

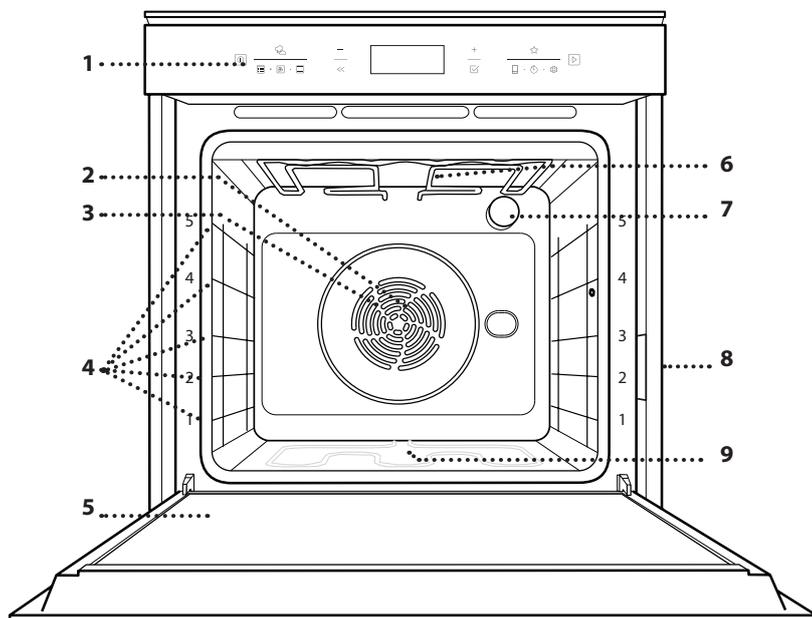

**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



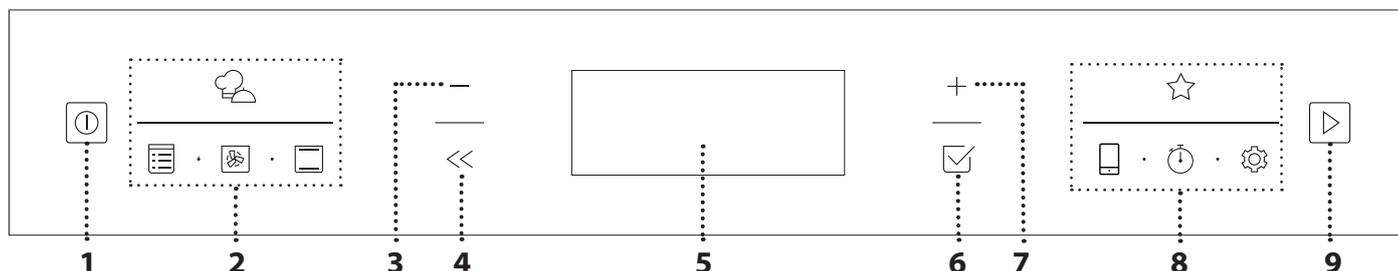
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. ON / OFF

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

2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

Für den Schnelzugriff auf die Funktionen und das Menü.

3. NAVIGATIONSTASTE MINUS

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

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

5. DISPLAY

6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

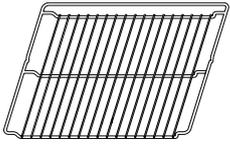
Für den Schnelzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

9. START

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

ZUBEHÖRTEILE

ROST



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

FETTPFANNE



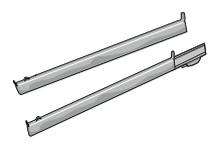
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

BACKBLECH



Zum Kochen aller Brot- und Backwaren, aber auch für Braten, Folienfisch, etc.

BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

*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.

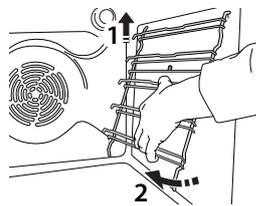
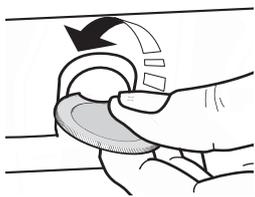
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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

- Zum Entfernen der Seitengitter die Befestigungsschrauben (sofern vorhanden) auf beiden Seiten mithilfe einer Münze oder eines Werkzeugs entfernen. Dann die Gitter anheben und deren untere Teile aus ihren Halterungen 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. Die Befestigungsschrauben wieder eindrehen.

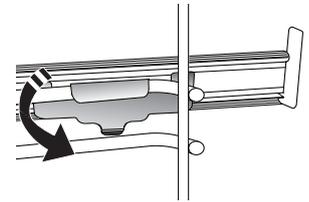
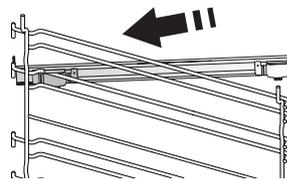


ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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.

FUNKTIONEN

MY MENU

Diese ermöglichen ein vollautomatisches Kochen aller Arten von Lebensmitteln (Lasagne, Fleisch, Fisch, Gemüse, Kuchen und Gebäck, salzige Kuchen, Brot, Pizza). Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

MAN. FUNKTIONEN

• UMLUFT

Zum Kochen von Fleisch Backen von Kuchen mit Füllungen auf nur einer Einschubebene.

• MULTIFLOW MENU

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf vier Ebenen zur gleichen Zeit benötigen. Mit dieser Funktion können Plätzchen, Kuchen, runde Pizzen (auch tiefgefroren) und eine komplette Mahlzeit zubereitet werden. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, die Gartabelle beachten.

• GRILLFUNKTIONEN

» 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.

• MY FROZEN FOOD

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

• SPEZIALFUNKT.

» 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.

» KEEP WARM

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.

» 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.

» ECO HEISSLUFT

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.

» NIEDRIGTEMPERATURGAREN

Zum schonenden Garen von Fleisch und Fisch. Diese Funktion gart Speisen langsam, um diese zart und saftig zu erhalten. Dank der niedrigen Temperaturen bräunt die Speise nicht an und das Garergebnis ist ähnlich wie beim Dampfgaren. Es wird empfohlen, Braten zuerst in einer Pfanne anzubraten, um das Fleisch zu bräunen und im eigenen Saft zu garen. Für beste Ergebnisse sollte die Ofentür während des Kochens geschlossen bleiben, um eine Wärmeverteilung zu vermeiden. 300 g - 3 kg Fisch sollten zwischen 2-5 Stunden, 1-3 kg Fleisch zwischen 4-7 Stunden gegart werden.

• REINIGUNG - PYROLYSE

Hierbei werden bei den Garvorgängen entstandene Spritzer in einem extrem hohen Temperaturzyklus verbrannt. Sie können zwischen zwei Selbstreinigungszyklen wählen: Einem kompletten Zyklus (Pyrolyse) und ein kürzerer Zyklus (Pyrolyse Eco). Es wird empfohlen, den kürzeren Zyklus regelmäßig und den kompletten Zyklus nur bei sehr stark verschmutztem Ofen zu verwenden.

• SCHNELLAUFHEIZEN

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.



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.



OBER/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



FERNBEDIENUNG

Zum Aktivieren der Verwendung der Vernetzungsfunktionen, mit denen die Steuerung Ihres Geräts über die Bauknecht Home Net App ein- und ausgeschaltet wird. Siehe Kapitel unten für das Verfahren zur Verbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und zur Konfigurierung des Produktes.



KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Wenn der ÖKO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Beleuchtung schaltet sich nach 1 Minute aus. Das Display wird automatisch erneut aktiviert, wenn eine beliebige Taste gedrückt wird. Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. Zum Ausschalten dieses Modus über das Menü „EINSTELLUNGEN“ auf „DEMO“ zugreifen und „Aus“ auswählen. Durch Auswahl von „WERKSEINSTELLUNG“ schaltet sich das Gerät aus und kehrt dann zum ersten Einschalten zurück. Alle Einstellungen werden gelöscht.

ERSTER GEBRAUCH

1. SPRACHE AUSWÄHLEN

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



+ oder – drücken, um die Liste der verfügbaren Sprachen durchzublätern und die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung der Auswahl.

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

2. EINSTELLEN DES STROMVERBRAUCHS

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



Drücken Sie + oder –, um 16 "Hoch" oder 13 "Niedrig" auszuwählen und zur Bestätigung drücken.

3. ZEIT EINSTELLEN

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



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

+ oder – drücken, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zum Bestätigen.

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

3.1 EINSTELLEN DER ZEIT BEI EINEM VERBUNDENEN GERÄT

Bei einem verbundenen Gerät könnte die Uhrzeit automatisch über die Cloud aktualisiert werden.

Falls der Nutzer die von der Cloud empfangene Uhrzeit ändern möchten, kann im Menü Einstellungen durch Aufrufen von "UHR" die Zeit manuell eingestellt werden; in diesem Fall wird jede weitere automatische Uhrzeitaktualisierung ignoriert, die von der Cloud gesendet wird.

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 Zubehörteile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C aufheizen, ideal ist die Verwendung einer Funktion mit Luftzirkulation (z.B. „Heißluft“ oder „Umluft“).

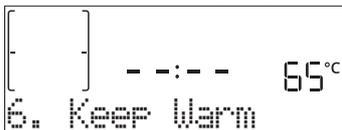
Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

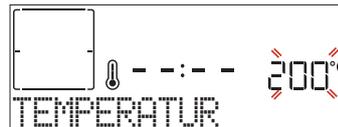
Die Funktionen können durch Drücken des Symbols einer der Hauptfunktionen oder durch Durchlaufen eines Menüs ausgewählt werden: Um ein Element aus einem Menü auszuwählen (auf dem Display wird das erste verfügbare Element angezeigt), + oder – drücken, um das gewünschte Element auszuwählen, dann zur Bestätigung drücken.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

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

TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL

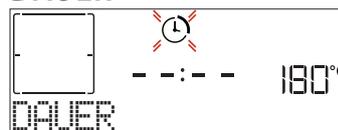


Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder –, um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

Die Grillstufe kann auf gleiche Art eingestellt werden: Es gibt drei feste Temperaturstufen für das Grillen: 3 (hoch), 2 (mittel), 1 (niedrig).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, kann die Temperatur/die Grillleistung mit + oder – geändert werden.

DAUER



Wenn das Symbol auf dem Display blinkt, drücken Sie + oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung. Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird (ohne Timer): Drücken Sie oder zur Bestätigung und zum

Starten der Funktion. Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

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

ABSCHALTZEIT (STARTZEITVORWAHL)

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



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

Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Während der Wartezeit können Sie + oder - drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder <<, um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von <<, um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Temperatur und Dauer zum Garen, Braten oder Backen aller verfügbaren Gerichte aus.

Wenn erforderlich, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels an, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

GEWICHT / HÖHE (RUND-BLECH-EBENEN)



Folgen Sie zum korrekten Einstellen der Funktion den Anweisungen auf dem Display. Drücken Sie + oder - zum Einstellen des geforderten Wertes und dann zur Bestätigung.

GARGRAD / ANBRÄUNEN

Bei einigen My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Nach Aufforderung + oder - drücken, um die gewünschte Stufe zwischen leicht angebraten (-1) und durchgebraten (+1) auszuwählen. Drücken Sie oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Auf die gleiche Art und wo möglich, kann in einigen My Menu-Funktionen die Stufe des Anbräunens zwischen niedrig (-1) und hoch (+1) eingestellt werden.

3. DIE FUNKTION STARTEN

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

Während der Startzeitvorwahl,  drücken, um diese Phase zu überspringen und die Funktion sofort starten.

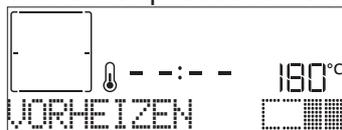
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

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

4. VORHEIZEN

Einige Funktionen besitzen eine Ofenvorheizphase: Nach dem Start der Funktion zeigt das Display an, dass die Vorheizphase aktiviert wurde.



Sobald diese Phase beendet ist, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat und die Aufforderung "GARGUT ZUFÜGEN". An dieser Stelle die Tür öffnen, die Speise in den Ofen stellen, die Tür schließen und den Garvorgang starten.

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

Die Garzeit beinhaltet keine Vorheizphase. Die vom Ofen zu erreichende Temperatur kann immer mit + oder - geändert werden.

5. GARVORGANG UNTERBRECHEN / GARGUT ZUGEBEN ODER KONTROLLIEREN

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

Zum Weitergaren, die Tür schließen.

Bei einigen My Menu-Funktionen muss die Speise während dem Garen gewendet werden.



Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Öffnen Sie die Tür, um die über das Display geforderte Tätigkeit auszuführen. Schließen Sie die Tür und setzen Sie den Garvorgang fort.

Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

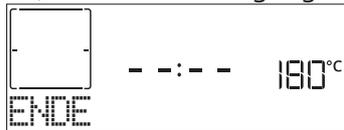


Ein akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist. Kontrollieren Sie die Speise, schließen Sie die Tür und nehmen Sie den Garvorgang wieder auf.

Bitte beachten: Drücken Sie , um diese Tätigkeiten zu überspringen. Anderenfalls setzt der Ofen, wenn kein Eingriff erfolgt, nach einer bestimmten Zeit den Garvorgang fort.

6. ENDE DES GARVORGANGS

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



Drücken Sie , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

ANBRÄUNEN

Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.



Wenn das Display die entsprechende Nachricht anzeigt, bei Bedarf  drücken, um einen fünfminütigen Bräunungszyklus zu starten. Die Funktion kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden, um den Ofen auszuschalten.

FAVORIT

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



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

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

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

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



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

AUTOMATISCHE REINIGUNG – PYROLYSE

Den Backofen während des Pyrolysezyklus nicht berühren.

Kinder und Tiere während und nach dem Pyrolysezyklus (bis die Belüftung des Raums abgeschlossen ist) vom Ofen entfernt halten.

Vor dem Ausführen der Pyrolysefunktion alle Zubehörteile - einschließlich der Seitengitter - aus dem Ofen entfernen. Falls der Backofen unter einer Kochfläche installiert ist, darauf achten, dass während der Selbstreinigung alle Gasflammen oder elektrischen Kochplatten ausgeschaltet sind. Entfernen Sie für optimale Reinigungsergebnisse starke Rückstände im Backofeninnern und reinigen Sie das Türinnenglas, bevor Sie die Pyrolysefunktion verwenden. Wir empfehlen, die Pyrolysefunktion nur bei starker Verschmutzung des Ofens durchzuführen oder wenn dieser während des Garvorgangs schlechte Gerüche freisetzt.

Drücken Sie  zum Aufrufen des Menüs "Spezialfunkt." und wählen Sie die Reinigungsfunktion. Auf dem Display erscheint „Pyro“.



Drücken Sie  oder , um den gewünschten Zyklus auszuwählen, dann mit  bestätigen.

Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen.

Nach Auswahl eines Zyklus, wenn gewünscht,  oder  drücken, um die Abschaltzeit (Startverzögerung) einzustellen, dann zur Bestätigung  drücken.

Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Der Ofen beginnt das Selbstreinigungsprogramm und die Tür verriegelt automatisch: eine Warnmeldung erscheint auf dem Display, zusammen mit der Rückzählen zur Angabe des laufenden Programmstatus.

Wenn das Programm fertig ist, bleibt die Tür gesperrt, bis die Temperatur im Gerät auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

. KURZZEITWECKER

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

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



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

Bitte beachten: Der Zeitmesser aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder —, um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern.

Nachdem der Kurzzeitwecker aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion auswählen und aktivieren.

Mit  den Ofen einschalten und anschließend die erforderliche Funktion auswählen.

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

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

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste << mindestens Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.



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

Dank der Bauknecht Home Net Funktion, kann Ihr Gerät mit dem Internet verbunden werden. Mit der Bauknecht Home Net App auf Ihrem Smartphone/Tablet können Sie:

- den Zustand des Geräts überwachen
- einen Garvorgang einstellen und starten
- einen laufenden Garvorgang wechseln, ändern oder stoppen
- auf zusätzliche Inhalte zugreifen
- automatische Updates der Gerätesoftware erhalten

Zum Aktivieren der Vernetzung müssen sie den Vorgang zur Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Heimnetzwerk-Router und der App erfolgreich abschließen. Das Einrichtungsverfahren muss nur einmal durchgeführt werden.

Sie müssen ihn nur erneut durchführen, wenn sie die Eigenschaften Ihres Heimnetzwerks ändern (Netzwerkname und Passwort).

MINDESTANFORDERUNGEN

Mobilgerät: 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.

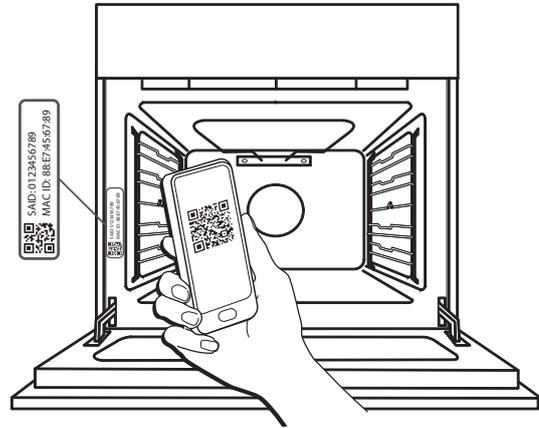
Drahtlosrouter: 2,4GHz WiFi b/g/n.

EINRICHTEN

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie Folgendes besitzen: Ein Mobilgerät (Smartphone oder Tablet) und einen Drahtlosrouter mit Internetverbindung. Bitte überprüfen Sie mit Ihrem Mobilgerät, dass die Signalstärke Ihres drahtlosen Netzwerkes in der Nähe des Gerätes gut ist. Während des Einrichtungsverfahrens müssen das Gerät und Ihr Mobilgerät mit dem gleichen drahtlosen Netzwerk verbunden sein.

Laden Sie die Bauknecht Home Net App für Ihr Mobilgerät herunter. Sie können die App entweder von iTunes oder Google Play herunterladen.

Nach dem Herunterladen befolgen Sie bitte die Anweisungen der App, um ein Benutzerkonto anzulegen. Wenn Sie Ihr Benutzerkonto haben, öffnen Sie die App und drücken **+** am linken unteren Bildschirmrand, um ein neues Gerät zu Ihrem Benutzerkonto hinzuzufügen.



Scannen Sie den QR-Code am Schild, das Sie auf Ihrem Gerät finden. Dann führt Sie die Bauknecht Home Net App durch alle notwendigen Schritte, um den Vorgang abzuschließen.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen fordert die App Sie möglicherweise auf, den Gerätetyp einzugeben: wählen Sie in diesem Fall **Ofen** aus.

Während des Verbindungsverfahrens werden verschiedene Meldungen am Display angezeigt und Symbole blinken mit unterschiedlichen Mustern; Informationen zu den vom Gerät im Hintergrund ausgeführten Vorgängen finden Sie in den Beschreibungen in der folgenden Tabelle.

| WAS SIE AUF DEM DISPLAY SEHEN | BEDEUTUNG |
|-------------------------------|--|
| | <p>Angezeigte Meldung: Anweisungen der App befolgen.</p> <p>Innerhalb dieses Countdowns von zwanzig Minuten versucht sich das Gerät mit Ihrem Netzwerk (Router) zu verbinden.</p> <p>WiFi-Symbol blinkt schnell.</p> |
| | <p>Angezeigte Meldung: Bitte warten.</p> <p>Wenn die Routerverbindung hergestellt wurde, versucht das Gerät automatisch die App zur Erreichen und bittet Sie zu warten.</p> <p>WiFi-Symbol blinkt langsam.</p> |
| | <p>Angezeigte Meldung: Gerät verbunden.</p> <p>Alle Vorgänge waren erfolgreich: Ihr Gerät ist nun verbunden.</p> <p>WiFi-Symbol hört zu blinken auf.</p> |
| | <p>Angezeigte Meldung: Die App nutzen zum Registrieren des Produkts.</p> <p>Befolgen Sie die letzten Anweisungen der App, um die Registrierung abzuschließen und geben Sie dem Gerät einen Namen. Dann finden Sie es schnell auf der App-Homepage.</p> |
| | <p>Angezeigte Meldung: Verbindungsfehler.</p> <p>Diese Meldung könnte einige Sekunden lang angezeigt werden, wenn das Gerät das Einrichtungsverfahren nicht innerhalb einer gewissen Zeit abschließen konnte. Danach wechselt das Gerät auf Standby und das WiFi-Symbol erlischt.</p> |

FERNBEDIENUNG

Wenn Ihr Gerät ordnungsgemäß verbunden ist, können Sie das Symbol  drücken, um die Fernbedienung zu aktivieren.

Über Ihr Mobilgerät können Sie den Ofen fernsteuern, Eingaben senden und Garvorgänge überwachen.

Wenn ein Garvorgang von der App gesendet wird, zeigt das Display einige Sekunden lang die Information 'Zyklus empfangen' an, dann startet der Zyklus.



VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN

Diese Funktion kann nützlich sein, falls sich die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Netzwerkname oder Passwort).

Überprüfen Sie vor dem Zurücksetzen der Verbindungsdaten, ob der Netzwerkname und das Kennwort, die Sie zum Verbinden des Geräts mit Ihrem Netzwerk verwendet haben, wiederhergestellt werden können. In diesem Fall wäre es nicht notwendig, die Verbindungsdaten zurückzusetzen.

VERNETZUNG FAQ

Welche WiFi-Protokolle werden unterstützt?

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

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

Gibt es Unterschiede in der Verwendung eines Smartphones (oder eines 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 und den SAID Code?

Es gibt einen Aufkleber mit einem QR-Code auf Ihrem Gerät: In der Nähe des QR-Codes sollten Sie den SAID Code und die MAC Adresse finden.

Es ist auch möglich, den SAID Code und die MAC Adresse durch Drücken von EINSTELLUNGEN am Bedienfeld, Aufrufen des Menüs Vernetzung und Auswählen der Menüpunkte "MAC Adresse" oder "SAID Code" ausfindig zu machen.

Folgen Sie zum Zurücksetzen der Verbindungsdaten, diesem Pfad: EINSTELLUNGEN > VERNETZUNGSMENÜ > VERBINDUNGSDATEN ZURÜCKSETZEN > JA. Das Display fragt "Sind Sie sicher?". Durch Drücken von werden die Verbindungsdaten zurückgesetzt. Sie können nun Ihr Gerät erneut verbinden (siehe Absatz "Einrichten").

SOFTWARE-UPDATE

Ein bereits für die Verbindung konfiguriertes Gerät mit aktiviertem WiFi-Empfang kann im Standby-Modus automatisch die Software aktualisieren, wenn eine neue Version verfügbar ist.



Wenn das Update läuft, wird der Prozentsatz für den Fortschritt auf dem Display angezeigt.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Stromquelle des Geräts während dieses Software-Update-Vorgangs stets eingeschaltet ist.

Während des Update-Vorgangs ist das Betätigen des Bedienfelds nicht möglich.

Wie kann ich überprüfen, ob das Gerät ordnungsgemäß mit der App verbunden ist?

Öffnen Sie die Bauknecht Home Net App auf Ihrem Mobilgerät und prüfen Sie, ob Ihr Haushaltsgerät sichtbar ist.

Gibt es etwas, das verhindern könnte, 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 Gerät 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 (das mit dem gleichen Netzwerk verbunden ist) neben dem Haushaltsgerät platzieren.

Wie kann ich den Namen und das Passwort für mein drahtloses 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?

Stellen Sie sicher, dass der Router Ihren Heim-WiFi-Kanal verwendet.

Wie kann ich den WLAN Status meines Geräts prüfen? Ist es möglich, den WiFi-Empfang auszuschalten?

Das WiFi-Modul ist standardmäßig EIN bei diesem Gerät. Es ist möglich, den WLAN Status zu ändern oder zu bestätigen. Dazu rufen Sie das Menü Vernetzung auf und wählen 'WLAN Status'. Das Display zeigt den aktuellen Statuswert an, der EIN oder AUS sein kann.

Hinweis: Wenn die Stromversorgung nach einem Stromausfall wiederhergestellt wird, behält das WiFi-Modul seine Einstellungen (Links zu Router und App) bei und der Fernbedienungsstatus wird ebenso wiederhergestellt.

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?

Wenn Sie den vorhergehenden Netzwerknamen und Passwort am neuen Router beibehalten können, müssen Sie nichts tun. Das Gerät verbindet sich automatisch wieder.

Anderen falls drücken Sie zum erneuten Verbinden des Geräts mit dem neuen WiFi Netzwerk nur  auf der App-Homepage, da Sie das Gerät erneut zu Ihrem Benutzerkonto hinzufügen müssen.

Hinweis: Sie müssen das Gerät NICHT zuvor aus Ihrem Benutzerkonto löschen. Die App führt Sie durch das erneute Verbindungsverfahren.



MY MENU GARTABELLE

| LEBENSMITTELKATEGORIEN | | EMPFOHLENE MENGE | WENDEN ODER UMRÜHREN (NACH GARDAUER) | EBENE UND ZUBEHÖRTEILE |
|------------------------|-----------------------|----------------------|---|--|
| GEBACKEN | HAUPTSPEISEN | Lasagne | 0,5 - 3 kg | 2 |
| | | Quiches/Herzh | 0,8 - 1,2 kg | 2 |
| | | Gemüse-gefüllt | jeweils 0,1 - 0,5 kg | 3 |
| | PIZZA & BROT | Brötchen | jeweils 60 - 150 g | 3 |
| | | Weißbrot in Backform | jeweils 400 - 600 g | 2 |
| | | Großes Brot | 0,7 - 2,0 kg | 2 |
| | | Baguette | jeweils 200 - 300 g | 3 |
| | | Dünne Pizza | Rund - Blech | 2 |
| | | Dicke Pizza | Rund - Blech | 2 |
| | | Pizza, tiefgek. | 1 - 4 Ebenen | 2 4 1 5 3 1 5 4 2 1 |
| KUCHEN & GEBÄCK | Rührteig in Form | 0,5 - 1,2 kg | 2 | |
| | Plätzchen | 0,2 - 0,6 kg | 3 | |
| | Beignets | 1 Blech | 3 | |
| | Mürbeteigkuchen | 0,4 - 1,6 kg | 3 | |
| | Strudel | 0,4 - 1,6 kg | 3 | |
| | Gedeckter Obstkuchen | 0,5 - 2 kg | 2 | |
| | | | | |
| GEBRATEN | FLEISCH | Rind-gebraten | 0,6 - 2 kg | 3 |
| | | Schwein-gebraten | 0,6 - 2,5 kg | 3 |
| | | Hähnchen-gebrat. | 0,6 - 3 kg | 2 |
| | BEILAGE | Gemüse-gebraten | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| | | Kartoffeln | 0,5 - 1,5 kg | 3 |
| GEGRILLT | FLEISCH | Hamburger | 1,5 - 3 cm | 3/5 5 4 |
| | | Bratwurst & Wurst | 1,5 - 4 cm | 2/3 5 4 |
| | | Grillspieße | 1 Gitterrost | 1/2 5 4 |
| | | Filet & Brust | 1 - 5 cm | 2/3 5 4 |
| | FISCH & MEERESFRÜCHTE | Fillets | 0,5 - 3 cm | 3 3 2 |
| | | Filets-tiefgekühlt | 0,5 - 3 cm | 3 3 2 |
| | BEILAGE | Tomaten | 1 Blech | 3 |
| | | Paprika | 1 Blech | 3 |
| | | Brokkoliauflauf | 1 Blech | 3 |
| | | Blumenkohlaufauf | 1 Blech | 3 |
| Gemüsegratin | | 1 Blech | 3 | |

ZUBEHÖRTEILE



Rost

Ofenform oder
Kuchenform
auf RostFettpfanne /
Backblech oder Bräter auf
Rost

Fettpfanne / Backblech

Fettpfanne mit
500 ml Wasser

GARTABELLE

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|----------|-----------|-----------------|-------------|-----------------------|
| Hefekuchen / Rührteig | | Ja | 170 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 2 |
| | | Ja | 160 | 30 - 50 | 4 1 |
| Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen) | | Ja | 160 - 200 | 30 - 85 | 3 |
| | | Ja | 160 - 200 | 35 - 90 | 4 1 |
| Plätzchen / Buttergebäck | | Ja | 150 | 20 - 40 | 3 |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | 4 |
| | | Ja | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Ja | 135 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Kleingebäck/Muffins | | Ja | 170 | 20 - 40 | 3 |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | 4 |
| | | Ja | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | | Ja | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Beignets | | Ja | 180 - 200 | 30 - 40 | 3 |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 | 4 1 |
| | | Ja | 180 - 190 | 35 - 45 * | 5 3 1 |
| Meringen | | Ja | 90 | 110 - 150 | 3 |
| | | Ja | 90 | 130 - 150 | 4 1 |
| | | Ja | 90 | 140 - 160 * | 5 3 1 |
| Pizza / Brot / Fladenbrot | | Ja | 190 - 250 | 15 - 50 | 2 |
| | | Ja | 190 - 230 | 20 - 50 | 4 1 |
| Pizza (dünn, dick, Fladenbrot) | | Ja | 220 - 240 | 25 - 50 * | 5 3 1 |
| Tiefkühlpizza | | Ja | 250 | 10 - 15 | 3 |
| | | Ja | 250 | 10 - 20 | 4 1 |
| | | Ja | 220 - 240 | 15 - 30 | 5 3 1 |
| Salzige Kuchen (Gemüsekekuchen, Quiche) | | Ja | 180 - 190 | 45 - 55 | 3 |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 60 | 4 1 |
| | | Ja | 180 - 190 | 45 - 70 * | 5 3 1 |
| Blätterteigtörtchen / Herzhaftes Blätterteiggebäck | | Ja | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 1 |
| | | Ja | 180 - 190 | 20 - 40 * | 5 3 1 |
| Lasagne, Aufläufe, überbackene Pasta, Cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |

FUNKTIONEN



O/Unterhitze



Heissluft



Backen mit
Umluft



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Multiflow Menu



Heißluft ÖKO

| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (MIN) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
|--|----------------------|-----------|----------------------|-------------|-----------------------|
| Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | |
| Truthahn / Gans 3 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 | |
| Fisch gebacken / in Folie (Filets, ganz) | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | |
| Toast | | - | 3 (hoch) | 3 - 6 | |
| Fischfilets / Steaks | | - | 2 (mittel) | 20 - 30 ** | |
| Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger | | - | 2- 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 ** | |
| Brathähnchen 1-1,3 kg | | - | 2 (mittel) | 55 - 70 *** | |
| Lammkeule / Schweinshaxe | | - | 2 (mittel) | 60 - 90 *** | |
| Bratkartoffeln | | - | 2 (mittel) | 35 - 55 *** | |
| Gemüsegratin | | - | 3 (hoch) | 10 - 25 | |
| Plätzchen | Plätzchen | Ja | 135 | 50 - 70 | |
| Mürbeteigkuchen | Mürbeteigkuchen | Ja | 170 | 50 - 70 | |
| Runde Pizzas | Runde Pizza | Ja | 210 | 40 - 60 | |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) / Fleisch (Ebene 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1) | Vollst. Mahlzeit | Ja | 190 | 40 - 120 * | |
| Lasagne, Fleisch | | Ja | 200 | 50 - 100 * | |
| Fleisch & Kartoffeln | | Ja | 200 | 45 - 100 * | |
| Fisch & Gemüse | | Ja | 180 | 30 - 50 * | |
| Gefüllte Bratenstücke | | - | 200 | 80 - 120 * | |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm) | | - | 200 | 50 - 100 * | |

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

** Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

*** Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).

LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden. Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

ZUBEHÖRTEILE



Rost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Fettpfanne /
Backblech oder Bräter auf
Rost



Fettpfanne / Backblech



Fettpfanne mit
500 ml Wasser

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 Gerätes in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

INNENFLÄCHEN

- Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen.

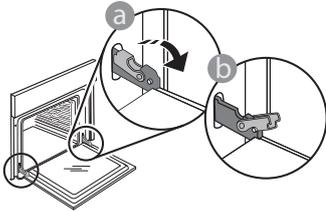
- Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Die Backofentür kann zum Reinigen vollständig ausgehängt werden.

ZUBEHÖRTEILE

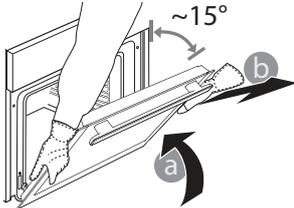
Weichen Sie das Zubehör nach Gebrauch in einer Spülmittellösung ein und behandeln Sie es, falls es noch heiß ist, mit Ofenhandschuhen. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

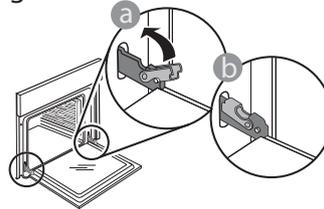
1. Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



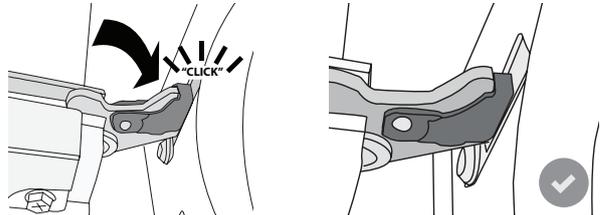
2. Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Händen festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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



3. 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.
4. 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.



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

AUSWECHSELN DIE BELEUCHTUNG

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Die Abdeckung von der Beleuchtung abnehmen, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung anbringen.
3. 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.

LÖSEN VON PROBLEMEN

| STÖRUNG | 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 im Ofen. | Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt. |
| Der Ofen heizt nicht auf. | Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display. | Rufen Sie „DEMO“ aus „EINSTELLUNGEN“ auf und wählen Sie „Aus“. |
| Das Licht schaltet sich aus. | ÖKO-Modus ist "EIN". | Auf "ÖKO" aus dem Menü "EINSTELLUNGEN" zugreifen und "AUS" auswählen. |
| Die Tür lässt sich nicht öffnen. | Der Reinigungszyklus läuft. | Das Ende der Funktion abwarten und den Ofen abkühlen lassen. |
| Die Hausstromversorgung schaltet sich aus. | Stromversorgungseinstellung falsch. | Prüfen, dass Ihr Hausnetzwerk mit einer Leistung von mehr als 3 kW kompatibel ist. Andernfalls, die Leistung auf 13 Ampere verringern. Auf "LEISTUNGSSTUFE" aus dem Menü "EINSTELLUNGEN" zugreifen und "NIEDRIG" auswählen. |
| Die App erkennt das Gerät nicht. Das Gerät ist nicht in der Lage, eine stabile Verbindung mit meinem Heim-Router herzustellen. | Fehlende Verbindung zum Router oder zur App. Gerät nicht verbunden. Interner Fehler. WLAN Aus. (Prüfen Sie den Verbindungsstatus-Wert, drücken Sie  und rufen Sie das Menü Vernetzung auf) | 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 Abschnitt "Vernetzung FAQs" nach. Wenn die Einstellungen Ihres drahtlosen Heimnetzwerks geändert wurden, befolgen Sie die Schritte in der App, um sich erneut mit dem Netzwerk zu verbinden. Das Einrichtungsverfahren muss nur erneut durchgeführt werden, wenn Sie die Eigenschaften Ihres Netzwerks ändern (Name und Passwort). 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. Funkanbieter-Einstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen für die Verbindung mit dem Internet festgelegt hat, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Geräts ist eine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie Geräte, neben Computern, mit dem Internet verbinden können. |
| Das Symbol  blinkt am Display. | Verbindungsversuche laufen im Hintergrund. Verbindung nicht verfügbar. | Dies ist ein normales Verhalten während des Einrichtungsverfahrens; Sie müssen nur warten, bis die automatische Konfiguration das Verfahren beendet hat (es kann einige Minuten dauern). Nachdem die Verbindung hergestellt wurde, hört das Symbol zu blinken auf. Prüfen Sie, dass das Heim-Netzwerk einwandfrei arbeitet und sich seine Eigenschaften nicht geändert haben (Name und Passwort) |
| Das Gerät ist verbunden, ich kann jedoch nicht mit ihm über die App kommunizieren. | Fernbedienung könnte auf AUS sein. | Tippen Sie auf die Taste Fernbedienung  auf dem Bedienfeld, um die Fernbedienung zu aktivieren |



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 in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.

