

# KURZ- ANLEITUNG



## DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT- PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter [www.bauknecht.eu/register](http://www.bauknecht.eu/register)

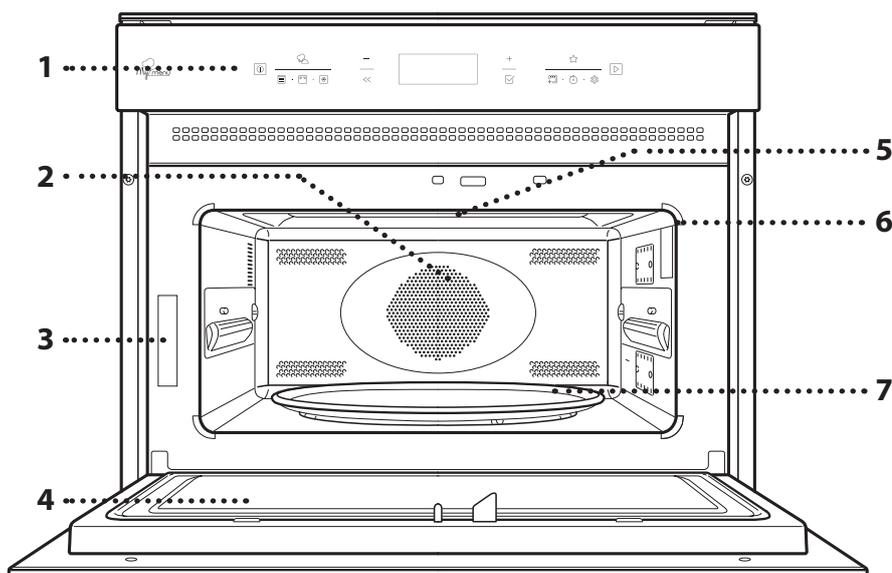


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



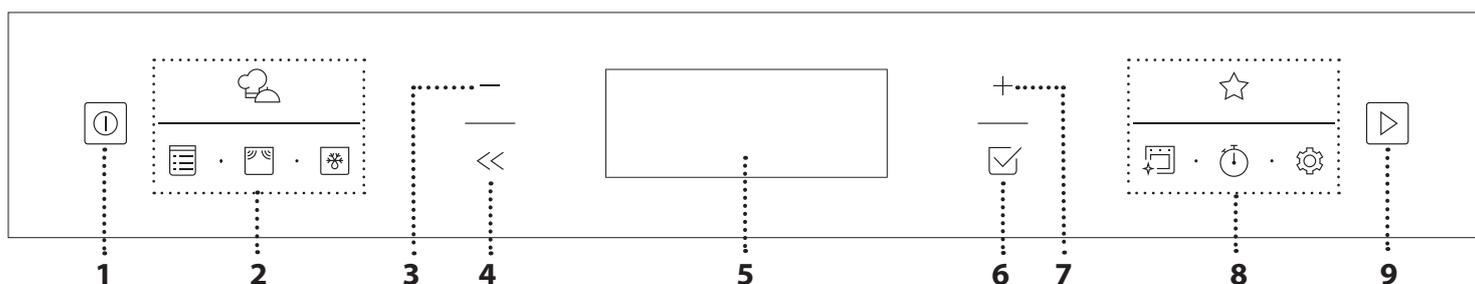
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. EIN / AUS

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

### 2. DIREKTZUGRIFF AUF MENÜ / 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.

Während des Garvorgangs erlaubt dies die Änderung der Einstellungen.

### 5. DISPLAY

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer ausgewählten Funktion oder der Einstellung eines Wertes.

### 7. NAVIGATIONSTASTE PLUS

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

### 8. OPTIONEN/DIREKTZUGRIFF AUF FUNKTIONEN

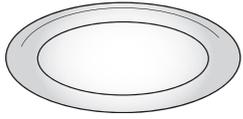
Für den Schnellzugriff auf die Funktionen, Einstellungen und Favoriten.

### 9. START

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

# ZUBEHÖRTEILE

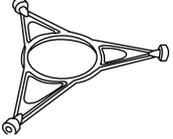
## DREHTELLER



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.

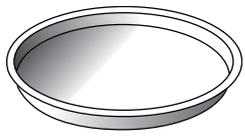
## DREHTELLER AUFLAGE



Die Auflage nur für den Glasdrehteller verwenden.

Keine anderen Zubehörteile auf die Auflage stellen.

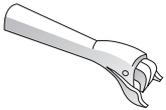
## CRISP-PLATTE



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

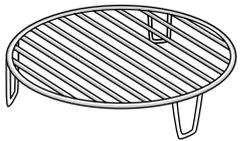
Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Legen Sie die Speise direkt auf die Crisp-Platte.

## HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

## GRILLROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren.

Bei gewissen „Dynamic Crisp Braten“-Funktionen ist er als Basis für die Crisp-Platte zu verwenden.

Den Grillrost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

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

**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.**

## RECHTECKIGES BACKBLECH



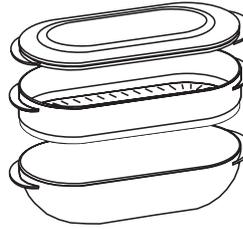
Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet

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.

## DAMPFEINSATZ



Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

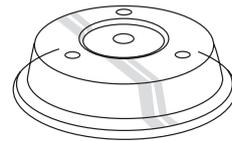
Zum Kochen von Speisen wie Kartoffeln, Pasta, Reis oder Getreide, diese direkt auf den Boden des Dampfeinsatzes stellen (der Korb ist nicht erforderlich) und Trinkwasser entsprechend der zu garenden Menge zufügen.

Für optimale Ergebnisse, den Dampfeinsatz mit dem mitgelieferten Deckel (1) abdecken.

Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit der Mikrowellenfunktion verwenden.

Der Dampfgaruntersatz wurde auch für die Verwendung in Kombination mit der Spezial-Dampfreinigungsfunktion entworfen.

## ABDECKHAUBE (NUR BEI BESTIMMTEN MODELLLEN)



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 Heißluftgaren noch für Grillfunktionen geeignet (einschließlich der "Dynamic Crisp"-Funktion).

Nicht mitgelieferte Zubehörteile sind separat über den Kundendienst erhältlich.

**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

## MY MENU

Für das Garen verschiedener Arten von Gerichten und Speisen und beste Ergebnisse auf einfache und schnellste Weise.

### • DYNAMIC REHEAT

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 Esteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr. Nehmen Sie es aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen. Am Ende des Aufwärmvorgangs verbessert eine Stehzeit von 1-2 Minuten das Ergebnis, vor allem bei Tiefkühlkost. Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

### • MY MENU GAREN

Diese Funktionen wählen automatisch die beste Temperatur und Garmethode für alle Arten von Speisen. Folgen Sie den Anweisungen auf der jeweiligen Gartabelle, um die Funktion bestmöglich zu nutzen.

## MANUELLE FUNKTIONEN

### • ROST

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Toast	3	5 - 6
Garnelen	2	18 - 22

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • GRILL + MW

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

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Kartoffelgratin	650	2	20 - 22
Pellkartoffeln	650	3	10 - 12

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • TURBO GRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination von Grill und Umluft. Es wird empfohlen, die Speise während des Garens zu wenden.

SPEISE	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Huhn Kebab (Hühnerspieße)	3	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • TURBOGRILL + MW

Zum schnellen Garen und Bräunen von Speisen durch Kombination von Mikrowelle, Grill und Umluft.

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	LEISTUNG GRILL	DAUER (min)
Cannelloni [tiefgekühlt]	650	3	20-25
Schweinekoteletts	350	3	30-40

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • HEISSLUFT

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

SPEISE	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Soufflé	175	30 - 35
Käse-Cupcake	170 *	25 - 30
Plätzchen	175 *	12 - 18

\* Vorheizen erforderlich

Empfohlene Zubehörteile: Rechteckiges Backblech/ Grillrost

### • HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten. Es wird empfohlen, den Grillrost zu verwenden, um die Luftzirkulation zu optimieren.

SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	TEMPERATUR (°C)	DAUER (min)
Braten	350	170	35 - 40
Fleischpasteten	160	180	25 - 35

Empfohlene Zubehörteile: Grillrost

### • DYNAMIC STEAM

Zum Garen von Speisen mit Dampf, wie Gemüse oder Fisch, den mitgelieferten Dampfeinsatz verwenden. Die Zubereitungsphase erzeugt automatisch Dampf und bringt das in den Boden des Dampfeinsatzes gefüllte Wasser zum Sieden. Der Zeitablauf für diese Phase kann variieren. Dann fährt der Ofen, entsprechend der eingestellten Zeit, mit dem Dampf garen der Speise fort. Stellen Sie für weiche Gemüse wie Brokkoli und Porree 1-2 Minuten und für härtere Gemüse wie Karotten und Kartoffeln 4-5 Minuten ein.

Öffnen Sie die Tür während dieser Funktion nicht.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz

### • DYNAMIC CRISP FUNKTIONEN

#### » DYNAMIC CRISP

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.

SPEISE	DAUER (min)
Hefekuchen	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

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

## • DYNAMIC CRISP BRATEN

Diese gesunde und exklusive Funktion kombiniert die Qualität der Crisp-Funktion mit den Eigenschaften der Heißluftzirkulation. Es können knusprige, lecker gebratene Ergebnisse mit deutlich geringerem Ölverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Garungsarten erzielt werden. Bei einigen Rezepten ist es sogar unnötig. Es kann eine Vielzahl von voreingestellten Speisen, entweder frisch oder tiefgekühlt, gebraten werden. Folgen Sie der nachstehenden Tabelle für die Verwendung des Zubehörs, damit Sie beste Garergebnisse für alle Arten von Speisen (frisch oder tiefgekühlt) erzielen.

SPEISE	GEWICHT (g) PORTIONEN
<b>FRISCHE ZUTATEN</b>	
<b>Hähnchenfilet-paniert</b> Vor dem Garen leicht mit Öl bestreichen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
<b>Aubergine</b> Zerschneiden, salzen und 30 min ruhen lassen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost. Nach Aufforderung wenden.	200 - 600
<b>Zucchini</b> Schneiden, wiegen und mit Olivenöl bepinseln (5%). Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 500
<b>TIEFKÜHLKOST</b>	
<b>Chicken nuggets</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	200 - 600
<b>Ofenkäse</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 400
<b>Zwiebelringe</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Stellen Sie die Platte auf den Grillrost.	100 - 500
<b>Fish &amp; Chips</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	1 - 3
<b>Gemischter Fisch</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	100 - 500
<b>Fischstäbchen</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen. Nach Aufforderung wenden.	100 - 500
<b>Pommes frites</b> Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen.	100 - 500

## • SPEZIALFUNKTIONEN

### » SCHNELLAUFHEIZEN

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

Nach dem Vorheizen wählt der Ofen automatisch die Funktion „Heißluft“.

### » KEEP WARM

Um frisch zubereitete Speisen heiß und knusprig zu halten, einschließlich Fleisch, Gebratenem oder Kuchen.

### » 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.



## MIKROWELLE

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

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

VORGANG	SPEISE	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER (min)
Aufwärmen	2 Becher	900	1 - 2
Aufwärmen	Kartoffelpüree (1 kg)	900	10 - 12
Auftauen	Hackfleisch (500 g)	160	15 - 16
Garen	Biskuitkuchen	750	7 - 8
Garen	Eierpudding	500	16 - 17
Garen	Hackbraten	750	20 - 22



## DYNAMIC DEFROST

Zum schnellen Auftauen verschiedener Speisen, einfach durch Angabe ihres Gewichts. Stellen Sie für beste Ergebnisse die Speise stets direkt auf den Glasdrehteller.

### KNÄCKEBROT AUFTAUEN

Diese exklusive Funktion erlaubt Ihnen das Auftauen von eingefrorenem Brot. Durch die Kombination von Auftau- und Crisp-Technologie schmeckt und fühlt sich Ihr Brot wie frisch gebacken an. Diese Funktion eignet sich zum Schnellen Auftauen und Aufbacken von tiefgekühlten Brötchen, Baguettes und Croissants. Für diese Funktion ist die mitgelieferte Crisp-Platte zu verwenden.

SPEISE	GEWICHT
CRISP-FUNKTION BROT AUFTAUEN	50 - 800 g
FLEISCH	100 g - 2,0 kg
GEFLÜGEL	100 g - 3,0 kg
FISCH	100 g - 2,0 kg
GEMÜSE	100 g - 2,0 kg
BROT	100 g - 2,0 kg



## MEINE FAVORITEN

Zum Abrufen der Liste der 10 Favoriten-Funktionen.



### DIAMOND CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Leeren Sie eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz (3) oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter und aktivieren Sie die Funktion.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfeinsatz



### KURZZEITWECKER

Zum Anzeigen der Zeit ohne Aktivierung einer Funktion.



### EINSTELLUNGEN

Zum Anpassen der Geräteeinstellungen.

Wenn der ECO-Modus aktiviert ist, wird die Helligkeit des Displays vermindert, um Energie zu sparen und die Lampe Licht 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. ZEIT EINSTELLEN

Nach der Auswahl der Sprache 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 .

### 3. 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 idealerweise mit der Funktion „Schnellaufheizen“ aufheizen. Die Anweisungen zur korrekten Einstellung der Funktion befolgen.

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

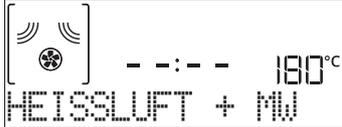
# TÄGLICHER GEBRAUCH

## 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.

Zum Auswählen einer Funktion in einem Menü drücken Sie  $+$  oder  $-$ , um die gewünschte Funktion auszuwählen und dann drücken Sie  zum Bestätigen.



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

## 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  $\ll$  können Sie die vorige Einstellung erneut ändern.

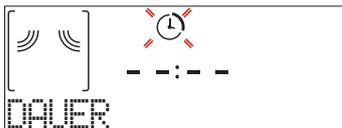
### LEISTUNGSSTUFE / TEMPERATUR / LEISTUNG GRILL



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

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

### DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, drücken Sie  $+$  oder  $-$  zum Einstellen der gewünschten Garzeit, und drücken Sie anschließend  zur Bestätigung.

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

Bei Nicht-Mikrowellen-Funktionen müssen Sie die Garzeit nicht einstellen, wenn Sie den Garvorgang manuell handhaben: Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

Durch Auswahl dieses Modus können Sie keinen verzögerten Start programmieren.

### ABSCHALTZEIT (START VERZÖGERUNG)

Bei Funktionen, die die Mikrowelle nicht aktivieren, wie beispielsweise „Grill“ oder „Turbo Grill“ kann der Start der Funktion nach Einstellung der Garzeit verzögert werden,

indem ihr Garzeitende programmiert wird. Bei Mikrowellen-Funktionen entspricht die Abschaltzeit der Dauer.

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 erwartet. Während der Wartezeit können Sie  $+$  oder  $-$  drücken, um die programmierte Abschaltzeit anzupassen, oder  $\ll$ , um andere Einstellungen zu ändern. Durch Drücken von  $\ll$ , um Informationen anzuzeigen, kann zwischen Abschaltzeit und Dauer gewechselt werden.

## . MY MENU

Diese Funktionen wählen automatisch den besten Garmodus, Leistung, Temperatur und Dauer für alle verfügbaren Gerichte aus.



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

### GEWICHT / PORTIONEN



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

Einige My Menu Funktionen erfordern keine Mengeneingaben: Durch einen intelligenten Feuchtigkeitssensor kann der Ofen die Garzeit automatisch an die Gargutmenge anpassen.

### GARZUSTAND

Bei My Menu Funktionen kann der Gargrad angepasst werden.



Drücken Sie, wenn gefordert,  $+$  oder  $-$ , zum Auswählen der gewünschten Stufe zwischen Leicht/Schwach (-1) und Extra/Hoch (+1). Drücken Sie  oder  zur Bestätigung und zum Starten der Funktion.

### 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bei jedem erneuten Drücken von  wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (5 Minutenschritte bei Funktionen ohne Aktivierung der Mikrowelle).

Drücken Sie  während der Verzögerungsphase, wird der Ofen diese Phase überspringen und die Funktion sofort starten.

Bitte beachten: Sie können die aktivierte Funktion jederzeit durch Drücken von  stoppen.

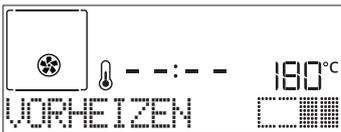
Wenn der Ofen heiß ist und die Funktion eine spezielle Höchsttemperatur erfordert, wird eine Meldung auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie , um zur vorhergehenden Ansicht zurückzukehren und eine andere Funktion auszuwählen oder warten Sie die vollständige Abkühlung ab.

#### JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen,  zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 W) für 30 Sekunden drücken.

### 4. VORHEIZEN

Die Heißluftfunktion erfordert eine Vorheizphase: 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 Zugabe der Speise verlangt. 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 HINZUFÜGEN, WENDEN ODER PRÜFEN

#### PAUSE

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

Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie .

Bitte beachten: Öffnen Sie während „My Menu“ Funktionen die Tür nur, wenn gefordert.

#### GARGUT HINZUFÜGEN, WENDEN ODER RÜHREN

Einige My Menu Garen Rezepte erfordern die Zugabe der Speisen nach einer Vorheizzeit oder die Zugabe von Zutaten, um den Garvorgang zu vervollständigen. Es erscheinen auch Aufforderungen zum Wenden oder Umrühren des Garguts während des Garvorgangs.



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.

Bitte beachten: Wenn Wenden oder Umrühren erforderlich ist, setzt der Ofen nach 2 Minuten den Garvorgang fort, auch wenn kein Eingriff ausgeführt wurde. Die Phase „GARGUT ZUFÜGEN“ dauert 2 Minuten: Erfolgt kein Eingriff, wird die Funktion beendet.

### 6. ENDE DES GARVORGANGS

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

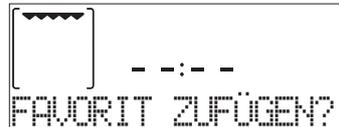


Drücken Sie , um den Garvorgang im manuellen Modus fortzusetzen, indem Sie Zeit in Schritten von 30 Sekunden (bei Mikrowellen-Funktionen) oder 5 Minuten (ohne Mikrowelle) hinzufügen oder drücken Sie , zum Verlängern der Garzeit durch Einstellung einer neuen Dauer. In beiden Fällen werden die Parameter des Garvorgangs beibehalten.

Durch Drücken von  startet der Garvorgang wieder.

#### . FAVORIT

Um die Verwendung des Ofens einfacher zu gestalten, können bis zu 10 Favoriten-Funktionen gespeichert werden. 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.

## . DIAMOND CLEAN

Entfernen Sie alle Zubehörteile (mit Ausnahme des Glasdrehtellers) aus dem Mikrowellengerät, bevor Sie die Funktion aktivieren.

Drücken Sie  zum Aufrufen der Funktion „Diamond Clean“.



Drücken Sie  zum Aktivieren der Reinigungsfunktion: Das Display fordert Sie auf, nacheinander einige Aktionen auszuführen, bevor die Reinigung gestartet wird.

Leeren Sie, wenn gefordert, eine Tasse Trinkwasser in den mitgelieferten Dampfgaruntersatz oder in einen mikrowellengeeigneten Behälter. Schließen Sie dann die Tür.

Drücken Sie  nach der letzten Bestätigung, um den Reinigungszyklus zu starten.

Wenn dieser beendet ist, entfernen Sie den Behälter und schließen Sie die Reinigung mithilfe eines weichen Tuchs ab. Trocknen Sie dann den Geräteinnenraum mit einem feuchten Mikrofastertuch.

## . 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.

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

Während dieser Phase kann der Zeitmesser 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

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
HAUPTSPEISEN	Lasagne		4-10 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Gießen Sie Béchamelsoße obenauf und bestreuen Sie mit Käse für perfektes Bräunen
	Lasagne-tiefgek.		500 g – 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Quiche Lorraine		1 Beschickung	Legen Sie die Crisp-Platte mit dem Teig aus und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Bereiten Sie das Quiche Lorraine Gemisch für 8 Portionen zu
	Quiche Lorraine-tiefgekühlt		200 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Quiches/Herzh		1 Beschickung	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
	Veg Strudel		800 g - 1,5 kg	Bereiten Sie eine Mischung aus kleingeschnittenem Gemüse zu. Beträufeln Sie es mit Öl und garen Sie es 15-20 Minuten lang in einer Pfanne. Abkühlen lassen. Geben Sie frischen Käse hinzu und würzen Sie mit Salz, Balsamessig und Gewürzen. Rollen Sie die Mischung in den Teig und klappen Sie die Außenseite ein
PIZZA & BROT	Brötchen-tiefg.		1 Beschickung	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Weißbrot in Backform		1-2 Stück	Den Teig für ein leichtes Brot gemäß Lieblingsrezept zubereiten. Vor dem Aufgehen in eine Kastenform geben. Verwenden Sie die spezielle Funktion „Aufgehen“ des Ofens
	Scones		1 Beschickung	Zu Brötchen oder in kleinere Stücke formen und auf die gefettete Crisp-Platte geben
	Pizza		2-6 Portionen	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
	Dünne Pizza-tiefgekühlt		250 - 500 g *	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Dicke Pizza-tiefgekühlt		300 - 800 g *	
	Pizza-gekühlt		200 - 500 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
KUCHEN & GEBÄCK	Schokoladenkekse		1 Beschickung	Stellen Sie einen Rührteig aus 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 25 g Kakaopulver, Salz und Backpulver her. Geben Sie Vanilleextrakt dazu. Abkühlen lassen. Den Teig auf 5 mm Dicke ausrollen, wie gewünscht in Form bringen und gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	Ged. Obstkuchen		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Teig aus 180 g Mehl, 125 g Butter und 1 Ei zu. Den Teig auf die Crisp-Platte geben und mit 700 - 800 g kleingeschnittenem frischen Obst füllen, das mit Zucker und Zimt gemischt ist
	Gedeck. Obstkuchen, tiefge.		300 - 800 g	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen
	Gedeckter Obstkuchen		800 g - 1,5 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
	Muffins		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Rührteig für 16-18 Stück gemäß Ihrem Lieblingsrezept zu und füllen Sie diesen in Papierformen. Gleichmäßig auf dem Backblech verteilen
	Biskuitkuchen		1 Beschickung	Bereiten Sie einen Biskuitteig mit 500-900 g zu. Gießen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes und gefettetes Backblech
DESSERTS	Bratapfel		4-8 Stück	Entfernen Sie das Kernstück und füllen Sie die Äpfel mit Marzipan oder Zimt, Zucker und Butter
	Heiße Schokolade		2-8 Portionen	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu. Aromatisieren Sie mit Vanille oder Zimt. Fügen Sie zum Eindicken Maisstärke hinzu
	Brownies		1 Beschickung	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept zu. Verteilen Sie den Rührteig auf dem mit Backpapier abgedeckten Backblech
SNACKS	Popcorn	-	90 - 100 g	Geben Sie die Tüte stets direkt auf den Glasdreheller. Garen Sie immer nur eine Tüte
	Rührei		2-10 Stück	Bereiten Sie dies nach Ihrem Lieblingsrezept in einem einzelnen Gefäß zu

\* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte

		Lebensmittelkategorie / Rezepte	Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang	
BRATEN & GRATINS	HAUPTSPEISEN	Gemüse-gefüllt		600 g - 2,2 kg	Höhlen Sie das Gemüse aus und füllen Sie es mit einer Mischung aus Gemüsefleisch, Hackfleisch und geriebenem Käse. Mit Knoblauch, Salz und Kräutern nach Belieben würzen.	
		Veg Burger-tiefgekühlt		2-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte leicht ein	
		Kartoffelgratin	+	4-10 Portionen	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter geben. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
		Brokkoliauflauf		600 g - 1,5 kg	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	
		Blumenkohlauflauf	+	600 g - 1,5 kg	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, tiefg.		400 g - 800 g	In Scheiben schneiden und in einen weiten Behälter schichten. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie Sahne darüber. Streuen Sie Käse darüber	
	FLEISCH	Roastbeef	+	800 g - 1,5 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	
		Steak		2-6 Stück	Mit Öl und Rosmarin bepinseln. Mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf dem Grillrost verteilen	
		Schweinebraten	+	800 g - 1,5 kg	Mit Öl oder geschmolzener Butter bepinseln. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Am Ende des Garvorgangs vor dem Tranchieren mindestens 15 Minuten lang ruhen lassen	
		Rippchen		700 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Knochenseite nach unten verteilen	
		Brathähnchen		800 g - 2,5 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Brustseite nach oben in den Ofen geben	
		Hühnchenfrikassee		400 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln und nach Belieben würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte mit der Hautseite nach unten verteilen	
		Hackbraten		4-8 Portionen	Bereiten Sie ihn nach Ihrem Lieblingsrezept zu und drücken Sie ihn in eine Brotform, um die Bildung von Lufteinschlüssen zu vermeiden	
		Bratwurst & Wurst		200 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Stechen Sie die Würste mit einer Gabel an, um das Platzen zu vermeiden.	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	+	600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen	
		Gratin-tiefgek.		600 g - 1,2 kg	Nehmen Sie sie aus der Verpackung und achten Sie darauf, die gesamte Aluminiumfolie zu entfernen	
	BEILAGE	Bratkartoffeln	+	300 g - 1,2 kg	In Stücke schneiden, mit Öl, Salz und Kräutern würzen, bevor sie in den Ofen gegeben werden	
		Kartoffelecken		300 - 800 g		
	GEDÄMPFT	HAUPTSPEISEN	Reis		1-3 Portionen *	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für den Reis ein. Gesalzenes Wasser und Reis in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2-3 Tassen Wasser für jede Tasse Reis.
			Pasta		1-4 Portionen *	Stellen Sie die empfohlene Kochzeit für die Nudeln ein. Nudeln hinein geben, wenn Sie das Gerät dazu auffordert, und garen Sie mit Deckel. Verwenden Sie ungefähr 750 ml Wasser pro 100 g Nudeln
Quinoa				100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Quinoa	
Dinkel				100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Dinkel	
Gerste				100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 3-4 Tassen Wasser für jede Tasse Gerste	
Couscous				100 - 400 g *	Gesalzenes Wasser und Getreide in den Dampfgaruntersatz geben und den Deckel darauf setzen. Verwenden Sie 2 Tassen Wasser für jede Tasse Couscous	
FLEISCH		Hotdog		4-8 Stück *	Geben Sie den Hotdog in den Dampfgaruntersatz und bedecken Sie ihn mit Wasser. Beim Garen nicht abdecken	
		Hähnchenfilets		300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen	

\* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte

Lebensmittelkategorie / Rezepte		Zubehörteile	Menge	Info Garvorgang
GEDÄMPFT	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Ganzer Fisch	 600 g - 1,2 kg	Mit Öl bepinseln. Mit Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie würzen
		Fischfilets	 300 - 800 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Fischsteak	 300 - 800 g *	
		Muscheln	 400 g - 1,0 kg *	Vor dem Garen mit Öl, Pfeffer, Zitrone, Knoblauch und Petersilie würzen. Vermischen Sie alles
		Shrimps	 100 - 600 g *	Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
	BEILAGE	Gemüse-tiefgek.	 300 - 800 g *	
		Kartoffeln	 300 g - 1 kg *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfgaruntersatz verteilen
		Möhren	 200 - 500 g *	In Stücke schneiden. Gleichmäßig im Dampfkorb verteilen
		Brokkoli	 200 - 500 g *	
	Blumenkohl	 200 - 500 g *		
DESSERTS	Haferbrei	 1-2 Portionen *	Gesalzenes Wasser und Haferflocken in einen Behälter mit hohem Rand geben, mischen und in den Ofen geben	
	Obstkompott	 300 - 800 ml *	Das Obst abschälen und entkernen. In Stücke schneiden und in den Dampfkorb geben	
GEBRATEN	HAUPTSPEISEN	Spiegelei	 1-6 Stück	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein
		Omelette	 1 Beschickung	
	FLEISCH	Hamburger-tiefgekühlt	 100 - 500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Schweinespeck	 50 - 150 g	
		Hähnchenfilet-paniert	 100 - 500 g	
	FISCH & MEERESFRÜCHTE	Fish & chips-tiefgekühlt	 1 - 3 Portionen	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen, dabei Fischfilets und Kartoffeln abwechseln
		Gemischter Fisch-tiefgekühlt	 100-500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Panierte Sticks-tiefgekühlt	 100 - 500 g	
		Fischsteak	 300 - 800 g	Fetten Sie die Crisp-Platte vor dem Vorheizen leicht ein. Würzen Sie die Fisch-Steaks mit Öl und bedecken Sie diese mit Sesamsamen
	BEILAGE	Bratkartoffeln-tiefgekühlt	 200 - 500 g *	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Aubergine	 200 - 600 g	Zerschneiden und 30 Minuten in kaltem Salzwasser einweichen. Abspülen, trocknen und abwiegen. Mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockener Aubergine. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Zucchini	 200 - 500 g	In Scheiben schneiden und mit Öl vermischen. Ungefähr 10 g pro 200 g trockene Zucchini. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
	SNACKS	Hähnchenflügel-tiefgekühlt	 300 - 600 g *	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Hähnchen-Nuggets-tiefgekühlt	 200 - 600 g	
		Backkäse-tiefgekühlt	 100 - 400 g	Bepinseln Sie den Käse vor dem Garen mit etwas Öl. Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen
		Zwiebelringe-tiefgekühlt	 100-500 g	Gleichmäßig auf der Crisp-Platte verteilen

\* Empfohlene Menge. Die Gerätetür während des Garvorgangs nicht öffnen.

ZUBEHÖRTEILE	Mw/Ofen-geeigneter Behälter	Dampfgarer (komplett)	Dampfgarer (Untersatz + Deckel)	Dampfgarer (Untersatz)	Grillrost	Rechteckiges Backblech	Crisp-Platte
							

# REINIGUNG

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

Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte. 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 Mikrofaser Tuch. Sollten sie stark verschmutzt sein, einige Tropfen von pH-neutralem Reinigungsmittel verwenden. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- In regelmäßigen Abständen oder beim Verschütten von Speisen, den Drehteller und seine Auflage zur Reinigung des Gerätebodens abnehmen und alle Speiserückstände entfernen.
- Aktivieren Sie die „Diamond Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.
- 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

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.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen, halten oder warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Versuchen Sie die „WERKSEINSTELLUNG“ im Menü „EINSTELLUNGEN“ durchzuführen. Das nächste Kundendienstzentrum kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Der Ofen heizt nicht auf.	Wenn „DEMO“ „Ein“ ist, sind alle Steuerungen aktiv und alle Menüs verfügbar, der Ofen heizt sich jedoch nicht auf. DEMO erscheint alle 60 Sekunden auf dem Display.	Auf „DEMO“ aus dem Menü „EINSTELLUNGEN“ zugreifen und „Aus“ auswählen.

## TECHNISCHE DATEN

 [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können Sie auf der Bauknecht-Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTLICH?

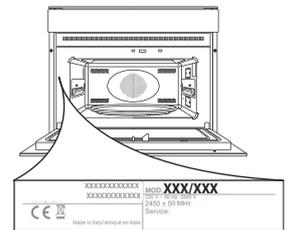
>  [www.docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen (den QR-Code verwenden). Geben Sie dazu den Produkthandelscode an.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

## UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



**400011269132**

Gedruckt in Italien