

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

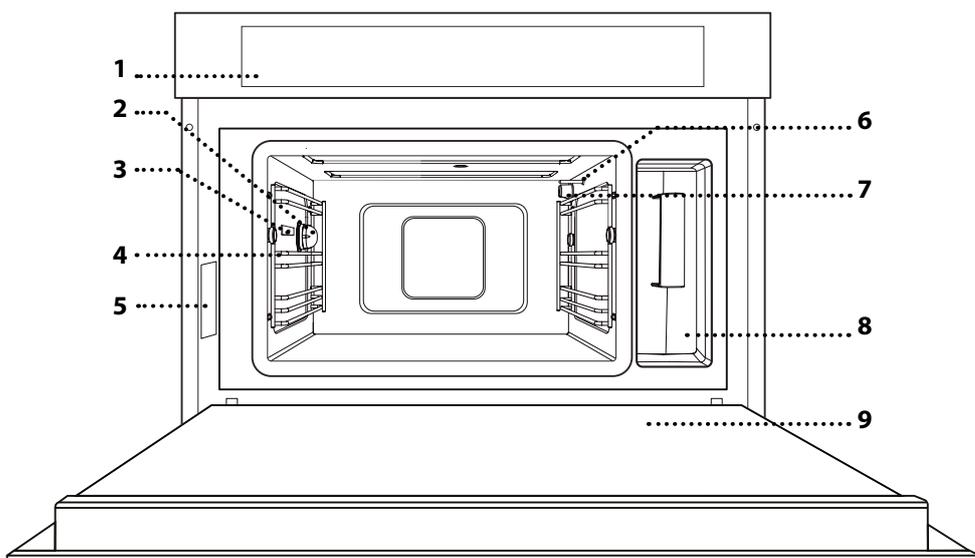


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



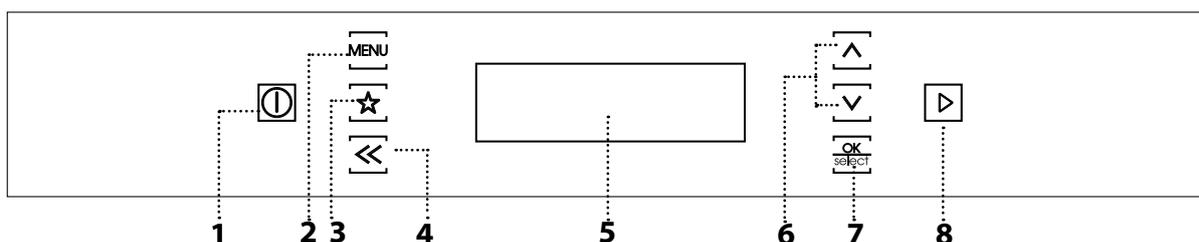
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. EIN / AUS / PAUSE

Zum Ein- oder Ausschalten des Ofens die Funktion unterbrechen oder stoppen.

2. MENÜ

Für den Schnellzugriff auf das Hauptmenü.

3. FAVORITEN

Für den Zugriff auf die 10 am meisten benutzten Funktionen.

4. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

5. DISPLAY

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

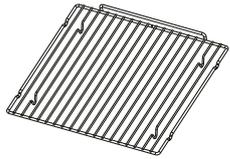
7. OK / AUSWAHL

Für die Auswahl von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

8. START

Zum Starten der ausgewählten Funktion.

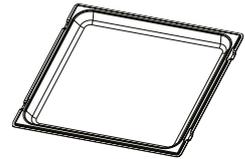
ROST



Dadurch kann heiße Luft effektiv zirkulieren. Die Speise direkt auf den Rost stellen oder ihn als Tragfläche für Backbleche, Töpfe oder ofenfeste Garbehälter verwenden. Wenn Speisen direkt

auf dem Rost gegart werden, die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf die Fettpfanne oder den gelochten Teller auf die gleiche Ebene gestellt werden.

FETTPFANNE



Diese wird als Backblech mit „Heißluft“-Funktion zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Sie kann auch als Tragfläche für

ofenfeste Garbehälter verwendet

werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden.

Sie sammelt den Bratensaft auf, wenn sie unter den Rost oder den gelochten Teller gestellt wird.

GELOCHTER TELLER

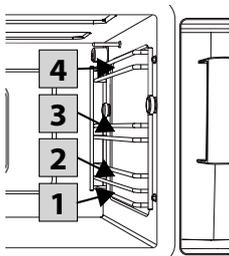


Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Die Fettpfanne auf die untere Ebene stellen, um den Bratensaft aufzufangen.

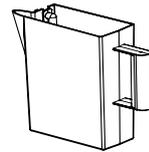
PLATZIEREN VON ZUBEHÖRTEILEN AUF DIE LAUFSCHIENEN

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

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



WASSERBEHÄLTER



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

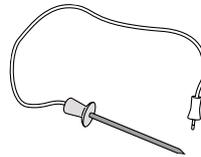
Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser füllen.

Nachdem der Wasserbehälter befüllt ist, diesen zurück in seine Halterung setzen. Sicherstellen, dass er korrekt positioniert ist: Die rechte und linke Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren.

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

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

SPEISESONDE



Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

SCHWAMM

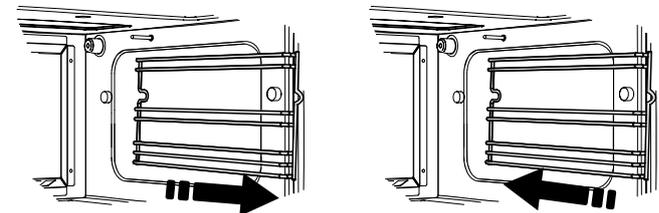


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet.

ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER LAUFSCHIENEN

Zum Entfernen der Laufschiene, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen (Abb. a).

Zum erneuten Anbringen der Laufschiene, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten (Abb. b).



a.

b.

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

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

**NORMALE GARFUNKTIONEN****DAMPF**

Zum Garen von naturbelassenen und gesunden Speisen Dampf verwenden. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet.

**HEISSLUFT**

Zum Garen von Speisen mit ähnlichen Ergebnissen eines herkömmlichen Ofens. Es wird empfohlen, bei dieser Funktion den Rost zu verwenden, da dieser ein effektives Zirkulieren der Luft ermöglicht. Das Backblech oder anderes ofenfestes Kochgeschirr kann zum Garen bestimmter Speisen verwendet werden.

**HEISSLUFT + DAMPF**

Diese Funktion kombiniert die Funktionen des Ofengarens mit den Eigenschaften des Dampfes, um die Speisen effizient und effektiv zu garen, für die Herstellung von Speisen, die außen knusprig, aber innen zart und saftig sind.

**AUFTAUEN M. DAMPF**

Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Brot und Früchte. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden.

**AUFWÄRMEN**

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen.

**FERTIGGAREN**

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Es wird empfohlen, die Speise auf ein Backblech zu legen und sie auf der Ebene 3 zu dämpfen, dabei wird die Fettpfanne auf die darunter liegende Ebene gestellt. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

**SPEZIAL-GARFUNKTIONEN****GEHEN LASSEN**

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

**KONSERVIEREN**

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven.

**JOGHURT**

Zum Herstellen von Joghurt.

**DESINFIZIEREN**

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen.

**ENTLEEREN**

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

**ENTKALKEN**

Zum Entfernen von Kalkablagerungen aus dem Boiler. Es wird empfohlen, diese Funktion regelmäßig zu verwenden.

**DAMPFREINIGUNG**

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

AUTO HILFSMODUS

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

**EINSTELLUNGEN**

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

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

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. BITTE DIE SPRACHE WÄHLEN

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



▲ oder ▼ zur Auswahl der gewünschten Sprache wählen und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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



▲ oder ▼ zum Einstellen der Zeit verwenden und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

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

3. SPÜLEN UND FÜLLEN DES WASSERBEHÄLTERS

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

4. KALIBRIEREN

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

Nachdem der Wasserbehälter gefüllt und positioniert wurde, Ⓛ drücken, um den Ofen einzuschalten, dann ▲ oder ▼ zur Auswahl des Menüeintrags „Einstellungen“ verwenden und $\frac{OK}{select}$ drücken. „Kalibrieren“ auswählen und $\frac{OK}{select}$ erneut zur Bestätigung drücken.

▶ drücken, um das Kalibrieren zu starten, sicherstellen, dass die Tür geschlossen bleibt, bis der Vorgang beendet ist.

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

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

5. AUFWÄRMEN DES OFENS

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

Es wird empfohlen, den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 200 °C unter Verwendung der „Heißluft“-Funktion aufzuheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. FUNKTIONSAUSWAHL



1. Symbol für die ausgewählte Funktion
2. Ausgewählte Funktion
3. Weitere verfügbare Funktionen
4. Beschreibung der ausgewählten Funktion

DEN BACKOFEN EINSCHALTEN

Ⓛ drücken: Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.

NAVIGATION DURCH DAS MENÜ

▲ oder ▼ zur Navigation durch das Hauptmenü drücken und die gewünschte Funktion markieren.

EINEN EINTRAG AUS DEM MENÜ WÄHLEN

Nachdem der gewünschte Eintrag auf dem Display markiert wird, $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken und sich für die Funktion oder die Liste der Funktionen zum Einstellungsmenü begeben.

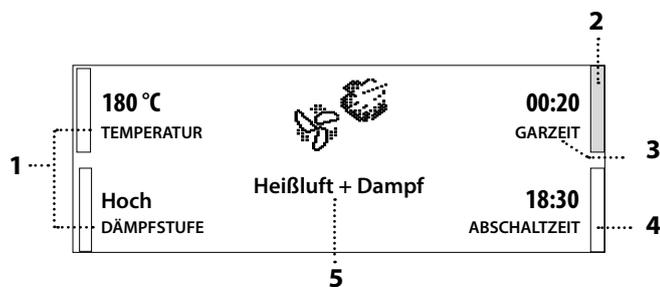
AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

▲ oder ▼ zur Navigation durch die angegebene Liste drücken. $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken und sich zum Einstellungsmenü begeben.

OPTION SPEISESONDE

Nachdem die erforderliche Funktion ausgewählt wurde, fordern einige automatische Funktionen dazu auf, anzugeben, ob eine Speisesonde verwendet wird oder nicht. ▲ oder ▼ zur Auswahl der gewünschten Option und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

2. EINSTELLUNG UND AKTIVIERUNG EINER FUNKTION



1. Einstellungen für die Funktion (Temperatur, Dämpfstufe, usw.)
2. Cursor (markiert die ausgewählte Einstellung)
3. Dauer
4. Zeit, zu der die Funktion endet
5. Name der Funktion

BEWEGEN DES CURSORS

▲ oder ▼ drücken, um den Cursor auf die Einstellungen zu bewegen, die verändert werden können.

EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

Nachdem der Cursor positioniert wurde, die Einstellung durch Drücken von $\frac{OK}{select}$ ändern: Die ausgewählte Einstellung beginnt zu blinken.

▲ oder ▼ zur Änderung der Einstellung verwenden und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

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

DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Entsprechen die angezeigten Einstellungen den erwünschten, ▶ drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bitte beachten: Nachdem die Funktion aktiviert wurde, kann diese durch einmaliges Drücken von ⏸ unterbrochen werden.

Zur Wiederaufnahme der Funktion, ▶ drücken.

VORHEIZEN

Die „Heißluft“-Funktion (und automatisch für bestimmte Rezepte im „Hilfsmodus“) kann zum Vorheizen des Ofens vor dem Garen verwendet werden.

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



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

Bitte beachten: Die Speisesonde darf während der Vorheizphase nicht verwendet werden.

Durch die Auswahl von „Nein“ wird die gesamte Garzeit (einschließlich Vorheizen) und der Energieverbrauch bis zu 25% reduziert.

Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

. ABSCHALTZEIT/STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

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

▲ oder ▼ verwenden, um den Cursor auf ABSCHALTZEIT zu bewegen und $\frac{OK}{select}$ drücken: Die Zeit beginnt zu blinken.

▲ oder ▼ zur Auswahl der gewünschten Zeit zur Beendigung des Garvorgangs wählen und $\frac{OK}{select}$ drücken.

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



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

. FUNKTIONEN UNTER VERWENDUNG VON DAMPF

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

Nach der Bestätigung, dass der Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ mit Trinkwasser befüllt wurde, $\frac{OK}{select}$ drücken, um zum Einstellungsmenü dieser Funktion zu gelangen.

. VERWENDUNG DER SPEISESONDE

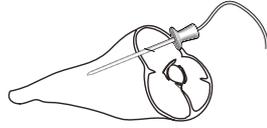
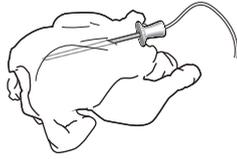
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

Die Speisesonde tief in das Fleisch einführen, dabei vermeiden, dass diese keine Knochen oder fetthaltige Teile berührt.

Geflügel: Die Spitze mitten in die Brust stecken, vermeiden, dass diese in einem Hohlraum endet.

Fleischstücke oder -keulen: Die Spitze in den dicksten Teil stecken.

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

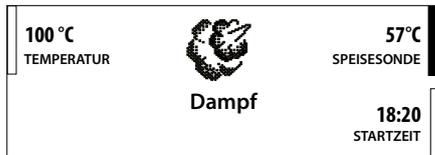


VERWENDUNG DER MANUELLEN FUNKTION

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

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

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



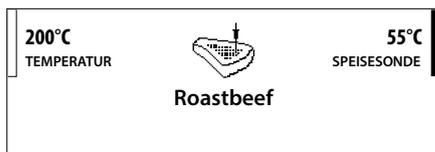
Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden, START drücken, um die Funktion zu aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an wenn die Speisesonde die erforderliche Temperatur erreicht hat.

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

AUTO IM HILFSMODUS

Bei einigen Rezepten im Hilfsmodus kann die Speisesonde verwendet werden: Die Option SPEISESONDE wählen und dann die vom Display aufgezeigten Anweisungen befolgen.

Wenn dazu aufgefordert wird, die Speisen in den Ofen stellen und die Speisesonde an den entsprechenden Stecker anschließen.



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

. VERWENDUNG DER SPEZIAL-GARFUNKTIONEN

KONSERVIEREN

Für die Herstellung von Marmeladen und Konserven wird empfohlen, nur frisches, qualitativ hochwertige Früchte oder Gemüse zu verwenden.

Die Gefäße mit Früchten oder Gemüse befüllen (vorgekocht, wenn möglich) und mit Konservierungsflüssigkeit oder Dosensirup bedecken, oben einen Freiraum von ungefähr 2 cm lassen. Dann die Deckel aufsetzen ohne sie festzudrehen.

Den Rost auf die 2. Ebene stellen, auf die darunter liegende Ebene die Fettpfanne platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf die Fettpfanne gestellt werden.

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

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

JOGHURT

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

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

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

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

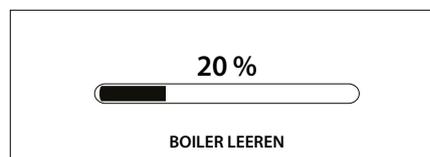
Bitte beachten: Es wird die Verwendung der Funktion „Desinfizieren“ für die gründliche Reinigung der Gefäße empfohlen, die für die Joghurtherstellung erforderlich sind.

ENTLEEREN

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

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

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



>>> ENTKALKEN

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

Die Funktion aktivieren und die vom Display angezeigten Schritte befolgen, zum Fortfahren  drücken.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Wasserbehälter mit 250 ml Weißweinessig zu befüllen und Trinkwasser bis zur Markierung „MAX“ aufzufüllen.

Das Entkalken dauert etwa 30 Minuten: Den Ofen während dieser Zeit nicht ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.



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

* * * * * DAMPFREINIGUNG

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

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



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

FAVORITEN

Der Ofen erstellt automatisch eine Liste der am meisten verwendeten Funktionen.

Die Taste  drücken, um den Ofen einzuschalten, anschließend  drücken, um die Liste der am meisten verwendeten Funktionen anzuzeigen.



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

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden.

Für die Aktivierung der Funktion, sicherstellen, dass der Ofen ausgeschaltet ist und anschließende  drücken: Der Timer blinkt auf dem Display.



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

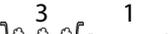
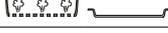
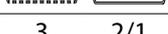
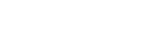
Bitte beachten: Der Timer kann jederzeit durch Drücken von  gestoppt werden.

. TASTATURSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Tasten  und  gleichzeitig für mindestens fünf Sekunden gedrückt halten. Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

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

GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DÄMPFSTUFE	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
Torten		Ja	160	-	35-40	2 
Kekse		Ja	165 - 175	-	12 - 15	2 
Beignets		Ja	190 - 200	-	25 - 30	2 
Brot		Ja	180 - 190	Niedrig- mittel	35 - 40	2 
Biskuitrollen		Ja	230	-	7 - 8	2 
Quiche		Ja	180 - 190	-	35 - 40	2 
Blätterteig		Ja	180 - 190	-	15 - 20	2 
Gnocchi		-	90 - 100	-	10 - 15	3 1 
Tiefgefr. Hühnerflügel		Ja	190 - 200	-	15 - 18	2 
Putenbrust		Ja	200 - 210	Mittel	50 - 60	2 1  
Rippchen		Ja	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1  
Fischgratin		Ja	190 - 200	Niedrig	15-25	2 1  
Fischterrinen		-	75 - 80	-	60 - 90	3 
Gekochte Eier		-	90	-	20 - 25	3 
Gebratenes Gemüse		Ja	200 - 210	Mittel-hoch	20 - 30	2 1 
Rote Beete		-	100	-	50 - 60	3 1 
Rotkohl		-	100	-	30 - 35	3 1 
Weißkohl		-	100	-	25 - 30	3 1 
Weißer Bohnen		-	100	-	75 - 90	3 2/1 
Fertiggericht		-	100	-	18 - 25	3 2/1 
Suppe / Brühe		-	100	-	20 - 25	3 
Gemüse		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Reis / Pasta		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Kartoffeln		-	100	-	20 - 25	3 2/1 
Fleisch in Scheiben		-	100	-	15 - 20	3 2/1 
Fleisch in Sauce		-	100	-	25 - 30	3 
Fischfilets		-	100	-	10 - 15	3 2/1 

Dampf



Heißluft



Heißluft + Dampf



Fertiggaren



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

AUTO		UNTERSTÜTZTE FUNKTIONEN *					
REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE		
REIS UND PASTA	Lasagne	25 - 35		VEGETARISCHE SPEISEN	Kartoffelgratin	40 - 50	
	Tiefgefr. Lasagne	40 - 50			Ofenkartoffeln	45 - 55	
	Schwarzer Reis (300 g + 450 ml Wasser)	20 - 60			Tiefgefr. Gratin	20 - 30	
	Basmatireis (300 g + 450 ml Wasser)	25 - 30			Gefüllte Tomaten	30 - 35	
	Langkornreis (300 g + 450 ml Wasser)	35 - 40			Gefüllte Paprika	35 - 40	
	Bulgur (300 g + 600 ml Wasser)	10 - 40			Gefüllter Kürbis	20 - 30	
	Couscous (300 g + 300 ml Wasser)	10 - 15			Gefüllte Auberginen	35 - 40	

* Bitte beachten: Für weitere Informationen, Rezepte und hilfreicher Hinweise zu dieser Funktion, das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf docs.bauknecht.eu lesen und runterladen

Rost	Garbehälter auf dem Rost	Fettpfanne	Gelochter Teller	Speisesonde (optional)
				

	REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
FLEISCH	Hotdog m. Brühwurst	10 - 15	3 1
	Hackbraten	35 - 45	2
	Lammbraten	60 - 90	2 1
	Roastbeef	40 - 60	2 1
	Kalbsbraten	50 - 70	2 1
GEFLÜGEL	Gedämpfte Filets	25 - 30	3 1
	Brathähnchen	50 - 60	2 1
	Hähnchenfrikassee	25 - 30	3 1
	Geflügelbraten	60 - 90	2 1
FISCH	Gedünst. Koteletts	12 - 18	3 1
	Fischfilets	15 - 20	3 1
	Fisch ganz, gekocht	35 - 55	3 1
	Fisch ganz, gebacken	25 - 40	2
	Tiefgefr. Gratin	35 - 45	2
	Muscheln	8 - 12	3 1
	Shrimps	8 - 12	3 1
BEILAGEN	Tiefgefr. Gemüse	12 - 20	3 1
	Ganze Kartoffeln	30 - 40	3 1
	Kartoffelscheiben	20 - 30	3 1
	Brokkoli	15 - 25	3 1
	Möhren	20 - 30	3 1
	Blumenkohl	20 - 30	3 1
	Maiskolben	20 - 30	3 1
	Grüne Bohnen	20 - 30	3 1
	Gedämpfte Peperoni	8 - 12	3 1
	Gedünstete Zucchini	5 - 10	3
	Spargel	20 - 30	3 1
	Artischocken	40 - 55	3 1
	Rosenkohl	20 - 35	3 1
	Kartoffelecken	30 - 40	2
	Tiefgefr. Pom. frites	15 - 25	2

	REZEPT	DAUER	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
PIZZA & QUICHE	Tiefgefr. Pizza v. Blech	12 - 20	2
	Tiefgefr. dünne Pizza	8 - 12	2
	Gekühlte Pizza	7 - 12	2
	Hausgemachte Pizza	12 - 18	2
	Quiche Lorraine	30 - 45	2
	Tiefgefr. Quiche	20 - 30	2
BROT/KUCHEN	Brotlaib	30 - 40	2
	Brotteig	10 - 15	2
	Tiefgefr. Brötchen	10 - 13	2
	Vakuumierte Brötchen	8 - 10	2
	Brötchen, gekühlt	10 - 14	2
	Kekse	10 - 15	2
	Meringue	50 - 60	2
	Muffins	15 - 20	2
	Biskuitkuchen	35 - 50	2
	Milchbrötchen	9 - 13	2
EIER	Hart	15 - 18	3 1
	Mittel	12 - 15	3 1
	Weichgekocht	9 - 12	3 1
DESSERT	Obstkompott	10 - 20	3 1
	Vorgebackene tiefgefr. Obsttorte	15 - 20	2
	Obsttorte	20 - 30	2
	Soufflé	35 - 50	2
	Backäpfel	20 - 30	2
	Crème brûlée	20 - 30	2 1

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

Hinweis: Diese Tabelle der erprobten Rezepte wurde für Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350-1 erstellt. Sie kann durch Runterladen des Nutzungs- und Pflegehandbuchs auf docs.bauknecht.eu eingesehen werden

Rost	Garbehälter auf dem Rost	Fettpfanne	Gelochter Teller	Speisesonde (optional)

WARTUNG UND REINIGUNG



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung auf docs.bauknecht.eu runterladen

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

**Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
Schutzhandschuhe tragen.**

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

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofaser Tuch. 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 Flüssigreinerer 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 Entfernen der durch das Dämpfen erzeugten Feuchtigkeit, den Ofen abkühlen lassen und anschließend den Garraum mit einem Tuch oder dem mitgelieferten Schwamm abwischen. Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion regelmäßig zu verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

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

BOILER

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

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

- 1.** Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- 2.** Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
- 3.** Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.
- 4.** Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

Bitte beachten: Halogenlampen des Typs 10W/12, G4 und T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Lampen sind über unseren Kundenservice erhältlich.

- Glühbirnen nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.

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.
Der Ofen produziert keinen Dampf.	Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Wasserbehälter leer.	Überprüfen, ob der Wasserbehälter korrekt positioniert wurde und ob er bis zur Markierung „MAX“ mit Strom gefüllt ist, anschließend die erwünschte Funktion erneut starten.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden

WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

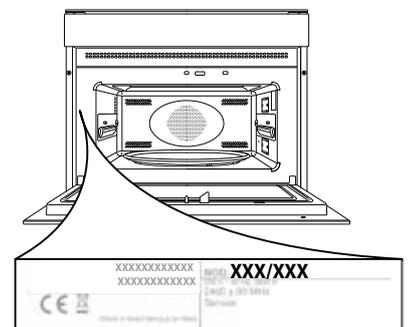
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.

> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.



UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

Unsere Kontaktdaten sind im Garantiehandbuch zu finden. Wird der Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



400010900957

Gedruckt in Italien