



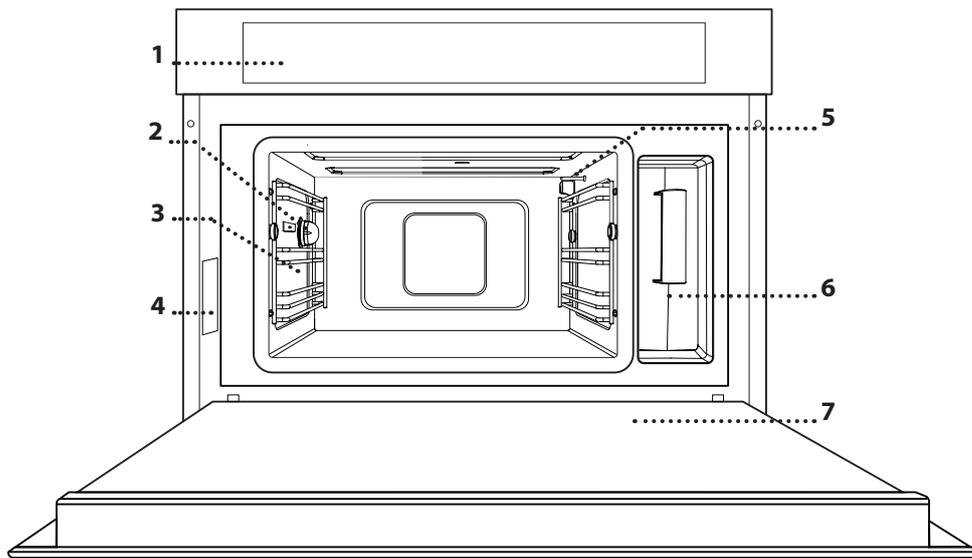
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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. Kontrolltafel

2. Licht

3. Laufschienen

Die Ebenen zum Abstellen
des Rosts und sonstigen
Zubehörteilen sind
nummeriert, wobei 1 die
niedrigste und 4 die
höchste ist.

4. Typenschild

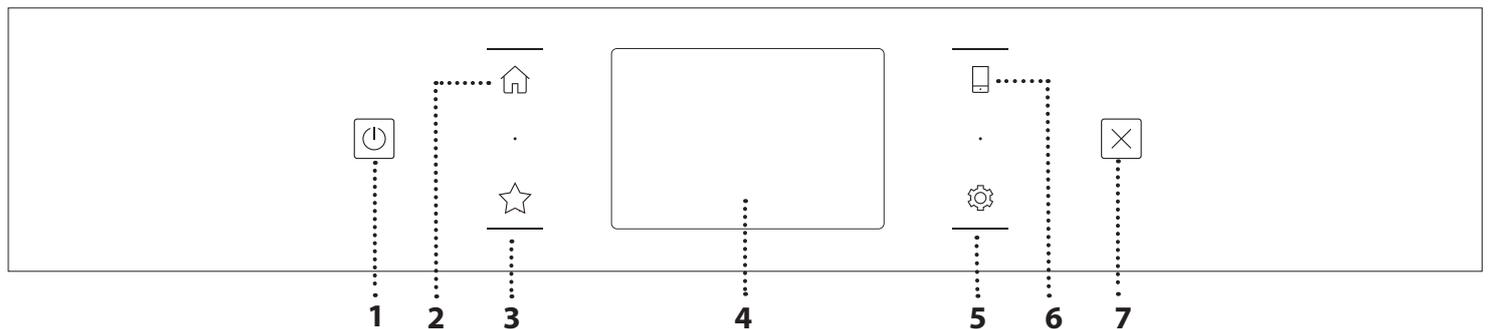
(nicht entfernen)

5. Temperatursensor

6. Wasserbehälter

7. Tür

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



1. EIN / AUS

Zum Ein- und Ausschalten des
Ofens.

2. HOME

Für den Schnellzugriff auf das
Hauptmenü.

3. FAVORIT

Zum Aufrufen der Liste der Ihrer
Favoriten-Funktionen.

4. DISPLAY

5. EXTRAS

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

6. FERNBEDIENUNG

Zum Aktivieren der Verwendung
der Bauknecht Home Net App.

7. ABBRECHEN

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

ZUBEHÖRTEILE

OFENROST



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, das Backblech auf die darunter liegende Ebene stellen. Sie kann auch auf das Backblech oder den Dampfeinsatz auf die gleiche Ebene gestellt werden.

BACKBLECH



Dieses wird als Blech mit „Heißluft“ und „Heißluft+Dampf“-Funktionen zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse oder verschiedenen Arten von Brot und Backwaren verwendet. Es kann

auch als Tragfläche für ofenfeste Garbehälter verwendet werden, dadurch müssen die Behälter nicht auf den Ofenboden gestellt werden. Es sammelt den Bratensaft auf, wenn es unter den Rost oder den Dampfeinsatz gestellt wird.

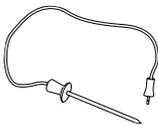
DAMPFEINSATZ



Der Dampf kann leichter zirkulieren, wodurch ein gleichmäßiges Garen der Speise unterstützt wird. Das

Backblech unterhalb platzieren, um den Bratensaft aufzufangen.

SPEISESONDE



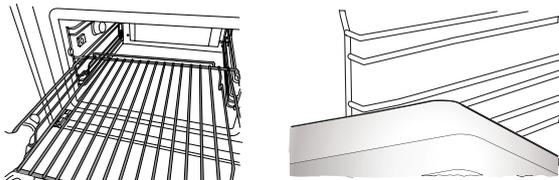
Zum Messen der Kerntemperatur von Speisen während des Garvorgangs.

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

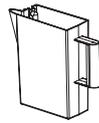
DEN ROST UND ANDERE ZUBEHÖRTEILE EINSETZEN

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 Backblech oder Dampfeinsatz, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.



WASSERBEHÄLTER

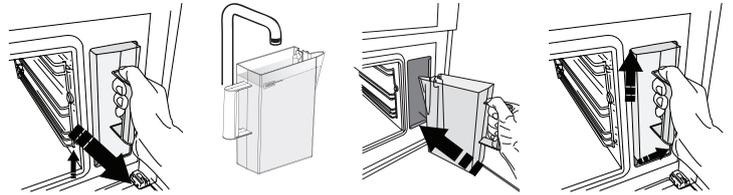


Bei jeder Anwendung der Dampfgarfunktionen, mit Trinkwasser füllen.

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

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

Den Wasserbehälter bis zur Markierung „MAX“ füllen und in seine Halterung setzen: Die Oberseite und die rechte Seite des Wasserbehälters müssen die Seiten der Halterung berühren. Den Wasserbehälter vollständig einsetzen und nach unten drücken, bis er einrastet. Den Wasserbehälter nach jeder Verwendung entleeren. Darauf achten, auch das Wasser aus dem Rohr zu entfernen.



SCHWAMM

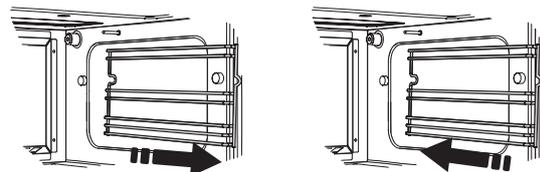


Zum Entfernen von Kondenswasser, das sich während des Garens bildet. Lassen Sie diesen nicht im Wasserbehälter.

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER REGALFÜHRUNGEN

- Zum Entfernen der Laufschienen, diese nach vorne schieben und zum Körper ziehen, um sie aus den Halterungen auszuhängen. (a)
- Zum erneuten Anbringen der Laufschienen, diese in die Halterungen einhängen, indem sie vorsichtig nach unten gedrückt werden, bis sie einrasten. (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 Garraums vorhanden ist, sodass genügend Dampf strömen kann.

FUNKTIONEN



MANUELLE FUNKTIONEN

• DAMPFGAREN

Zum Zubereiten von natürlichen und gesunden Speisen mit Dampf, um den vollen Nährwert der Speise zu bewahren. Diese Funktion ist insbesondere zum Garen von Gemüse, Fisch und Früchten als auch zum Blanchieren geeignet. Falls nicht anderweitig angegeben, alle Verpackungen und Schutzfolien entfernen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.

🍴	🌡️	🕒	📏
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fischterrine	75 - 80	60 - 90	2
Gekochte Eier	90	20 - 25	3
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

• 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. Anderenfalls kann das Backblech zum Garen bestimmter Speisen wie Plätzchen oder Brötchen verwendet werden.

🍴	👤	🌡️	🕒	📏
Kuchen	Ja	160	35 - 40	2
Kekse/Plätzchen	Ja	150 - 165	12 - 15	2
Beignets	Ja	190 - 200	25 - 30	2
Biskuitrollen	Ja	230	7 - 8	2
Quiche	Ja	180 - 190	35 - 40	2
Blätterteig	Ja	180 - 190	15 - 20	2
Gefrorene Buffalo Wings	Ja	190 - 200	15 - 18	2

Hinweis: Die Funktion Heißluft hat keine Vorheizfunktion. Wenn Sie Vorwärmung hinzufügen möchten, tippen Sie einfach auf die rechte obere Ecke des Displays. Schauen Sie sich den entsprechenden Absatz für Details an.

• HEISSLUFT + DAMPF

Zum Garen von Speisen, so dass diese außen knusprig, jedoch innen zart und saftig sind. Sie ist besonders zum Garen von Bratenstücken aus Fleisch oder Geflügel, Fisch, Kartoffeln, gefrorenen Fertiggerichten, Kuchen und Desserts geeignet.

🍴	🌡️	👤	🕒	📏
Brot	180 - 190	Niedrig - Mittel	35 - 40	2
Putenbrust	200 - 210	Medium	50 - 60	2 1
Rippchen	160 - 170	Niedrig	80 - 90	2 1
Gebratener Fisch	190 - 200	Niedrig	15 - 25	2 1
Gebratenes Gemüse	200 - 210	Mitte - Oben	20 - 30	2 1

• SPEZIAL

» AUFTAUEN MIT DAMPF

Zum Auftauen aller Arten von Speisen. Speisen wie Fleisch und Fisch ohne Verpackung/Frischhaltefolie auf den Dampfeinsatz auf Ebene 3 legen. Den Tropfeinsatz auf die Ebene darunter stellen, um das beim Auftauen freigesetzte Wasser aufzufangen. Für optimale Ergebnisse, die Speise nicht vollständig auftauen, sondern den Prozess während der Stehzeit beenden. Wir empfehlen Brot eingepackt zu lassen, damit es nicht zu weich wird.

	🍴	👤	🕒	🕒	🌡️
Fleisch	Hack	500	25 - 30	30 - 35	60
	Geschn.			20 - 25	
	Bratwurst	450	10 - 15	10 - 15	
Geflügel	Ganz	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filets	500	25 - 30	20 - 25	
	Beine		30 - 35	25 - 30	
Fisch	Ganz	600	30 - 40	25 - 30	
	Filets	300	10 - 15	10 - 15	
	Portion	400	20 - 25	20 - 25	
Gemüse	Portion	300	25 - 30	20 - 25	
	Stücke	400	10 - 15	5 - 10	
Brot	Brotlaib	500	15 - 20	25 - 30	
	Scheiben	250	8 - 12	5 - 10	
	Süße Brötchen / herzhaftes Brötchen		10 - 12	5 - 10	
	Kuchen	400	8 - 10	15 - 20	
Obst	Gemischt	400	10 - 15	5 - 10	
	Beeren	250	5 - 8	3 - 5	

» AUFWÄRMEN MIT DAMPF

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten, gekühlten oder raumtemperierten Speisen. Diese Funktion verwendet Dampf, um Speisen schonend aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen, und somit den natürlichen Geschmack zu erhalten. Eine Stehzeit führt zu einem besseren Ergebnis. Wir empfehlen, kleinere oder dünnere Stücke der Speise in die Mitte und größere und dickere Stücke an die Außenseite zu legen. Wenn der gelochte Teller verwendet wird, ein Backblech darunter stellen, um Flüssigkeiten aus der Speise aufzufangen.

» AUFGEHEN

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

» KONSERVIERUNG

Zum Herstellen von Frucht- und Gemüsekonserven. Wir empfehlen nur frische, hochwertige Früchte und 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 das Backblech platzieren und die Gefäße auf den Rost stellen. Alternativ können die Gefäße direkt auf das Backblech 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.

» JOGHURT

Zum Herstellen von 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.

» DESINFEKTION

Zum Desinfizieren von Babyflaschen und Gefäßen mit Dampf. Den Rost oder das Backblech auf Ebene 1 einschieben und die Gegenstände gut verteilt darauf platzieren, damit der Dampf alle Teile erreichen kann.

Waschen Sie alle Gegenstände und spülen Sie sie mit Leitungswasser ab, bevor Sie die Funktion nutzen.

Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbau gründlich mit einem sauberen Tuch ab.

» ENDBEARBEITUNG

Zur Optimierung des Garvorgangs von Fertiggerichten, während sie weich und saftig bleiben. Diese Funktion ermöglicht das gleichmäßige Aufwärmen von Fertiggerichten oder vorgekochten Speisen wie Bratenstücken, Fisch und

Gratins. Wir empfehlen die Speisen in ihrem Behälter auf den Rost auf Ebene 3 zu stellen oder direkt (ohne Behälter) in den Dampfensatz auf Ebene 3 zu legen und das Backblech auf der Ebene unterhalb zu platzieren. Die Ofentemperatur muss auf die Endtemperatur eingestellt werden, die für die Speise erwünscht wird.

				
Fertiggericht		100	18 - 25	 
Suppe / Brühe		100	20 - 25	
Gemüse		100	20 - 25	 
Reis / Pasta		100	15 - 20	 
Kartoffeln		100	20 - 25	 
Fleisch in Scheiben		100	15 - 20	 
Fleisch in Sauce		100	25 - 30	
Fischfilets		100	10 - 15	 

ABPUMPEN

Zum Entleeren des Boilers, damit sichergestellt wird, dass er kein Restwasser enthält.

» ENTKALKEN

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

» DIAMOND CLEAN

Zur Erleichterung der Reinigung des Garraums. Eine regelmäßige Verwendung verhindert die Bildung von Ablagerungen, welche die Oberfläche beschädigen können.



MY MENU

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.

LESEN DER GARTABELLEN

In den Tabellen sind aufgelistet:

Rezepte , wenn Vorheizen erforderlich ist , Temperatur , Dampfstufe , Gewicht  Garzeit , Verweilzeit , zum Garen empfohlenes Zubehör und Ebene .

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 Zubehöerteilen abhängig.

 Rost,  Kuchenform auf Rost,  Backblech,

 Dampfensatz,  Blech mit Wasser

ANLEITUNG FÜR DAS TOUCH-DISPLAY



Zum Durchlaufen eines Menüs oder einer Liste:
Einfach mit Ihrem Finger über das Display wischen, um die Menüeinträge oder Werte zu durchlaufen.



Zum Auswählen oder Bestätigen:
Die Anzeige antippen, um den gewünschten Wert oder Menüeintrag auszuwählen.

Zum Rückkehren zur vorherigen Anzeige:

< antippen.

Um eine Einstellung zu bestätigen oder zum nächsten Bildschirm zu gehen:

“EINSTELLEN” oder “WEITER” antippen.

ERSTER GEBRAUCH

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss das Produkt konfiguriert werden.

Die Einstellungen können später durch Drücken von  zum Aufrufen des Menüeintrags “Extras” geändert werden.

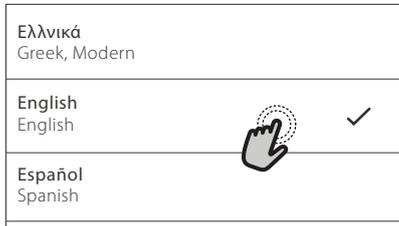
1. SPRACHE AUSWÄHLEN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Sprache und die Zeit eingestellt werden.

- Wischen Sie über die Anzeige, um die Liste der verfügbaren Sprachen zu durchlaufen.



- Tippen Sie die von Ihnen gewünschte Sprache an.



Durch Antippen von < kehren Sie zur vorhergehenden Ansicht zurück.

2. 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 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 den Registrierungsprozess benötigen Sie die Smart-Anwendungs-IDentifikator (SAID)-Nummer. Dies ist sein eindeutiger Code, die Nummer nach dem Wort SERVICE auf dem Typenschild an dem Produkt.

4. Verbindung mit dem WiFi

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

Wenn Ihr Router WPS 2.0 (oder höher) unterstützt, wählen Sie "MANUELL", dann tippen Sie auf "WPS Einrichtung": Drücken Sie die WPS-Taste auf Ihrem Drahtlosrouter, um eine Verbindung zwischen den beiden Produkten herzustellen.

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

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

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

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

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 Zubehörteile entnehmen.

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

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.

Auf dem Display können Sie zwischen den Funktionen Manuell und MEIN MENÜ wählen.

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



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



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

2. EINSTELLEN DER MANUELLEN FUNKTIONEN

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

TEMPERATUR / DAMPFSTUFE

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



Wenn von der Funktion vorgesehen, können Sie  antippen, um das Vorheizen zu aktivieren.



DAUER

Die Gardauer muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird. Im zeitgesteuerten Modus gart der Ofen für die von Ihnen gewählte Dauer. Nach dem Ablauf der Gardauer schaltet sich der Ofen automatisch aus.

- Zum Einstellen der Dauer tippen Sie auf "Gardauer einstellen".



- Tippen Sie auf die entsprechenden Ziffern, um die von Ihnen benötigte Gardauer einzustellen.



- Tippen Sie zum Bestätigen auf "WEITER".

Zum Löschen einer eingestellten Dauer während des Garens, um das Ende des Garvorgangs also manuell zu handhaben, tippen Sie auf den Wert für die Dauer und wählen dann "STOPP".

3. EINSTELLEN DER MY MENU FUNKTIONEN

Die Funktionen MEIN MENÜ ermöglichen es Ihnen, eine Vielzahl von Gerichten zuzubereiten, die Sie aus den in der Liste aufgeführten Gerichten 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 SPEISENLISTE" Menü (siehe entsprechende Tabellen) und nach Rezeptfunktionen im "MY MENU BESONDERE ANLÄSSE" Menü angezeigt.

- Nachdem Sie eine Funktion gewählt haben, geben Sie einfach die Eigenschaften des Lebensmittels, das Sie garen möchten, an (Menge, Gewicht usw.), um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

Einige der MEIN MENÜ-Funktionen erfordern die Verwendung der Lebensmittelsonde. Stecken Sie diese ein, bevor Sie die Funktion auswählen. Befolgen Sie für beste Ergebnisse mit der Sonde die Empfehlungen im entsprechenden Abschnitt.

- Folgen Sie den Aufforderungen auf dem Display, die Sie durch den Garvorgang führen.

4. EINSTELLEN DER STARTVORWAHL

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

- Auf „STARTVORWAHL“ tippen, um die 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. Sie können die eingestellten Werte jederzeit während des Garens ändern. Dazu den Wert antippen, den sie berichtigen möchten. Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt
- Drücken Sie , um die aktive Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt zu stoppen.

6. VORHEIZEN

Nach dem Start der Funktion zeigt das Display den Status der Vorheizphase an, wenn diese zuvor aktiviert wurde. Sobald diese Phase beendet wurde, ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat.

- Öffnen Sie die Tür.
- Stellen Sie die Speisen in den Ofen.
- Tür schließen und das Garen 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.

7. PAUSE DES GARVORGANGS

Einige der MEIN MENÜ-Funktionen erfordern es, einige Aktionen während des Garens auszuführen. Ein

akustisches Signal ertönt und das Display zeigt an, welche Tätigkeit auszuführen ist.

8. ENDE DES GARVORGANGS

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

Bei einigen Funktionen können Sie, nachdem ein Garvorgang fertig ist, diesen als Favoriten speichern und zukünftig schnell, unter Beibehaltung der gleichen Einstellungen verwenden oder den Garvorgang verlängern.



- Tippen Sie auf , um diese als Favorit zu speichern.
- Tippen Sie auf , um den Garvorgang zu verlängern.

9. FAVORITEN

Die Favoriten-Funktion speichert die Ofeneinstellungen für Ihr Lieblingsrezept.

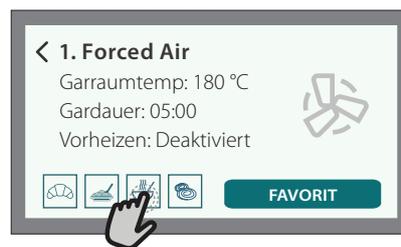
Der Ofen erkennt automatisch die Funktionen, die Sie am häufigsten verwenden. Nach einer bestimmten Anzahl an Verwendungen, werden Sie aufgefordert die Funktionen zu Ihren Favoriten hinzuzufügen.

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

Nachdem Sie Funktionen als Favoriten gespeichert haben, wird die Hauptanzeige die Funktionen anzeigen, die Sie für die aktuelle Tageszeit gespeichert haben.



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



Durch Antippen von können Sie auch Ihre Historie der zuletzt verwendeten Funktionen einsehen.

- Blättern Sie in der erhaltenen 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".
- Durchblättern Sie die Liste und tippen Sie die gewünschte Uhrzeit an.
- Tippen Sie auf die entsprechende Speise, um diese zu ändern.

Jedes Zeitfenster kann nur mit einer Speise kombiniert werden.

10. EXTRAS

Drücken Sie , um das "Extras" Menü zu einem beliebigen Zeitpunkt zu öffnen.

Dieses Menü ermöglicht Ihnen, aus verschiedenen Optionen zu wählen und auch die Einstellungen oder Voreinstellungen für Ihr Produkt oder das Display zu ändern.



ENTFERNT

Zum Aktivieren der Verwendung der Bauknecht Home Net App.

KÜCHEN-TIMER

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

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

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

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

Abfragen oder Ändern des Küchen-Timers:

- Drücken Sie .
- Tippen Sie auf .

Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

- Tippen Sie auf "ABLEHNEN", um den Timer zu löschen oder eine neue Timer-Dauer einzustellen.
- Tippen Sie auf "NEUEN TIMER EINSTELLEN", um den Timer erneut einzustellen.

LICHT

Zum Ein- und Ausschalten der Backofenlampe.

SONDE

Mit dem Kerntemperaturfühler kann die Kerntemperatur des Fleisches während des Garvorgangs gemessen werden, um sicherzustellen, dass es die optimale Temperatur erreicht. Die Ofentemperatur variiert je nach Funktion, die Sie ausgewählt haben, jedoch ist das Ende des Garens immer darauf programmiert, wenn die spezielle Temperatur erreicht wurde.

Geben Sie die Speise in den Ofen und schließen Sie die Speisensonde an der Steckbuchse an. Halten Sie die Sonde soweit wie möglich von der Hitzequelle entfernt. Schließen Sie die Backofentür.

Antippen . Sie können zwischen den Funktionen manuell (nach Kochmethode) und MEIN MENÜ (nach Lebensmittelart) wählen, wenn die Benutzung der Sonde erlaubt oder erforderlich ist.



Nachdem eine Garfunktion gestartet wurde, wird diese gelöscht, wenn die Sonde entfernt wird. Stecken Sie die Sonde stets aus und entfernen Sie diese aus dem Ofen, wenn Sie die Speisen entnehmen.

Die Sonde kann mithilfe der Bauknecht Home NetApp auf Ihrem Mobilgerät ferngesteuert werden.

VERWENDUNG DER SPEISESONDE

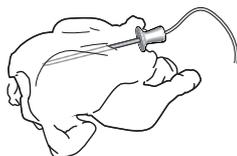
Die Verwendung der Speisesonde ermöglicht das Messen der Kerntemperatur von Lebensmitteln beim Garen.

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



SELBSTREINIGUNG

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten.

ABPUMPEN

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Boiler vorzubeugen. Es wird empfohlen, das "Entleeren" nach der Verwendung des Ofens auszuführen. Das Display zeigt an, wenn der Boiler komplett entleert werden muss. Nach einer bestimmten Anzahl an Garvorgängen wird diese Maßnahme zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bevor dies ausgeführt wurde.

Nachdem die Funktion "ABPUMPEN" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, "START" antippen und die angegebenen Maßnahmen befolgen.

Nachdem die Funktion beendet ist, den Wasserbehälter entleeren und mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten: Ist der Boiler zu heiß, wird die Funktion nicht aktiviert.

ENTKALKEN

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Wasserkreislauf in optimalem Zustand zu halten.

Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 240 Minuten.

Die Funktion wird in verschiedene Phasen unterteilt: Entleeren, Entkalken und Spülen. Nachdem die Funktion gestartet wurde, alle auf dem Display angezeigten Schritte befolgen und danach "START" drücken, um jede Phase zu starten.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir das Füllen des Wasserbehälters mit dem über den Kundendienst erhältlichen Produkt. (bitte befolgen Sie die mit dem Produkt mitgelieferten Anweisungen).

Den Ofen nicht vor Beendigung ausschalten. Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

Bitte beachten: Anhand einer auf dem Display angezeigten Meldung werden Sie daran erinnert, diesen Vorgang regelmäßig auszuführen.

TON AUS

Tippen Sie auf das Symbol, um den Ton aller akustischen Signale und Alarmer 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.

WIFI

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

KUCHEN UND BROT

Wir empfehlen die Verwendung der "Heißluft"-Funktion für Kuchen und "Heißluft + Dampf" für Brote.

Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost.

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

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

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

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

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

PIZZA

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

GEHEN LASSEN

Die Kuchenform mit dem Teig mit einem Tuch abdecken und auf das Backblech legen. Diese in den Ofen auf Ebene 1 oder 2 stellen.

Wir empfehlen den Teig im Ofen gehen zu lassen, da er für eine konstantere Temperatur als die Umgebungsluft sorgt. Es ist trotzdem empfehlenswert den Teig vorzeitig zu testen (etwa nach einem Drittel der Gesamtzeit des Gehen lassen), andernfalls könnte er zu sehr aufgehen.

Sie können auch ausgerollten oder geschnittenen Teil, der bereits aufgegangen ist, gehen lassen: Das Backblech mit einem Tuch abdecken und auf die Ebene 2 oder 3 stellen. Die dafür benötigte Zeit ist etwa die Hälfte der normalen Gehzeit. Die Gehzeit für 1 kg Pizzateig beginnt ab etwa einer Stunde.

ENERGIESPAREN

Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist, wenn der Ofen eingeschaltet ist und sie während dem Garen soweit möglich geschlossen halten.

Wenn möglich, die Speise direkt auf die mitgelieferten Zubehörteile legen und kein zusätzliches Kochgeschirr verwenden.

Den Ofen vor dem Garen nicht vorheizen, wenn dies nicht notwendig ist.

Wenn die Speise in kleine, gleichmäßig geschnittene Teile geschnitten wird, können Sie die Garzeit verringern und somit Energie sparen.

Bei langen Garzeiten (d.h. mehr als 30 Minuten), empfehlen wir, die Temperatur während der Endphase zu reduzieren: Die Restwärme im Ofen reicht aus, um den Garprozess der Speise fortzusetzen.

Diese Restwärme zum Erwärmen von weiteren Speisen verwenden.



GARTABELLE

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
AUFLAUF & NUDELGRATIN	Lasagne	2	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne*	2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
REIS & MÜSLI	Weißer Reis	3	
	Naturreis	3	Salzwasser und Reis in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 1 1/2 Tassen Wasser für jede Tasse Reis
	Basmatireis	3	
	Bulgur	3	Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Bulgur
	Couscous	3	Salzwasser und Getreide in das Backblech zugeben. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous
FLEISCH	Roastbeef	2 2	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	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Schweinebraten	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen
	Lammbraten	2 2	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
	Brathähnchen	2 2	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben
	Hähnchenstücke	3 1	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf dem Dampfeinsatz mit der Hautseite nach unten verteilen
	Entenbraten	2 2	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit der Brustseite nach unten in den Ofen geben
	Hähnchenfilets gedünstet	3 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hotdog	3 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Hackbraten	2	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Luftpöckeln zu vermeiden
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Gebratener Fisch (ganz)	2	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
	Gedünsteter Fisch (ganz)	3 1	
	Gedünstete Fischfilets	3 1	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Gedünstete Fischkoteletts	3 1	
	Fischgratins*	2	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Muscheln	3 3	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
Garnelen	3 3	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	

ZUBEHÖRTEILE

Ofenrost

Ofenform oder
Kuchenform auf Rost

Backblech

Dampfeinsatz

Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
GEMÜSE	Gebratenes Gemüse	Bratkartoffeln 	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden
		Pommes frites* 	Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Kartoffelspalten 	Schälen und in Stücke schneiden. 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Kartoffeln. Gleichmäßig im Backblech verteilen
		Gefüllte Paprika 	Schneiden Sie die Paprika in Hälften und entfernen Sie die Samen aus dem Inneren. Sind diese sauber, mit einer Mischung aus Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllter Kürbis 	Höhlen Sie den Kürbis aus und schneiden Sie das innere Kürbisfleisch klein. Mischen Sie die Kürbiswürfel mit Hackfleisch, Brösel und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Aubergine 	Höhlen Sie die Aubergine aus und kochen Sie das Innere der Aubergine, bis es sehr weich ist. Abkühlen lassen. Wenn es fertig ist, mit einer Mischung aus gegarter Aubergine, Hackfleisch, Ei, Brösel und geriebenem Käse füllen. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen
		Gefüllte Tomaten 	Schneiden Sie die Kappen von den Tomaten und legen Sie diese beiseite. Höhlen Sie die Tomaten aus und garen Sie den Reis im Tomatenfleisch. Mit Kräutern/Suppe nach Belieben würzen. Wenn der Reis weich ist, abkühlen lassen und die Tomaten großzügig mit dem Risotto füllen. Verschließen Sie die Tomaten vor dem Garen mit den Kappen
	Gemüsegratin	Kartoffelgratin 	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
		Gemüsegratin * 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Gedünstetes Gemüse	Ganze Kartoffeln  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Kartoffelstücke  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Erbsen  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
		Karotten  	
		Brokkoli  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
Blumenkohl  			
Spargel  		Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Kürbis  		In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Artischocken  		In Hälften schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Rosenkohl  		Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Maiskolben  		Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen	
Paprika  	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		
Gedünstetes Gemüse*  	Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen		

ZUBEHÖRTEILE



Ofenrost



Ofenform oder
Kuchenform
auf Rost



Backblech



Dampfeinsatz



Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehörteile	Info Garvorgang
HERZHAFTE KUCHEN	Quiche Lorraine	2 	Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 6 Portionen zu
	Quiche Lorraine*	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
BROT	Brötchen	2 	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Brötchen*	2 	
	Sandwich-Laib in Backform	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Brötchen vorgebacken	2 	
	Scones	2 	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf das gefettete Backblech geben
	Brötchen aus der Dose	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
PIZZA	Pizza	2 	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 *	2 	
	Pizza dick *	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Kalte Pizza	2 	
KUCHEN & GEBÄCK	Biskuit in Kuchenform	2 	Bereiten Sie einen fettfreien Biskuitteig von 700-800 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform
	Kekse/Plätzchen	2 	Bereiten Sie eine Mischung aus 250 g Mehl, 100 g gesalzener Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Meringen	2 	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	2 	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Legen Sie eine Backform mit dem Teig aus und füllen Sie mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Obstkuchen *	2 	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Kunststoffolie zu entfernen
	Muffins	2 	Bereite einen Teig für 10-12 Stück nach Ihren Lieblingsrezept vor und füll die Papierformen aus. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Soufflé	2 	Bereiten Sie eine Soufflé-Mischung mit Zitrone, Schokolade oder Obst zu und gießen Sie sie in eine mikrowellenfeste Form mit hohem Rand
DESSERTS	Bratäpfel	2 	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Früchtekompott	3  1 	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen
	Crème Brulée	3  1 	2 Eigelb und 2 ganze Eier mit 3 TL Zucker und Vanillearoma mischen. Eine Mischung aus 100 ml Sahne und 200 ml Milch erwärmen und vorsichtig die Eier hineingeben. Gießen Sie die Mischung in 4 einzelne Servierschalen
EIER	Wachsweiches Ei	3  1 	
	Hartes Ei	3  1 	Wenn die Eier kalt gegessen werden sollen, diese sofort mit kaltem Wasser abschrecken
	Weiches Ei	3  1 	

ZUBEHÖRTEILE


Ofenrost


Ofenform oder
Kuchenform auf Rost


Backblech


Dampfeinsatz


Speisesonde

*Tiefkühlkost

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Ebenen & Zubehöerteile	Info Garvorgang	
SOUS-VIDE	GAREN	Fleisch (ganz)	2 	Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes. Stellen Sie sicher, dass die Packungen unter Vakuum sind
		Hackfleisch	2 	
		Geflügel	2 	
		Fisch	2 	
		Muscheln/ Schnecken	2 	
		Schalentiere	2 	
		Gemüse	2 	
		Obst	2 	
		Sahne	2 	
		Salziger Rahm	2 	
AUFWÄRMEN		Tiefkühlkost	2 	Verteilen Sie die Packungen gleichmäßig um die Mitte des Rostes
		Gekühlt	2 	

ZUBEHÖRTEILE

 Ofenrost

 Ofenform oder
Kuchenform auf Rost

 Backblech

 Dampfensatz

 Speisesonde

*Tiefkühlkost

REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn die regelmäßige Reinigung nicht durchgeführt wird, kann es zu einer Verschlechterung der Oberflächen des Gerätes kommen. Dies wiederum kann die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

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

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

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

Schutzhandschuhe tragen.

Benutzen Sie keine Dampfreiniger.

AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Mikrofasertuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

- Reinigen Sie das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger.

INNENFLÄCHEN

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

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

AUSWECHSELN DER GLÜHBIRNE

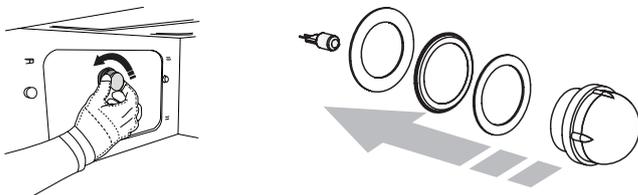
- Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
- Die Abdeckung vom Licht abschrauben und vorsichtig die Dichtungen und die Unterlegscheibe entfernen.
- Das Licht wieder einsetzen und die Abdeckung erneut festschrauben, darauf achten, die Sicherungen und die Unterlegscheibe wieder korrekt anzubringen.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

ZUBEHÖRTEILE

- Die meisten Zubehörteile, einschließlich der Laufschienen, können im Geschirrspüler gereinigt werden.

- Den Wasserbehälter vorsichtig mit einem Schwamm und ein wenig pH-neutralem Reinigungsmittel reinigen. Mit Trinkwasser spülen.

Bitte beachten Sie: 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). Lampen sind bei unserem Kundendienst 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.



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?

Die folgenden Router-Einstellungen sind erforderlich: 2.4 GHz ermöglicht, WiFi b/g/n, DHCP and NAT aktiviert.

Welche Version von WPS ist unterstützt?

WPS 2.0 oder höher. Lesen Sie die Dokumentation des Routers.

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

Sie können das Betriebssystem verwenden, das Sie bevorzugen, es macht keinen Unterschied.

Kann ich mobiles 3G-Verbinden anstelle eines Routers verwenden?

Ja, aber Cloud Services sind für fest angeschlossene Geräte konzipiert.

Wie kann ich überprüfen, ob meine private Internetverbindung funktioniert und die drahtlose Funktionalität aktiviert ist?

Sie können auf Ihrem Smartphone nach Ihrem Netzwerk suchen. Deaktivieren Sie alle anderen Datenverbindungen, bevor Sie es versuchen.

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

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

Wo finde ich die MAC-Adresse des Geräts?

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

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

Überprüfen Sie mit Ihrem Smartphone und der Bauknecht Home Net App, ob das Appliance-Netzwerk 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 mehrere Räume abzudecken, aber das hängt sehr stark vom Material ab, aus dem die Wände bestehen. Sie können die Signalstärke überprüfen, indem Sie Ihr Smart Device neben dem Gerät 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 drahtloses Netzwerk herausfinden?

Siehe die Dokumentation des Routers. Normalerweise befindet sich auf dem Router ein Aufkleber mit den Informationen, die Sie benötigen, um über ein angeschlossenes Gerät auf die Seite mit den Geräteeinstellungen zu gelangen.

Was kann ich tun, wenn mein Router den benachbarten WiFi-Kanal nutzt?

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

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

Das Gerät hat sich möglicherweise erfolgreich mit dem Router verbunden, kann aber nicht auf das Internet zugreifen. Um das Gerät mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die Einstellungen des Routers und/oder des Trägers 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.

Carrier-Einstellungen: Wenn Ihr Internetdienstanbieter die Anzahl der MAC-Adressen festgelegt hat, die eine Verbindung zum Internet herstellen können, können Sie Ihr Gerät möglicherweise nicht mit der Cloud verbinden. Die MAC-Adresse eines Gerätes ist seine eindeutige Kennung. Bitte fragen Sie Ihren Internetdienstanbieter, wie Sie andere Geräte als Computer mit dem Internet verbinden können.

Wie kann ich überprüfen, ob Daten übertragen werden?

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

Einige Einstellungen dauern einige Sekunden, bis sie in der App erscheinen.

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

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

Ich habe meinen Router gewechselt - was muss ich tun?

Sie können entweder die gleichen Einstellungen (Netzwerkname und Passwort) beibehalten oder die vorherigen Einstellungen aus dem Gerät 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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
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.
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.

