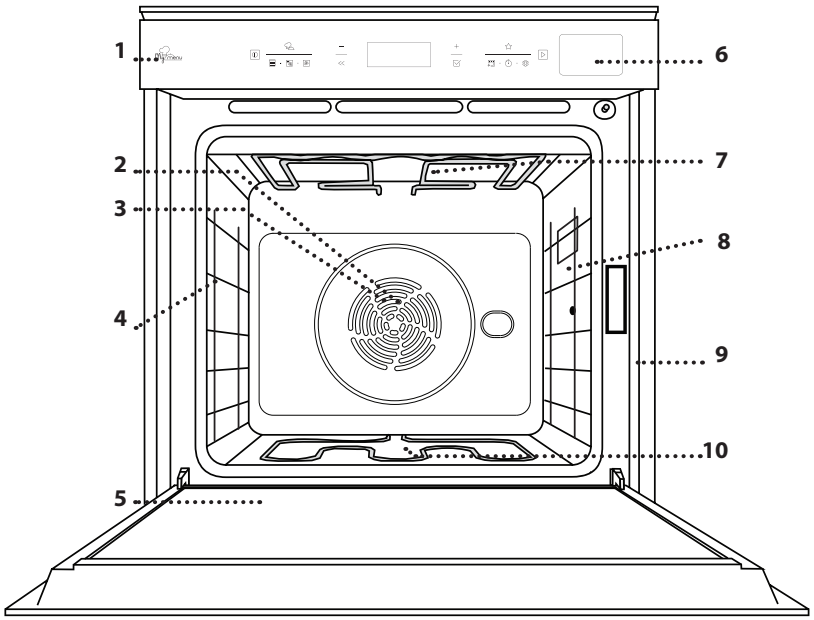
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHIEDEN HABEN**
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter **www.bauknecht.eu/register** an

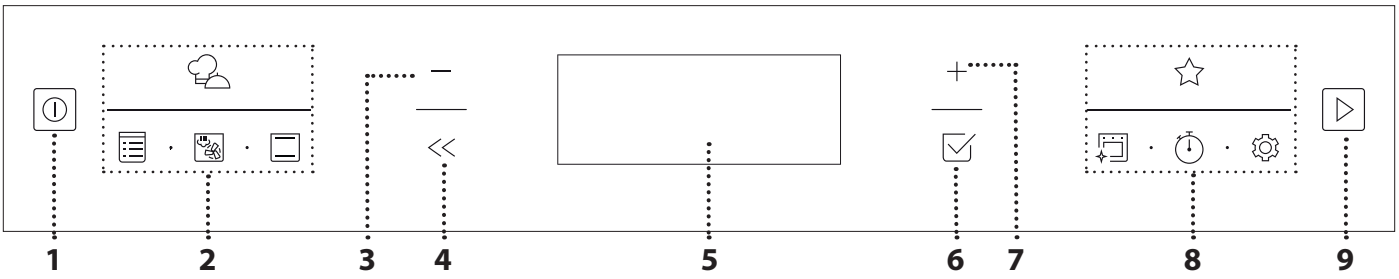
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

# PRODUKTBESCHREIBUNG




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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES




**1. EIN / AUS**
Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion.

**2. DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN**
Für den Schnellzugriff 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.
Ermöglicht während des Garens das Ändern der Einstellungen.

**5. DISPLAY**

**6. BESTÄTIGEN**
Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

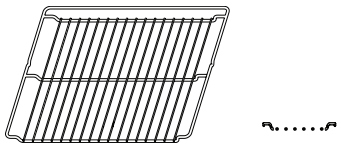
**7. NAVIGATIONSTASTE PLUS**
Zum Durchlaufen eines Menüs und zum Erhöhen der Einstellungen oder Werte einer Funktion.

**8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN**
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Dauer, Einstellungen und Favoriten.

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

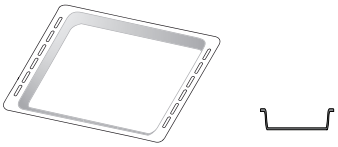
# ZUBEHÖRTEILE

### ROST



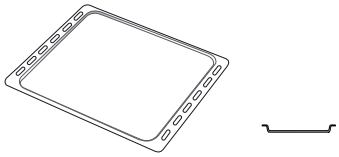
Zum Garen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem ofenfesten Kochgeschirr

### FETTPFANNE



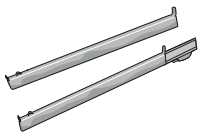
Für die Verwendung als Bräter zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Fladenbrot oder zum Aufsammeln von Garflüssigkeiten bei Positionierung unter dem Rost.

### BACKBLECH



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

### BACKAUSZÜGE *



Zum einfachen Einsetzen oder Entfernen von Zubehörteilen.

### DAMPFEINSATZ

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

* 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

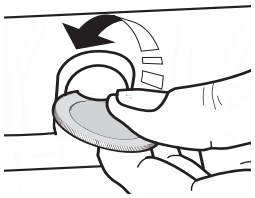
Den Rost horizontal einsetzen, indem dieser durch die Seitengitter geschoben wird; sicherstellen, dass die Seite mit dem erhöhten Rand nach oben zeigt.

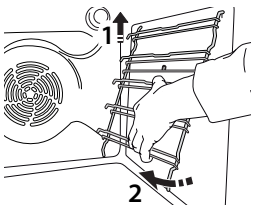
Andere Zubehörteile, wie Fettpfanne oder Backblech, werden auf die gleiche Weise horizontal eingesetzt wie der Rost.

### 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 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.

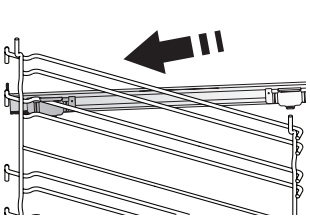


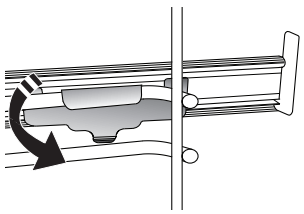



### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE (FALLS VORHANDEN)

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

- **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.

- **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.

» **NIEDRIGTEMPERAT.**

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.

- **SCHNELLAUFHEIZEN**

Zum schnellen Vorheizen des Ofens.

## HEISSLUFT + DAMPF

- **100% DAMPF**

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

- **HEISSLUFT + DAMPF**

Durch Kombination der Eigenschaften des Dampfes mit denen der Heißluft ermöglicht Ihnen diese Funktion, außen angenehm knusprige und gebräunte Speisen zu garen, die gleichzeitig innen zart und saftig sind. Um beste Garergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, eine HOHE Dampfstufe zum Garen von Fisch, eine MITTLERE für Fleisch und eine NIEDRIGE für Brot und Desserts auszuwählen.

## O/UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.

## MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.

## REINIGUNG

- **DIAMOND CLEAN**

Die Wirkung von Wasserdampf, der während diesem speziellen Reinigungszyklus mittels einer niedrigen Temperatur freigegeben wird, erleichtert die Entfernung von Schmutz.

Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

- **ENTLEEREN**

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. Sollten Sie dies nicht tun, erscheint eine Meldung auf der Anzeige, um Sie daran zu erinnern, den Ofen zu reinigen.

**KURZZEITWECKER**

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.

**EINSTELLUNGEN**

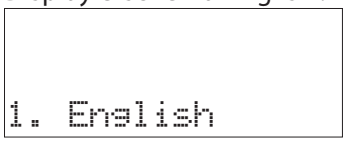
Zum Anpassen der Ofeneinstellungen.

Bei aktiviertem "ECO"-Modus wird die Helligkeit des Displays reduziert, um Energie zu sparen und die Lampe 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 durchzublättern 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).

Den *Einstellknopf* drehen, 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 Minutenziffern.
＋ 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 ⚙ .

## 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

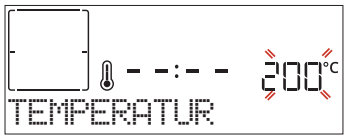
Drücken Sie ▷ zum Einschalten des Ofens: Auf dem Display erscheint die zuletzt verwendete Hauptfunktion oder das Hauptmenü.

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 / DAMPFSTUFE**



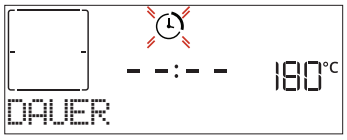

Wenn der Wert auf dem Display blinkt, drücken Sie ＋ oder — , um diesen zu ändern. Bestätigen Sie dann mit ☑ und fahren Sie mit den folgenden Einstellungen fort (wenn möglich).

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

Bei der „Heißluft + Dampf" Funktion können Sie die Dampfmenge aus folgenden Werten auswählen: 1 (niedrig), 2 (mittel), 3 (hoch).

Bitte beachten: Sobald die Funktion aktiviert wurde, können die Werte 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 eingestellte Garzeit kann während des Garvorgangs 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.

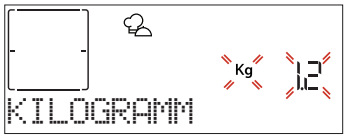
Bitte beachten: Die Programmierung einer verzögerten Garstartzeit deaktiviert die Ofenvorheizphase: Der Ofen erreicht die gewünschte Temperatur schrittweise, dies bedeutet, dass die Garzeiten etwas länger sind, als in der Gartabelle angegeben. Währen der Wartezeit können Sie + oder — drücken, um die 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 / PIZZA (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.

## . GAREN MIT DAMPF

Durch Auswahl von "Heißluft + Dampf/100% Dampf" oder eines der verschiedenen My Menu speziellen Garrezepte können alle Arten von Speisen unter Verwendung von Dampf gegart werden.

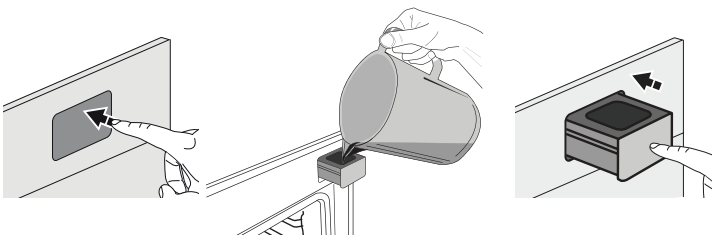
Dampf verteilt sich im Vergleich zur heißer Luft, die typisch für Ober-/Unterhitze ist, schneller und gleichmäßiger in der Speise: Dies verringert Garzeiten, hält die wertvollen Nährstoffe in den Speisen und sorgt dafür, dass Sie mit all Ihren Rezepten hervorragende, wirklich köstliche Ergebnisse erzielen.

Die Tür muss während der gesamten Dauer des Dampf-Garvorgangs geschlossen bleiben.

Für das Dampfgaren muss der Behälter im Ofen über die Schublade am Bedienfeld gefüllt werden.

Wenn am Display mit den Anzeigen "ZUM SPÜLEN IN" oder "WASSER AUFFÜLLEN" gefordert, die Schublade durch leichtes Drücken öffnen.

Gießen Sie langsam etwas Trinkwasser hinein, bis das Display "BEFÜLLEN ABGESCHLOSSEN" zeigt. Das maximale Fassungsvermögen des Behälters beträgt etwa 1,5 Liter.



Es ist nur notwendig, Wasser hinzuzufügen, wenn der Behälter nicht genug gefüllt ist, um den Garvorgang abzuschließen.

Vermeiden Sie es, den Behälter zu füllen, wenn der Ofen ausgeschaltet ist oder bis es vom Display angefordert wird.

## 3. DIE FUNKTION STARTEN

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

Drücken Sie ▷ während der Startzeitvorwahlphase, wird der Ofen die Funktion sofort starten.

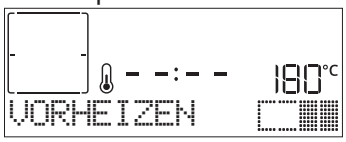
Bitte beachten: Nachdem eine Funktion ausgewählt wurde, empfiehlt das Display die am besten geeignete Ebene für jede Funktion.

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.

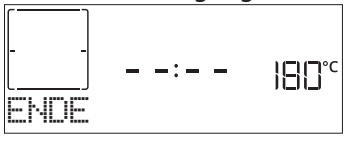
Auf die gleiche Art fordert der Ofen bei 10% der Zeit vor Garende dazu auf, die Speise zu kontrollieren.

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.

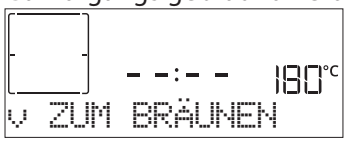



Drücken Sie ▷| , um das Garen manuell fortzusetzen (ohne Timer) oder drücken Sie + , um die Garzeit durch Einstellen einer neuen Dauer zu verlängern. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Nach Entnahme der Speise, den Ofen bei geschlossener Tür abkühlen lassen.

**ANBRÄUNEN**

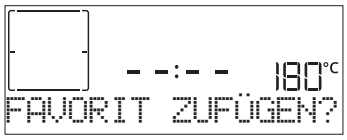
Mit einigen Funktionen des Ofens kann die Oberfläche der Speise durch Aktivierung des Grills nach Beendigung des Garvorgangs gebräunt werden.




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.

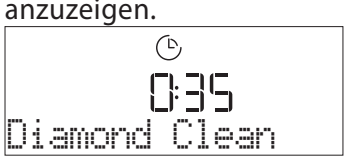
Zum Aufrufen der Funktionen, die zu einem späteren Zeitpunkt gespeichert wurden, ☆ drücken: Das Display zeigt die Liste der Favoriten-Funktionen an.

+ oder — zur Auswahl der Funktion verwenden, durch Drücken von ☑ bestätigen und anschließend ▷| zur Aktivierung drücken.

## REINIGUNG

- **DIAMOND CLEAN**

Drücken Sie ⚙ , um „Diamond Clean" auf dem Display anzuzeigen.




Drücken Sie ▷| zum Aktivieren der Funktion: Das Display fordert Sie auf, alle notwendigen Tätigkeiten auszuführen, um die besten Reinigungsergebnisse zu erzielen: Befolgen Sie die Anweisungen und drücken Sie ☑ , sobald diese erledigt sind. Nachdem Sie alle Schritte abgeschlossen haben, drücken Sie ▷| , wenn gefordert, um den Reinigungszyklus zu aktivieren.

Bitte beachten: Es wird empfohlen die Ofentür während dem Reinigungszyklus nicht zu öffnen, um zu vermeiden, dass Wasserdampf austritt, der negative Auswirkungen auf das endgültige Reinigungsergebnisse haben könnte.

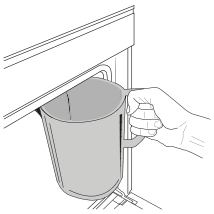
Eine entsprechende Meldung beginnt auf dem Display

zu blinken nachdem der Zyklus beendet ist. Den Ofen abkühlen lassen und dann die Innenoberflächen mit einem Tuch oder Schwamm wischen und trocknen.

- **ENTLEEREN**

Mit der Entleerungsfunktion kann das Wasser entleert werden, um einer Stagnation im Behälter vorzubeugen. Es wird empfohlen, das "Abpumpen" nach jeder Verwendung des Ofens auszuführen.

In jedem Fall wird diese Maßnahme nach einer bestimmten Anzahl an Garvorgängen zwingend erforderlich und es kann keine Dampffunktion gestartet werden, bevor dies ausgeführt wurde.



Nachdem die Funktion "Entleeren" ausgewählt wurde oder dies vom Display angezeigt wird, ▷ drücken und die angegebenen Maßnahmen befolgen. Die Tür öffnen und eine große Kanne unter die Abpumpdüse rechts unter dem Bedienfeld positionieren. Nachdem das Abpumpen gestartet wurden, den Krug in dieser Position halten, bis der Vorgang beendet ist.

Das Display zeigt an, wenn der Behälter komplett entleert werden muss.

Bitte beachten: bevor dieser Vorgang ausgeführt werden kann, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingelegt wurde) verstreichen. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN". Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

- **ENTKALKEN**

Diese Sonderfunktion hilft Ihnen, bei regelmäßiger Aktivierung, den Boiler und den Dampfkreislauf in optimalem Zustand zu halten.
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 ▷ drücken, um jede Phase zu starten. Die durchschnittliche Dauer der Komplettfunktion beträgt etwa 190 Minuten.

Bitte beachten: Wenn die Funktion zu irgendeinem Zeitpunkt gestoppt wird, muss der gesamte Entkalkungsvorgang wiederholt werden.

» **ENTLEEREN**

Vor dem Entkalken muss der Behälter entleert werden: Für die bestmögliche Durchführung dieses Vorgangs wie im entsprechenden Absatz beschrieben vorgehen.

Bitte beachten Sie: bevor dieser Vorgang ausgeführt werden kann, müssen 4 Stunden nach dem letzten Zyklus (oder nachdem das Produkt eingelegt wurde) verstreichen. Während dieser Wartezeit zeigt das Display die Meldung „WASSER IST HEISS - BITTE WARTEN". Die Kanne muss ein Fassungsvermögen von mindestens 2 Litern aufweisen.

» **ENTKALKEN**

Für beste Ergebnisse beim Entkalken empfehlen wir, den Behälter mit einer Lösung bestehend aus 75 g des WPRO-Spezialprodukts und 1,7 Liter Trinkwasser zu füllen.

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

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

Nachdem die Entkalkungsphase beendet wurde, muss der Behälter abgepumpt werden.

» **SPÜLEN**

Zum Reinigen des Behälters und des Dampfkreislaufs muss ein Spülzyklus durchgeführt werden. Füllen Sie den Behälter mit Trinkwasser, bis das Display "TANK VOLL" zeigt, drücken Sie ▷ , um den Spülvorgang zu starten. Am Ende fordert Sie das Display auf, diese Phase durch Abpumpen und erneutes Spülen zu wiederholen.
Schalten Sie den Ofen nicht aus, bevor alle durch die Funktion geforderten Schritte abgeschlossen wurden.

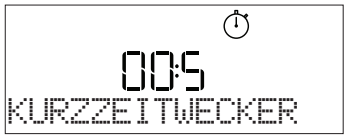
Garfunktionen können während dem Reinigungszyklus nicht aktiviert werden.

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

## . 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 Kurzzeitwecker aktiviert keinen Garzyklus. Drücken Sie + oder — , um die am Timer eingestellte Zeit zu ändern; << oder ⏱ drücken, um den Timer zu einem beliebigen Zeitpunkt auszuschalten.

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.

# GARTABELLE

| Lebensmittelkategorien | | | Ebene und Zubehörteile | Menge | Kochtipps |
|---|---|---|---|---|---|
| GEBACKEN | HAUPTSPEISEN | Lasagne | 2 | 0,5 - 3 kg | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen |
| | | Quiches/Herzh | 2 | 0,8 - 1,2 kg | Legen Sie eine Kuchenform für 8-10 Portionen mit dem Teig aus und stechen Sie diesen mit der Gabel ein. Füllen Sie den Teig gemäß Ihrem Lieblingsrezept |
| | | Gemüse-gefüllt | 3 | jeweils 0,1 - 0,5 kg | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | PIZZA & BROT | Brötchen | 3 | jeweils 60 - 150 g | Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech |
| | | Weißbrot in Backform | 2 | jeweils 400 - 600 g | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen |
| | | Großes Brot | 2 | 0,7 - 2,0 kg | Bereiten Sie den Teig nach Ihrem Lieblingsrezept und geben Sie ihn auf das Backblech |
| | | Baguette | 3 | jeweils 200 - 300 g | Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen zu Baguette-Brötchen formen. Verwenden Sie die spezielle Funktion zum Aufgehen |
| | | Dünne Pizza | 2 | Rund - Blech | Einen Pizzateig aus 150 ml Wasser, 15 g Hefe, 200 - 225 g Mehl, sowie Öl und Salz zubereiten. Lassen Sie ihn mit der entsprechenden Ofenfunktion aufgehen. Rollen Sie den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech aus. Den Teig mit Tomaten, Mozzarella und Schinken belegen |
| | | Dicke Pizza | 2 | Rund - Blech | |
| | | Pizza, tiefgek. | 2<br>4 1<br>5 3 1<br>5 4 2 1 | 1 - 4 Ebenen | Nehmen Sie sie aus der Verpackung. |
| | KUCHEN & GEBÄCK | Rührteig in Form | 2 | 0,5 - 1,2 kg | Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn in eine mit Backpapier ausgelegte und gefettete Backform |
| | | Plätzchen | 3 | 0,2 - 0,6 kg | Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und formen Sie ihn nach Belieben. Legen Sie die Kekse/Plätzchen auf ein Backblech |
| | | Beignets | 3 | 1 Blech | Gleichmäßig am Backblech verteilen. Vor dem Verwenden abkühlen lassen |
| | | Mürbeteigkuchen | 3 | 0,4 - 1,6 kg | Bereiten Sie eine Mischung aus 500 g Mehl, 200 g gesalzener Butter, 200 g Zucker und 2 Eiern. Aromatisieren Sie mit Fruchtessenz. Abkühlen lassen. Rollen Sie den Teig gleichmäßig aus und legen Sie ihn in eine Form. Mit Marmelade füllen und backen |
| | | Strudel | 3 | 0,4 - 1,6 kg | Eine Mischung aus gewürfeltem Apfel, Pinienkernen, Zimt und Muskatnuss zubereiten. Geben Sie etwas Butter in eine Pfanne, bestreuen Sie mit Zucker und garen Sie 10-15 Minuten lang. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein |
| | | Gedeckter Obstkuchen | 2 | 0,5 - 2 kg | Eine Kuchenform mit dem Teig auslegen und den Boden mit Brösel bestreuen, um den Obstsaft aufzunehmen. Mit frisch geschnittenem Obst, gemischt mit Zimt und Zucker füllen |
| GEBRATEN | FLEISCH | Rind-gebraten | 3 | 0,6 - 2 kg | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen |
| | | Schwein-gebraten | 3 | 0,6 - 2,5 kg | |
| | | Hähnchen-gebrat. | 2 | 0,6 - 3 kg | Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben |
| | BEILAGE | Gemüse-gebraten | 3 | 0,5 - 1,5 kg | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | | Kartoffeln | 3 | 0,5 - 1,5 kg | In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden |

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

| Lebensmittelkategorien | | | Ebene und Zubehörteile | Menge | Kochtipps |
|---|---|---|---|---|---|
| GEGRILLT | FLEISCH | Hamburger | 5 4 | 1,5 - 3 cm | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen |
| | | Bratwurst & Wurst | 5 4 | 1,5 - 4 cm | Gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um Rissbildung zu vermeiden. |
| | | Grillspieße | 5 4 | 1 Gitterrost | Vor dem Garen mit Öl bepinseln und mit Salz bestreuen |
| | | Filet & Brust | 5 4 | 1 - 5 cm | |
| | FISCH | Filets | 3 2 | 0,5 - 3 cm | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | | Filets-Tiefgekühlt | 3 2 | 0,5 - 3 cm | Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Knoblauch und Kräutern nach Belieben würzen |
| | BEILAGE | Tomaten | 3 | 1 Blech | Mit Brösel bedecken und mit Öl, Knoblauch, Pfeffer und Petersilie würzen |
| | | Paprika | 3 | 1 Blech | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen |
| | | Brokkoliauflauf | 3 | 1 Blech | Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen |
| | | Blumenkohlauflauf | 3 | 1 Blech | |
| | | Gemüsegratin | 3 | 1 Blech | |
| GEDÜNSTET | HAUPTSPEISEN | Weißer Reis | 2 1 | 0,1 - 0,5 kg | Geben Sie einen Teil weißen Reis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden |
| | | Naturreis | 2 1 | 0,1 - 0,5 kg | Geben Sie einen Teil Naturreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden |
| | | Vollkornreis | 2 1 | 0,1 - 0,5 kg | Geben Sie einen Teil Vollkornreis und 1,5 Teile Wasser in einen feuerfeste Glasbehälter. Für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden |
| | FLEISCH | Hähnchenfilet | 2 1 | 1 - 5 cm | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden |
| | | Putenfilets | 2 1 | 1 - 5 cm | |
| | FISCH & MEERESFRÜCHTE | Jakobsmuscheln | 2 1 | ein Blech | |
| | | Muscheln | 2 1 | ein Blech | |
| | | Shrimps | 2 1 | ein Blech | |
| | | Garnelen | 2 1 | ein Blech | |
| | | Kalmar | 2 1 | 0,1 - 0,5 kg | |
| | | Tintenfisch | 2 1 | 0,5 - 2 kg | |
| | BEILAGE | Ganze Kartoffeln | 2 1 | 0,1 - 3,0 kg | |
| | | Kartoffeln | 2 1 | 0,1 - 3,0 kg | Schälen und in Stücke schneiden, gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden. |
| | | Erbsen | 2 1 | 0,2 - 3 kg | Gleichmäßig im Dampfeinsatz verteilen, für gute Garergebnisse sollte die Tür nicht geöffnet werden |
| | | Brokkoli | 2 1 | 0,2 - 2 kg | |
| | | Blumenkohl | 2 1 | 0,2 - 2 kg | |
| | | Erbsen, tiefg. | 2 1 | 0,2 - 3 kg | |

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

# HEISSLUFT + DAMPF GARTABELLE

| REZEPT | DÄMPFSTUFE | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
|---|---|---|---|---|---|
| Buttergebäck / Kekse/Plätzchen | NIEDRIG | Ja | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| Kleiner Kuchen / Muffins | NIEDRIG | Ja | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| Hefekuchen | NIEDRIG | Ja | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Biskuitkuchen | NIEDRIG | Ja | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Fladenbrot | NIEDRIG | Ja | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Brotlaib | NIEDRIG | Ja | 170 -180 | 70 - 100 | 3 |
| Brötchen | NIEDRIG | Ja | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguette | NIEDRIG | Ja | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Bratkartoffeln | MITTEL | Ja | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Kalb / Rind / Schwein 1 kg | MITTEL | Ja | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Kalb / Rind / Schwein (in Stücken) | MITTEL | Ja | 160 - 180 | 60-80 | 3 |
| Roastbeef englisch 1 kg | MITTEL | Ja | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Roastbeef englisch 2 kg | MITTEL | Ja | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Lammkeule | MITTEL | Ja | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Geschmorte Schweinshaxe | MITTEL | Ja | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Hühnchen / Geflügel / Ente 1 – 1,5 kg | MITTEL | Ja | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Hühnchen / Geflügel / Ente (in Stücken) | MITTEL | Ja | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | MITTEL | Ja | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Fischfilet | HOCH | Ja | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

# 100% DAMPF

| **Rezept** | **Vorheizen** | **Temperatur (°C)** | **Gardauer (Min.)** | **Ebene und Zubehörteile** | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Frisches Gemüse** (im Ganzen) | - | 100 | 30 - 80 | 2 | 1 |
| **Frisches Gemüse** (in Stücken) | - | 100 | 15 - 40 | 2 | 1 |
| **Tiefgefr. Gemüse** | - | 100 | 20 - 40 | 2 | 1 |
| **Ganzer Fisch** | - | 90 | 40 - 50 | 2 | 1 |
| **Fischfilets** | - | 90 | 20 - 30 | 2 | 1 |
| **Hähnchenfilets** | - | 100 | 15 - 50 | 2 | 1 |
| **Eier** | - | 100 | 10 - 30 | 2 | 1 |
| **Obst** (im Ganzen) | - | 100 | 15 - 45 | 2 | 1 |
| **Obst** (in Stücken) | - | 100 | 10 - 30 | 2 | 1 |

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

# 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 |
| Herzhaftes Gebäck (Gemüsetorte, 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 |
| REZEPT | FUNKTION | VORHEIZEN | TEMPERATUR (°C) | DAUER (Min) | ROST UND ZUBEHÖRTEILE |
| Lasagne / Flan / überbackene Nudeln / Cannelloni | | Ja | 190 - 200 | 45 - 65 | 3 |

| FUNKTIONEN | O/unterhitze | Heissluft | Umluft | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Multiflow Menu | Eco Heißluft |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Lamm, Kalb, Rind, Schwein 1 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Schweinebraten mit Kruste 2 kg | | — | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Hähnchen, Kaninchen, Ente 1 kg | | Ja | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Truthahn / Gans 3 kg | | Ja | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Fisch gebacken / in Folie (Filets, Ganz) | | Ja | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen) | | Ja | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Toast | | — | 3 (hoch) | 3 - 6 | 5 |
| Fischfilets / Steaks | | — | 2 (mittel) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger | | — | 2- 3 (mittel - hoch) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Brathähnchen 1-1,3 kg | | — | 2 (mittel) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Lammkeule / Schweinshaxe | | — | 2 (mittel) | 60 - 90 *** | 3 |
| Bratkartoffeln | | — | 2 (mittel) | 35 - 55 *** | 3 |
| Gemüsegratin | | — | 3 (hoch) | 10 - 25 | 3 |
| Plätzchen | Plätzchen | Ja | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Mürbeteigkuchen | Mürbeteigkuchen | Ja | 170 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Runde Pizzas | Pizza rund | Ja | 210 | 40 - 60 | 5 4 2 1 |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Lasagne (Ebene 3) /Fleisch (Ebene 1) | | Ja | 190 | 40 - 120 * | 5 3 1 |
| Komplette Mahlzeit: Obstkuchen (Ebene 5) / Gebratenes Gemüse (Ebene 4) / Lasagne (Ebene 2) / Fleischstücke (Ebene 1) | Vollst. Mahlzeit | Ja | 190 | 40 - 120 * | 5 4 2 1 |
| Lasagne, Fleisch | | Ja | 200 | 50 - 100 * | 4 1 |
| Fleisch & Kartoffeln | | Ja | 200 | 45 - 100 * | 4 1 |
| Fisch & Gemüse | | Ja | 180 | 30 - 50 * | 4 1 |
| Gefüllte Bratenstücke | | — | 200 | 80 - 120 * | 3 |
| Fleischstücke (Kaninchen, Hähnchen, Lamm) | | — | 200 | 50 - 100 * | 3 |

* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.
** 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 das Gargut in den Ofen gegeben wird, 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 | Dampfeinsatz |
|---|---|---|---|---|---|---|

# 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.

. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

. Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn er noch warm ist, um durch Speisereste entstandene Ablagerungen und Flecken zu entfernen. Um die beim Garen von Speisen mit hohem Wassergehalt entstandene Kondensation zu trocknen, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm auswaschen.

. Aktivieren Sie die „Diamond Clean"-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

. 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.

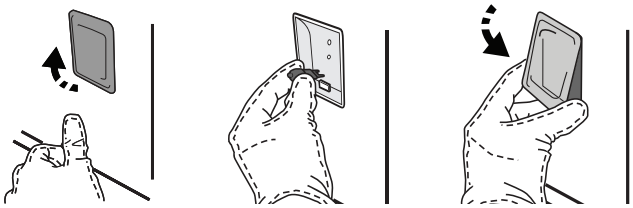
## BOILER

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.

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

## AUSWECHSELN DER LAMPE

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

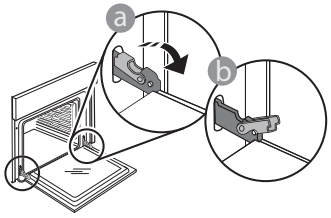


Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 20 bis 40 W/230 ~ V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009). Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

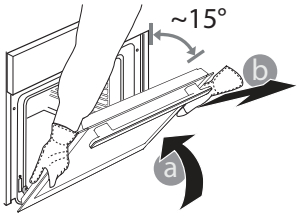
-Bei der Verwendung von Halogenlampen, diese nicht mit bloßen Händen berühren, da sie durch die Fingerabdrücke beschädigt werden könnten. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

## 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.

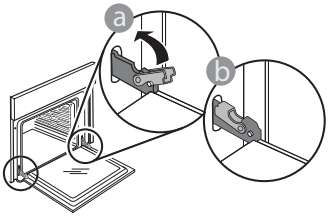



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten.
Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst. Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche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

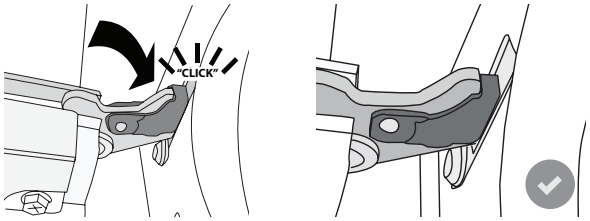



**3. Die Tür erneut anbringen**, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**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.



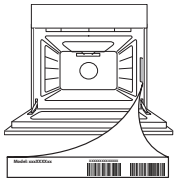

**5.** Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen: Die Tür könnte beschädigt werden, wenn dies nicht richtig funktioniert.

# LÖSEN VON PROBLEMEN

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Der Ofen funktioniert nicht. | Stromausfall.<br>Trennung von der Stromversorgung. | Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.<br>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.<br>Versuchen Sie die “WERKSEINSTELLUNG” im Menü “EINSTELLUNGEN” durchzuführen.<br>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.<br><br>DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display. | Auf “DEMO” aus dem Menü “EINSTELLUNGEN” zugreifen und “Aus” auswählen. |
| Das Licht schaltet sich aus. | ÖKO-Modus ist "EIN". | Auf “ÖKO” aus dem Menü “EINSTELLUNGEN” zugreifen und “Aus” auswählen. |
| 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. |
| Dampf entweicht während des Garens aus der Schublade. | Wenig Wasser im Tank. | Fügen Sie ein Glas Trinkwasser hinzu. |

**Sie können die Sicherheitshinweise, Bedienungsanleitung, Technischen Daten und Energiedaten wie folgt herunterladen:**

- 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.



Bauknecht

400011266959