Die Funktion ist im Demomodus nicht verfügbar.	Der Demomodus läuft.	Drücken Sie  , tippen Sie auf  „Info“ und wählen Sie dann „Demomodus für Laden“ zum Beenden.
Das  Symbol wird auf dem Display angezeigt.	Der WiFi-Router ist aus. Die Router-Einstellungen haben sich geändert. Die drahtlosen Verbindungen erreichen das Haushaltsgerät nicht. Der Ofen ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit dem Heimnetzwerk herzustellen. Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Prüfen Sie, dass der WiFi-Router mit dem Internet verbunden ist. Prüfen Sie, dass das WiFi-Signal in der Nähe des Haushaltsgeräts stark ist. Versuchen Sie, den Router neu zu starten. Sehen Sie im „WiFi FAQs“ Abschnitt nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, verbinden Sie sich mit dem Netzwerk: Drücken Sie  , tippen Sie auf  „WiFi“ und wählen Sie dann „Mit Netzwerk verbinden“ aus.
Die Konnektivität wird nicht unterstützt.	Fernbedienung ist in Ihrem Land nicht gestattet.	Prüfen Sie vor dem Kauf, ob Ihr Land den Fernbetrieb von elektronischen Geräten gestattet.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite docs.bauknecht.eu
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

