



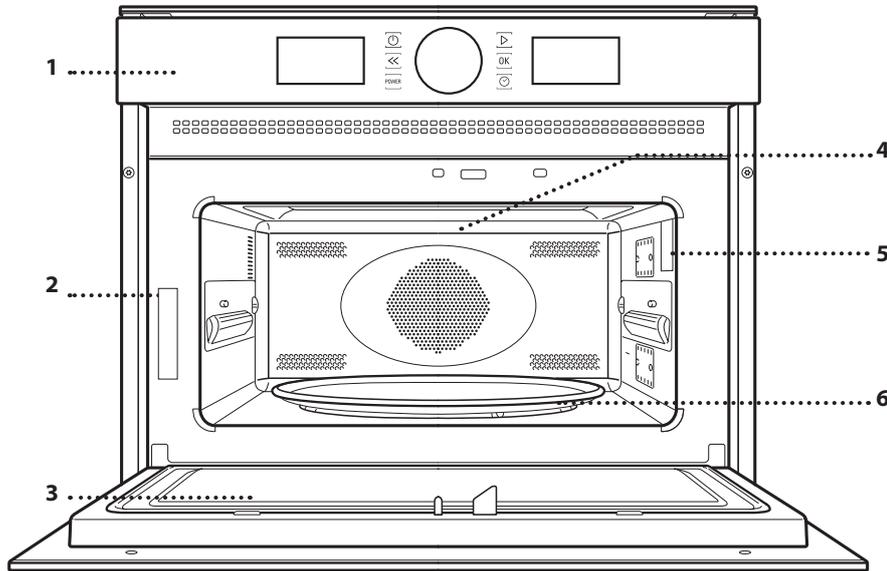
**DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT
PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN**

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



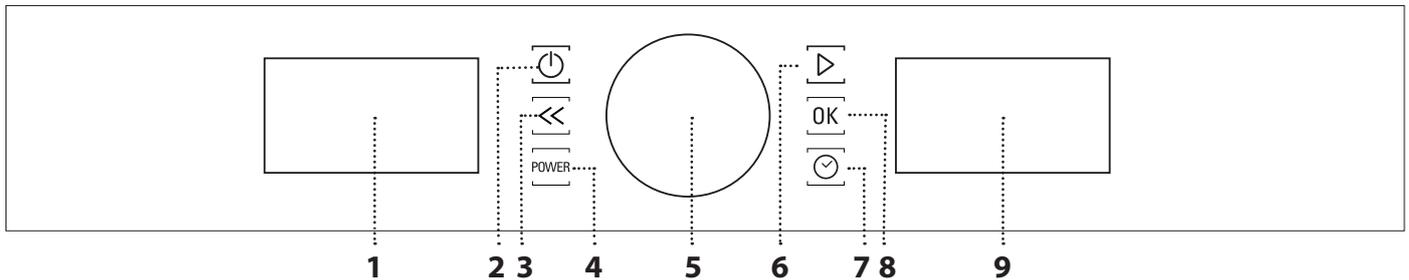
**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise
aufmerksam durch.**

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. LINKES DISPLAY

2. EIN/AUS

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. LEISTUNGSSTUFE

Zum Einstellen der Mikrowellenleistung.

5. DREHSCHALTER

Zum Wechseln zwischen den Funktionen, sowie zum Ändern der Zeit und Garzeitparameter.

6. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen.

7. ZEIT

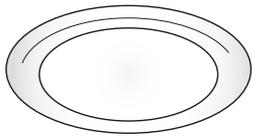
Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.

8. BESTÄTIGEN

Zur Bestätigung eines ausgewählten Menüpunkts oder der Einstellungen für eine Funktion.

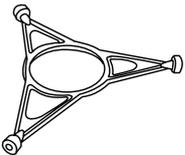
9. RECHTES DISPLAY

DREHTELLER



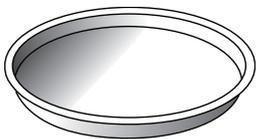
Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

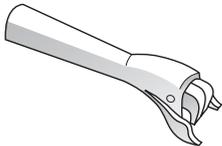
CRISP-PLATTE



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

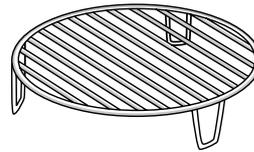
Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

HALTEGRIF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

GRILLROST



Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

RECHTECKIGES BACKBLECH

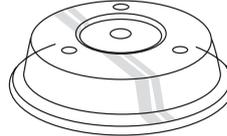


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der

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

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

ABDECKHAUBE (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLEN)



Zum Abdecken der Speise während des Garvorgangs oder zum Erwärmen in der Mikrowelle. Durch die Abdeckung werden Spritzer reduziert und die Speise

feucht gehalten; außerdem kann sie zur Erstellung zweier Garstufen verwendet werden. Sie ist weder zum Umluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der dynamischen Crisp-Funktion).

Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

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

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

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

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

FUNKTIONEN



Die Gebrauchsanleitung für weitere Informationen auf docs.bauknecht.eu runterladen



AUTOMATIKFUNKTIONEN

Bei den Automatikfunktionen einfach die Art und das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel auswählen, um beste Ergebnisse zu erhalten. Der Ofen berechnet automatisch die optimalen Einstellungen und ändert diese während den Garprozessen. Die Gesamtzeit schließt nicht die Vorheizphasen ein.



REHEAT DYNAMIC

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten. Der Ofen berechnet automatisch die Einstellungen für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Essteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	TELLERGERICHTE	250 – 500 g
 2*	GEFRORENE PORTIONEN	250 – 500 g
 3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250 – 500 g
 4	SUPPEN	200 – 800 g
 5	GETRÄNKE	1 – 5 dl



COOK DYNAMIC

Für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse. Hitzebeständige Platte/ mikrowellengeeigneter Behälter verwenden.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g – 1 kg
 2	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200 – 800 g
 3*	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 – 800 g
 4	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200 – 600 g
 5	POPCORN	100 g



CRISP DYNAMIC

Zum schnellen Aufwärmen und Garen von tiefgekühlten Speisen für eine goldene Farbe und knusprige Oberfläche. Diese Funktion nur mit der mitgelieferten Crisp-Platte verwenden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	200 – 600 g
 2*	PIZZA, DÜNNER BODEN	200 – 500 g
 3*	PIZZA, DICKER BODEN	300 – 800 g
 4*	HÄHNCHENFLÜGEL, HÄHNCHENTEILE (Den Teller leicht einölen)	200 – 600 g
 5*	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200 – 600 g

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



MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE	EMPFOHLEN FÜR
900 W	Schnelles Aufwärmen von Getränken oder anderen Speisen mit einem hohen Wassergehalt
750 W	Garen von Gemüse
650 W	Garen von Fleisch und Fisch
500 W	Garen von Fleischsoßen, käse- oder eierhaltigen Soßen. Fertiggaren von Fleischpasteten oder Nudelauflauf
350 W	Langsames, schonendes Garen. Perfekt zum Schmelzen von Butter oder Schokolade
160 W	Auftauen tiefgekühlter Speisen oder Aufweichen von Butter und Käse
90 W	Aufweichen von Eiscreme



HEISSLUFT

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

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/Grillrost.



CRISP DYNAMIC

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

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



DEFROST DYNAMIC

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts.

Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden.

Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1*	FLEISCH (Gehacktes, Koteletts, Steaks, Bratenstücke)	100 g – 2 kg
 2*	GEFLÜGEL (ganze Hähnchen, Hähnchenstücke, Hähnchenfilets)	100 g – 2,5 kg
 3*	FISCH (ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets)	100 g – 1,5 kg
 4*	GEMÜSE (Mischgemüse, Erbsen, Broccoli usw.)	100 g – 1,5 kg
 5*	BROT (Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)	100 g – 1 kg



MANUELLE FUNKTIONEN



SCHNELLAUFHEIZEN

Zum Schnellaufheizen des Ofens vor einem Garzyklus. Das Ende der Funktion abwarten, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.



HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3 bis 5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



GRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Es wird empfohlen, die Speise während dem Garen zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost



TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination der Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktionen.

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

ERSTER GEBRAUCH

. EINSTELLUNG DER UHRZEIT

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



Die beiden Ziffern für die Stunden beginnen zu blinken: Den *Einstellknopf* drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.



Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Einstellknopf drücken, um die korrekten Minuten einzustellen und **OK** zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt,  für mindestens eine Sekunde bei ausgeschaltetem Ofen gedrückt halten und die oben stehenden Schritte wiederholen.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Die Taste  gedrückt halten, um den Ofen einzuschalten.

Den *Knopf* drehen, um die auf dem linken Display verfügbaren Hauptfunktionen anzuzeigen. Eine Funktion auswählen und  drücken.



Zur Auswahl einer Unterfunktion (sofern verfügbar), die Hauptfunktion auswählen, anschließend  zur Bestätigung drücken und zum Funktionsmenü gehen.



Den *Knopf* drücken, um unter verfügbaren Unterfunktionen auf der rechten Anzeigenseite zu wählen und mit  bestätigen.

2. EINE FUNKTION EINSTELLEN

. AUTOMATIKFUNKTIONEN/DYNAMIC DEFROST LEBENSMITTELKATEGORIE

Sobald Sie eine der Automatikfunktionen ausgewählt haben, müssen Sie eine Kategorie für die zu garenden Lebensmittel auswählen.



Wenn das Symbol  blinkt, den Knopf drehen, um die gewünschte Kategorie auszuwählen und mit  bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen (und Dynamic Defrost) das Gewicht des Lebensmittels eingeben, das Sie unter den werkseitigen Einstellungen auswählen können: der Ofen berechnet die ideale Zeitdauer für die zu verwendende Funktion für jede Lebensmittelkategorie.



Wenn die werkseitige Einstellung auf der Anzeige erscheint und das Symbol  blinkt, den Knopf drehen, um das Gewicht einzustellen und mit  bestätigen.

. MANUELLE FUNKTIONEN

Nach Auswahl der gewünschten Funktion, können Sie die Einstellungen ändern.

Das Display zeigt die Einstellungen an, die nacheinander geändert werden können.

MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Knopf drehen, um die Einstellung zu ändern, dann mit  bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch Drücken von  , um das Einstellungsmenü aufzurufen, dann den *Knopf* drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Knopf zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden und anschließend  zur Bestätigung drücken.

Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, wenn der Garvorgang manuell gehandhabt wird: Drücken Sie  zum Bestätigen und Starten der Funktion.

Hinweis: Während dem Garen können Sie die Garzeit durch Drehen des Knopfes anpassen; Bei jedem Drücken von  wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

SCHNELLAUFHEIZEN

Wählen Sie die Funktion an und verwenden Sie den Knopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Dann auf  drücken, um die Auswahl zu bestätigen und die Funktion zu starten.



Wenn der Backofen die Zieltemperatur erreicht hat, ertönt ein Summer.

Bitte beachten: Wir empfehlen, die Speisen nicht vor Ablauf dieser Funktion in den Ofen zu geben.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

Nachdem die erforderlichen Einstellungen getätigt wurden,  drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste , wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht.

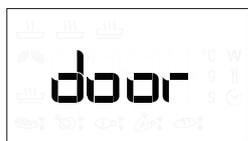
Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken von  angehalten werden.

. QUICK START (SCHNELLSTART)

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (1000 W) für 30 Sekunden gedrückt werden.

. SICHERHEITSSPERRE

Diese Funktion wird automatisch aktiviert, um ein versehentliches Einschalten des Ofens zu vermeiden.



Die Tür öffnen und schließen und anschließend  zum Start der Funktion drücken.

4. PAUSE

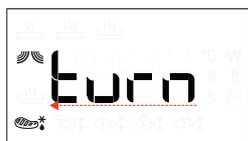
Zum Unterbrechen einer aktiven Funktion, z.B. zum Umrühren oder Wenden der Speise, einfach die Tür öffnen.

Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und  drücken

AUTOMATISCHE PAUSE

(RÜHREN SIE DAS GARGUT UM ODER WENDEN SIE ES)

Gewisse Funktionen halten den Garvorgang an, damit Sie die Speise wenden oder umrühren können.



Sobald der Backofen das Garen anhält, die Tür öffnen und die aufgeforderte Aktivität durchführen die Tür wieder schließen und  drücken, um mit dem Garen fortzufahren.

Bitte beachten: Bei Verwendung der "Dynamic defrost"-Funktionen, startet die Funktion automatisch nach zwei Minuten, auch wenn Sie die Speise nicht umgerührt oder gewendet haben.

5. ENDE DER GARZEIT

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



Zur Verlängerung der Garzeit ohne Änderung der Einstellungen, den Knopf zum Einstellen einer neuen Garzeit drehen und  drücken.

. ABKÜHLEN

Nach der Beendigung einer Heißluftfunktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Auf dem Display erscheint „Cool On“.

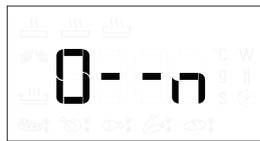


Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Bitte beachten: Der Abkühlvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden und wird beim erneuten Schließen bei Bedarf wieder eingeschaltet.

. TASTENSPERRE

Zum Sperren der Tastatur, die Taste  mindestens 5 Sekunden gedrückt halten.



Dies erneut zum Entsperren der Tastatur ausführen.

Bitte beachten: Die Tastensperre kann auch bei laufendem Garvorgang aktiviert werden.

Aus Sicherheitsgründen kann der Ofen jederzeit durch Drücken und Halten der Taste  ausgeschaltet werden.

GARTABELLE

LEBENSMITTEL	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 – 180	-	30 – 60	 
		-	160 – 180	90	25 – 50	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160 – 190	-	35 – 70	 
Kekse		Ja	170 – 180	-	10 – 20	
Meringue		Ja	100 – 120	-	40 – 50	
Brötchen		Ja	210 – 220	-	10 – 12	
Brotlaib		Ja	180 – 200	-	30 – 35	
Pizza / Quiche		Ja	190 – 220	-	20 – 40	
Pizza (0,4 – 0,5 kg)		-	-	-	14 – 16	
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 190	-	40 – 55	 
Quiche Lorraine (1 – 1,2 kg)		-	-	-	18 – 20	
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	-	350 – 500	15 – 40	 
Lammbraten/Kalbsbraten/Roastbeef (1,3 – 1,5 kg)		-	170 – 180	-	70 – 80*	 
		-	160 – 180	160	50 – 70*	 
Roastbeef – Medium (1,3 – 1,5 kg)		-	170 – 180	-	40 – 60*	 
Brathähnchen/Kaninchen/Ente (ganz 1 – 1,2 kg)		-	210 – 220	-	50 – 70*	 
		-	210 – 220	350	45 – 60*	 
Hähnchen/Kaninchen/Ente (Filets/Stücke 0,4 – 1 kg)		-	-	350 – 500	20 – 40*	 
		-	-	-	12 – 18	
Gebackener Fisch (ganz)		-	-	160 – 350	20 – 40	 
Fischfilets/Scheiben		Ja	-	-	15 – 30*	 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500 – 650	25 – 50	 
Toast		-	-	-	3 – 6	
Wurstchen/Fleischspieße/Rippchen/Hamburger		-	-	-	20 – 40*	
Bratwurst/Hamburger (0,2 – 1 kg)		Ja**	-	-	6 – 16	
Ofenkartoffeln		-	-	350 – 500	20 – 40*	
Kartoffelecken (0,3 – 0,8 kg)		-	-	-	10 – 20	
Backobst		-	-	160 – 350	15 – 25	 
Gratinirtes Gemüse		-	-	-	15 – 25	 
Gebratenes Gemüse (0,3 g – 0,8 kg)		Ja**	-	-	8 – 18	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden

** Die Crisp-Platte für 3–5 Minuten vorheizen

 Das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf www.bauknecht.eu für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der Norm IEC 60350 erstellt wurde, herunterladen.

FUNKTIONEN	Crisp 	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 	Grillrost 	RECHTECKIGES BACKBLECH 	Crisp-Platte 	

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass der Ofen abgekühlt ist.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

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

INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. 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.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt: Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖRTEILE

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

LÖSEN VON PROBLEMEN



Die Gebrauchsanleitung für weitere Informationen auf docs.bauknecht.eu runterladen

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.
Beim Ausschalten des Ofens produziert dieser Geräusche.	Gebläse aktiv.	Tür öffnen oder  drücken.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.



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.

