

KURZANLEITUNG



DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN BAUKNECHT PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN
Für eine umfassende Hilfe und Unterstützung, registrieren Sie bitte Ihr Gerät unter www.bauknecht.eu/register

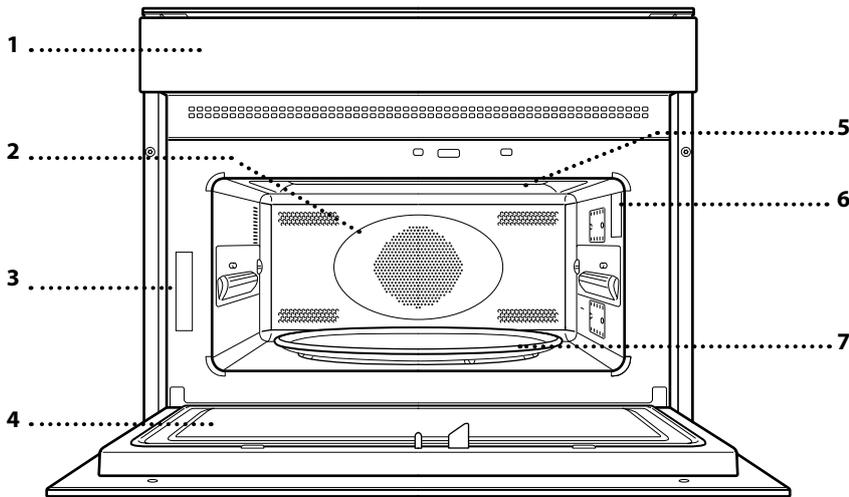


Die Sicherheitshinweise und Gebrauchsanleitung können auf unserer Internetseite docs.bauknecht.eu heruntergeladen werden, bitte die Anweisungen auf der Rückseite des Heftes befolgen.



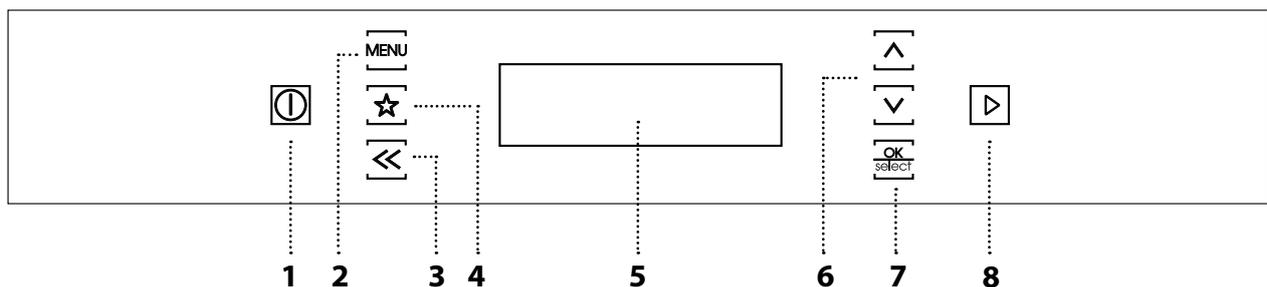
Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die Sicherheitshinweise.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENFELD



1. EIN/AUS

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

2. MENU (MENÜ)

Für den Zugriff auf die Liste der Funktionen.

3. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Menü.

4. FAVORITEN

Für den Zugriff auf die Liste der am meisten verwendeten Funktionen.

5. DISPLAY

6. NAVIGATIONSTASTEN

Zum Durchblättern der Funktionen, den Cursor bewegen und die Einstellungen der Funktionen ändern.

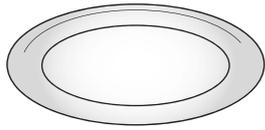
7. BESTÄTIGUNGSTASTE

Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl oder der Einstellung eines Wertes.

8. START

Für den unmittelbaren Start einer Funktion. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion „Jet Start“.

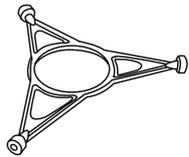
DREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden. Mit Ausnahme des rechteckigen Backblechs, muss der Drehteller

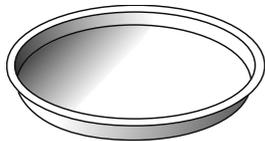
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

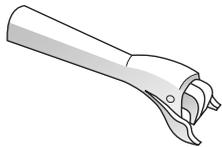
CRISP-PLATTE



Nur für den Gebrauch mit der spezifischen Dynamic Crisp Funktion. Die Crisp-Platte immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen,

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.

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.

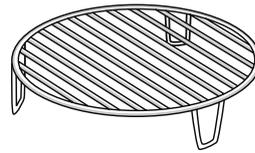
Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

Bitte beachten: Die Anzahl der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weiteres Zubehör ist separat über den Kundenservice 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.

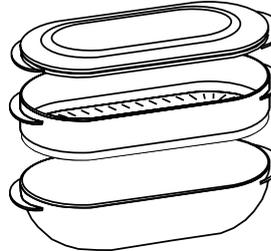
Metallbehälter für Speisen oder Getränke dürfen niemals zum Mikrowellengaren verwendet werden.

ROST



Ermöglicht die Speise näher an den Grill zu platzieren, die Speise wird perfekt gebräunt und die heiße Luft kann optimal zirkulieren. Den Rost auf den Drehteller stellen und sicherstellen, dass er keine anderen Flächen berührt.

DAMPFEINSATZ

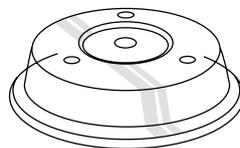


1 Zum Dämpfen von Fisch oder Gemüse, die Speise in den Korb (2) geben und zur Erzeugung der korrekten Menge an Dampf, Trinkwasser (100 ml) in den Boden des Dampfeinsatzes (3) füllen.

Zum Kochen von Speisen wie Pasta, Reis oder Kartoffeln, 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 der mitgelieferten Abdeckhaube (1) abdecken. Den Dampfeinsatz immer auf den Glasdrehteller stellen und ihn mit den geeigneten Garfunktionen oder mit Mikrowellenfunktionen verwenden.

ABDECKHAUBE



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 Dynamic Crisp Funktion).

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.

**MANUELL** **MIKROWELLE**

Zum schnellen Garen und Aufwärmen von Speisen und Getränken.

LEISTUNGSSTUFE

GEBRAUCHSEMPFEHLUNG

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

Empfohlene Zubehörteile: **Abdeckhaube**

**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.

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

**GRILL**

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

**GRILL + MIKROWELLE**

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

**TURBOGRILL**

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

**TURBOGRILL + MIKROWELLE**

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

Empfohlene Zubehörteile: Rost

**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/Rost

**HEISSLUFT + MIKROWELLE**

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Rost

**SCHNELLAUFHEIZEN**

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

**SENSOR**

Die Sensorfunktionen werden kontinuierlich während dem Garen angepasst und liefern Ihnen ausgezeichnete Ergebnisse.

Die Gesamtzeit schließt nicht die Zubereitung oder Vorheizphasen ein.

**DYNAMIC REHEAT**

Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten.

Der Ofen berechnet automatisch die erforderlichen Werte für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. Geben Sie das Gargut auf einen mikrowellengeeigneten und hitzebeständigen Esteller oder in ein entsprechendes Kochgeschirr.

**DYNAMIC CRISP**

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

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

**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.

Einige Richtgarzeiten sind wie folgt:

- Frisches Gemüse (250-500 g): 4-6 Minuten;
- Tiefgefr. Gemüse (250-500 g): 5-7 Minuten;
- Fischfilets (250-500 g): 4-6 Minuten.

Erforderliche Zubehörteile: Dampfgarer



WARMHALTEN

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

AUTO AUTOMATIK

Bei den Automatikfunktionen einfach das Gewicht oder die Menge der Speise auswählen, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen.



DYNAMIC DEFROST

Zum schnellen Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot mit einem Gewicht zwischen 100 g und 3 kg. Die Speise muss direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden.



BROT AUFTAUEN

Zum schnellen Auftauen und Aufwärmen von Brötchen, Croissants und Baguettes. Der Ofen berechnet automatisch die erforderlichen Werte für die bestmöglichen Ergebnisse in kürzester Zeit. (Zeit, Leistungsstufe und Garmethode).

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



REZEPTE

AUTO Ermöglicht die Auswahl aus einer Reihe von Automatikrezepten mit voreingestellten Werten für ein optimales Garen. Für optimale Ergebnisse die Anweisungen auf dem Display befolgen.

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



EINSTELLUNGEN

Zur Änderung der Ofeneinstellungen (Sprache, Zeit, Lautstärke des akustischen Signals, Helligkeit, Ökomodus).

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

ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

1. BITTE SPRACHE WÄHLEN

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



▲ oder ▼ zur Auswahl der gewünschten Sprache wählen und **OK** zur Bestätigung drücken.

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

2. ZEIT EINSTELLEN

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

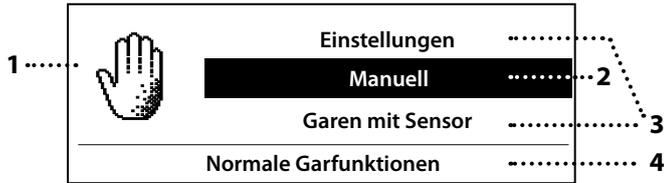


▲ oder ▼ zum Einstellen der Zeit verwenden und **OK** zur Bestätigung drücken.

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

TÄGLICHER GEBRAUCH

1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION



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

DEN BACKOFEN EINSCHALTEN

① drücken: Auf dem Display erscheint das Hauptmenü.

NAVIGATION DURCH DAS MENÜ

▲ oder ▼ zur Navigation durch das Hauptmenü drücken und den gewünschten Eintrag markieren.

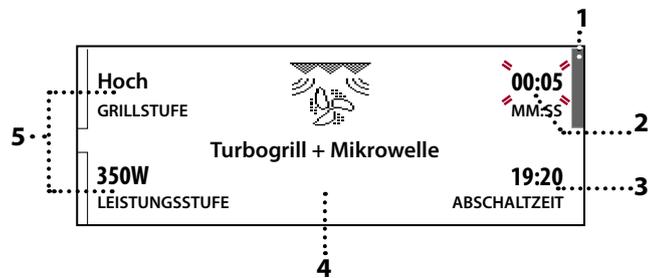
EINEN EINTRAG AUS DEM MENÜ WÄHLEN

Nachdem der gewünschte Eintrag auf dem Display markiert wird, $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung der Auswahl drücken und zum Einstellungsmenü (siehe unten) oder zur Liste der Funktionen geben.

AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

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

2. EINSTELLUNG UND AKTIVIERUNG DER FUNKTION



1. Wahlcursor
(markiert die ausgewählte Einstellung)
2. Dauer
3. Zeit, zu der die Funktion endet
4. Name der Funktion
5. Einstellungen für die Funktion
(Leistungsstufe, Temperatur, Grillstufe, Gewicht oder Menge, gewünschter Gargrad, usw.)

EINSTELLUNGEN VORNEHMEN

Zu Beginn können die Werte der ausgewählten Funktion, basierend auf der vom Display angezeigten Reihenfolge, eingestellt werden. Wenn der Wert blinkt, ▲ oder ▼ zum Einstellen des Wertes verwenden und $\frac{OK}{select}$ zur Bestätigung drücken.

Bei Bedarf, ▲ oder ▼ verwenden, um den Cursor neben den zu ändernden Wert zu bewegen und $\frac{OK}{select}$ drücken. Der Wert beginnt zu blinken.

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

DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bitte beachten: Falls möglich, können einige Werte auch während des Garvorgangs geändert 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 ausgewählten Funktion drücken.

. 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.

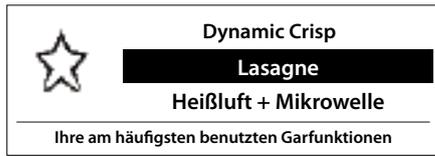
. JET START

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

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

. FAVORITEN

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



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

. RESTWÄRME

In vielen Fällen aktiviert der Ofen nach dem Garen der Speise einen automatischen Abkühlvorgang, der auf dem Display angezeigt wird.



Zur Anzeige der Uhr während des Vorgangs,  drücken.

Bitte beachten: Ein zeitweiliges Öffnen der Tür unterbricht den Vorgang.

.TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Zur Aktivierung der Funktion,  drücken. Der Timer erscheint auf dem Display.



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

Bitte beachten: Der Timer aktiviert keinen Garzyklus. Zum Stoppen des Timers zu einem beliebigen Zeitpunkt,  drücken.

. TASTENSPERRE

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

GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)/ GRILLSTUFE	LEISTUNG (W)	DAUER	ZUBEHÖR
Biskuitkuchen		-	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	
Baiser		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	

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)/ GRILLSTUFE	LEISTUNG (W)	DAUER	ZUBEHÖR
Lasagne/überbackene Pasta			Mittel	350-500	15-40	
Lammbraten/Kalb/Roastbeef (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70-80*	
		-	160-180	160	50-70*	
Roastbeef – Mittel (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)		-	Mitte-Oben	350-500	20-40*	
Hühnchenfrikassee (0,4 -1 kg)		-	-	-	12-18	
Fisch ganz, gebacken (ganz)		-	Hoch	160-350	20-40	
Fischfilets/Scheiben		Ja	Hoch	-	15-30*	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		-	Mittel	500-650	25-50	
Toast		-	Hoch	-	3-6	
Bratwurst / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger		-	Mitte-Oben	-	20-40*	
Würste/Hamburger (0,2-1 kg)		Ja**	-	-	6-16	
Ofenkartoffeln		-	Mittel	350-500	20-40*	
Kartoffelecken (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10-20	
Backobst		-	Mittel	160-350	15-25	
Gemüsegratin		-	Hoch - Mittel	-	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

www.docs.bauknecht.eu Für weitere Informationen, Rezepte und hilfreicher Hinweise zu den Automatikfunktionen, das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) lesen und runterladen

www.docs.bauknecht.eu Das Nutzungs- und Pflegehandbuch auf [docs.bauknecht.eu](http://www.docs.bauknecht.eu) für die Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den Normen IEC 60705 und IEC 60350 erstellt wurde, runterladen.

FUNKTIONEN	Crisp 	Grill 	Grill + Mikrowelle 	Grill + Heißluft 	Heißluft 	Heißluft + Mikrowelle
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/ geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 		Rost 	Crisp-Platte 		Rechteckiges Backblech

REINIGUNG

Vor dem Ausführen beliebiger Wartungs- oder Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät 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 Mikrofasertuch. 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 Flüssigreiner reinigen.
- 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



Für weitere Informationen die Gebrauchsanleitung 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.	Kühlgebläse aktiv.	Die Tür öffnen und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.

TECHNISCHE DATEN

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

WIE IST DAS NUTZUNGS- UND PFLEGEHANDBUCH ERHÄLTlich?

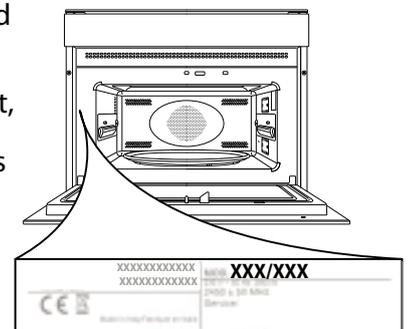
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite docs.bauknecht.eu herunterladen (den QR-Code verwenden) durch Angabe des Produkthandelscodes.



> Alternativ unseren Kundendienst kontaktieren.

UNSEREN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN

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



400010900940

Gedruckt in Italien

