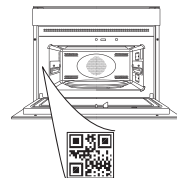



THANK YOU FOR BUYING A BAUKNECHT PRODUCT

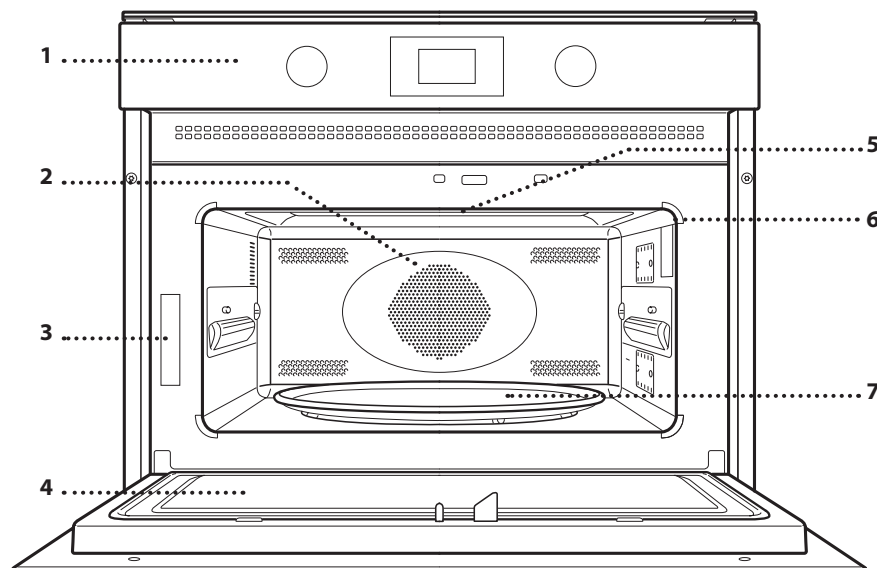
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



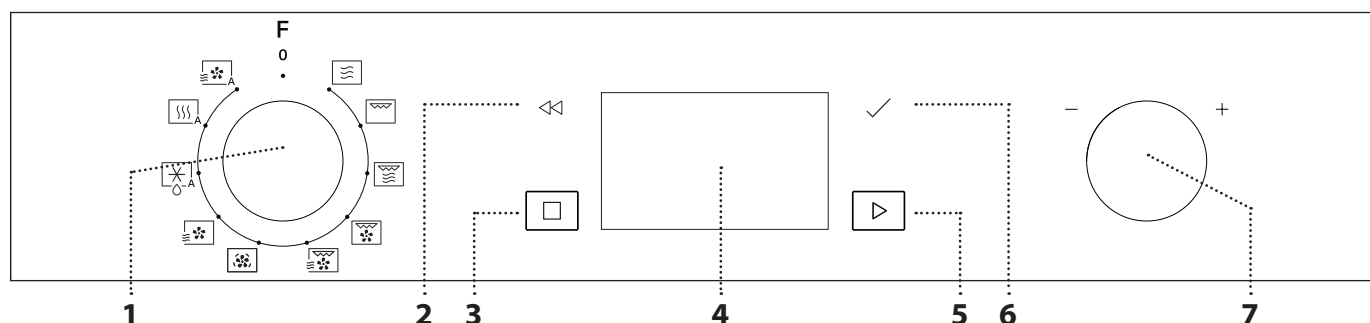
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Circular heating element (non-visible)
3. Identification plate (do not remove)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Light
7. Turntable

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous settings menu.

3. STOP

For interrupting an active function at any time. Press twice to stop the function and put the oven on stand-by.

4. DISPLAY

5. START

For starting functions and confirming settings. When the oven is switched off, it activates the microwave function.

6. CONFIRM

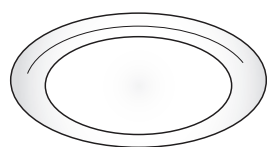
For confirming a function selection or a set value.

7. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

ACCESSORIES

GLASS TURNTABLE

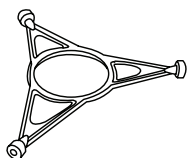


Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods.

The turntable must always be used as a base for other containers or accessories, with

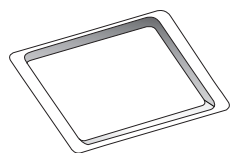
the exception of the rectangular baking tray.

TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

RECTANGULAR BAKING TRAY

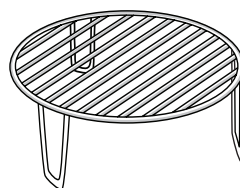


Only use the baking plate with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves. Insert the plate horizontally, resting it on the rack

in the cooking compartment.

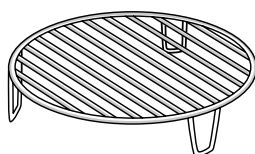
Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking plate.

HIGH WIRE RACK



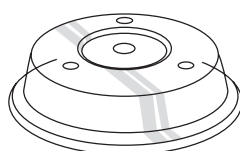
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish. Place the wire shelf on the turntable.

LOW WIRE RACK



This allows a good hot air circulation, to obtain an optimal cooking of your dish. Place the wire shelf on the turntable.

COVER (IF PRESENT)



Useful for covering containers during microwave cooking and heating. The cover reduces splashes, keeps foods moist and can also be used to create two cooking levels.

It is not suitable for use in convection cooking or with any of the grill functions.

The number and type of accessories may vary according to which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking.

Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

FUNCTIONS



MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream



GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Recommended accessories: High wire rack



GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Recommended accessories: High wire rack



TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and convection functions. We recommend turning the food during cooking.

Recommended accessories: High wire rack



TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Recommended accessories: High wire rack



FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: Low wire rack / Rectangular baking tray



FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Recommended accessories: Low wire rack



AUTO DEFROST *

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1*	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
 2*	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
 3*	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 1.5 kg
 4*	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli, etc.)	100 g - 1.5 kg
 5*	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg



AUTO - REHEAT / COOK *

A For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature and cooking foods quickly, achieving optimal results.

The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	DINNER PLATE	250 - 500 g
 2*	FROZEN PORTION	250 - 500 g
 3*	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
 4	SOUPS	200 - 800 g
 5	BEVERAGES	100 - 500 g
 6	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
 7	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
 8*	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
 9	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g



AUTO FORCED AIR + MW *

A For oven-cooking foods quickly and achieving optimal results. Use cookware that is suitable for oven cooking and resistant to microwaves.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
 1	ROAST CHICKEN	800 g - 1.5 kg
 2	COOKIES	300 g
 3	WHOLE FISH	600 g - 1.2 kg
 4	POTATOES GRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROASTBEEF	800 g - 1.5 kg

* With the automatic functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. Turn or stir the food when prompted.

FIRST TIME USE

. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the correct hour and press **OK** to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Turn the adjustment knob to set the correct hour and press **OK** to confirm.

Please note: to change the time at a later point, press and hold **Stop** for at least 3 seconds while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Turn the selection knob to select one of the available functions.



2. SET THE FUNCTION

. MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



When the **W** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the power setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

In the same way the **°C** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to adjust the temperature setting and then press **OK** to confirm and continue to alter the settings that follow.

Please note: once the function has been activated, the power can be changed by pressing **<<** two times to access the power settings menu, then turning the adjustment knob to change the setting.

DURATION



When the **⌚** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to set the desired duration. Once the displayed cooking time corresponds with what you desire, press **Start** to confirm and start the function.

Please note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press **Start** the cooking time increases by 30 seconds.

. AUTOMATIC FUNCTIONS / AUTO DEFROST

CATEGORIES

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the **🍴** icon flashes on the display, turn the adjustment knob to select the digit that corresponds to the desired category, then press **OK** to confirm.

WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the **g** icon flashes, turn the adjustment knob to enter the weight, then press **Start** to confirm and start the function.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **Start** to activate the function.

Every time the **Start** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds (only for manual functions).

Please note: You can press **Stop** twice at any time to stop the function that is currently active.

. JET START

When the oven is switched off, it is possible to press **Start** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

. SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **Start** to start the function.

4. PAUSE

For pausing an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **Start**.

It is also possible to temporarily pause cooking by pressing **Stop**. To resume the cooking process, close the door and press **Start**.

AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



When the oven pauses the cooking and “Turn food” or “Stir Food” appear on the display, open the door to turn or stir the food, then close the door and press **Start** to start cooking again.

Please note: after 2 minutes, even if the food has not been turned or stirred, the function will start again automatically.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and “End” will appear on the display to indicate that a cooking function is complete.



For some functions, it is possible to delay cooking while maintaining previously established settings: turn the adjustment knob to set a new cooking time, then press **Start**.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. The timer does not activate any of the cooking cycles.

To activate the function and set the cooking time you require, turn the adjustment knob.



Press **OK** to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time. To make a change to the timer once it has been activated, turn the adjustment knob, then press **OK** to confirm.

To interrupt it or return to the current time display, turn the adjustment knob until 0:00 is on the display and press **OK**.

Please note: Once the timer has been activated, you can activate a function as well: The timer will continue to count down the selected time automatically without having any effect on the function. To go back to viewing the timer, wait for the function to finish or stop the oven function by pressing **Stop**.

COOKING TABLE

FOOD	FUNCTION	HEATING UP	GRILL LEVEL	POWER (W)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35-70	 
Cookies		Yes	170-180	-	10-20	
Meringues		Yes	100-120	-	40-50	
Rolls		Yes	210-220	-	10-12	
Bread Loaf		Yes	180-200	-	30-35	
Pizza / Pie		Yes	190-220	-	20-40	
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40-55	 
Lasagna / Baked pasta		-	-	350-500	15-40	 
Roast lamb / Veal / 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*	 
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1.2 kg)		-	210-220	-	50-70*	 
		-	210-220	350	45-60*	 
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0.4-1 kg)		-	-	350-500	20-40*	 
Baked fish (whole)		-	-	160-350	20-40	 
Fish fillets / slices		Yes	-	-	15-30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500-650	25-50	 
Toast		-	-	-	3-6	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	-	20-40*	 
Baked potatoes		-	-	350-500	20-40*	 
Baked fruit		-	-	160-350	15-25	 
Vegetable gratin		-	-	-	15-25	 

* Turn the food halfway through cooking.

** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes.

FUNCTIONS	Forced air 	Forced air + MW 	Grill 	Turbo Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	High wire rack 	Low wire rack 	Rectangular baking tray 	

CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

ACCESSORIES

All accessories are dishwasher safe.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter “F” followed by a number.	Software fault.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter “F”.





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

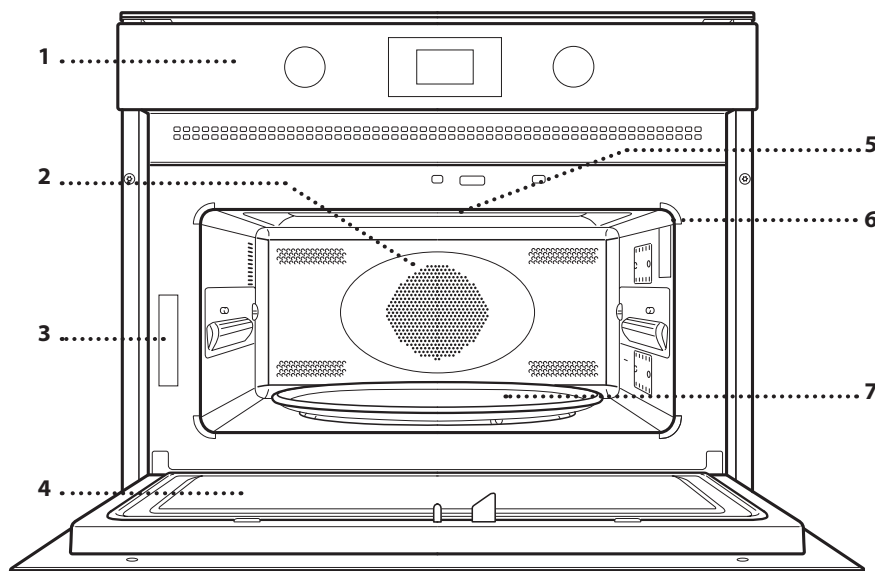
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.register10.eu an

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



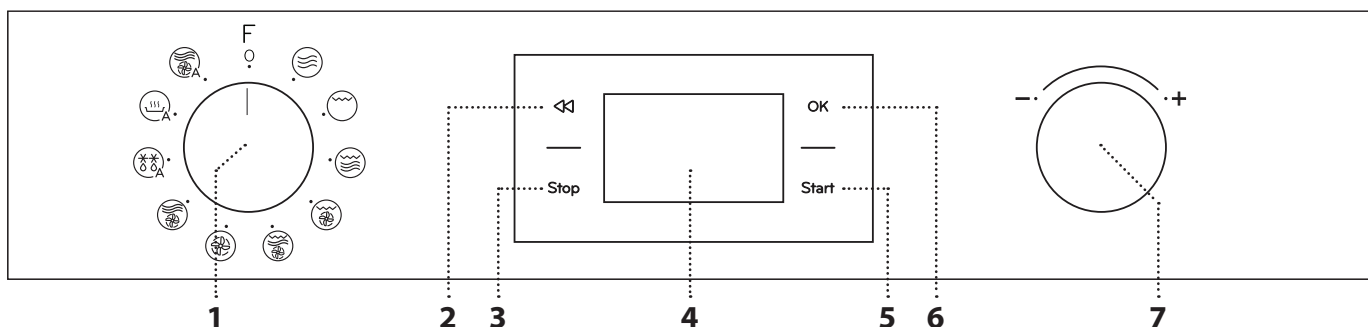
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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

BEDIENTAFEL



1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf Odrehen, um den Ofen auszuschalten.

2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen Einstellungs Menü.

3. STOPP

Um eine aktive Funktion jederzeit zu unterbrechen. Zweimal drücken, um die Funktion zu stoppen und den Ofen auf Standby zu schalten.

4. DISPLAY

5. START

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen. Bei ausgeschaltetem Ofen aktiviert diese Taste die Mikrowellenfunktion.

6. BESTÄTIGEN

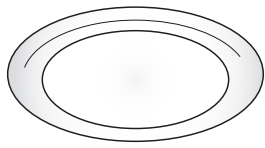
Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl oder der Einstellung eines Wertes.

7. EINSTELLKNOPF

Zum Blättern durch die Menüs und zum Einsetzen oder Ändern der Einstellungen.

ZUBEHÖR

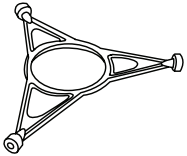
GLASDREHTELLER



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

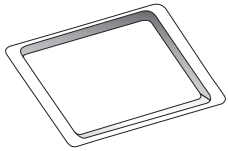
stets als Basis für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

DREHTELLER AUFLAGE



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

RECHTECKIGES BACKBLECH

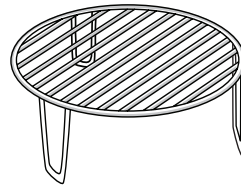


Das Backblech ausschließlich für Funktionen verwenden, die ein Umluftgaren ermöglichen; es darf niemals im Kombinationsbetrieb mit der Mikrowelle verwendet werden. Das Backblech

horizontal einsetzen, indem es auf den Rost im Garraum gestellt wird.

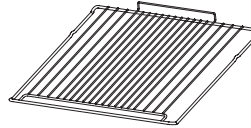
Bitte beachten: Bei der Verwendung des rechteckigen Backblechs müssen der Drehteller und seine Auflage nicht entfernt werden.

HOHER GRILLROST



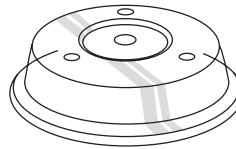
Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Gitterrost auf den Drehteller.

NIEDRIGER GRILLROST



Ermöglicht eine gute Luftzirkulation für das optimale Garen Ihrer Speisen. Legen Sie den Gitterrost auf den Drehteller.

DECKEL (WENN VORHANDEN)



Nützlich zum Abdecken von Behältern während dem Garen und Erhitzen 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.

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



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 Nudelaufguss

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



GRILL

Zum Bräunen, Grillen und Gratinieren. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden. Für optimale Ergebnisse, den Grill für 3-5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost



GRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost



TURBOGRILL

Für optimale Ergebnisse durch Kombination der Grill- und Umluftfunktionen. Wir empfehlen, die Speisen während des Garens zu wenden.

Empfohlene Zubehörteile: Hoher Grillrost



TURBOGRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hoher 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.

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost / Rechteckiges Backblech



HEIßLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Niedriger Grillrost



AUTO DEFROST*

A 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, Brokkoli usw.)

100 g - 1,5 kg



5*

BROT
(Brotlaibe, süße Teilchen oder Brötchen)

100 g - 1 kg



AUTO - AUFWÄRMEN / GAREN *

A Zum Aufwärmen von tiefgekühlten oder raumtemperierten Fertiggerichten und für schnelles Garen von Lebensmitteln und für beste Ergebnisse. .

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	SPEISETELLER	250 - 500 g
 2*	GEFRORENE PORTIONEN	250 - 500 g
 3*	TIEFGEFR. LASAGNE	250 - 500 g
 4	SUPPEN	200-800 g
 5	GETRÄNKE	100-500 g
 6	OFENKARTOFFELN (Drehen, nach Aufforderung)	200 g - 1 kg
 7	FRISCHES GEMÜSE (In gleich große Stücke geschnitten und 2 bis 4 Teelöffel Wasser zugefügt. Abdeckhaube)	200-800 g
 8*	TIEFGEFR. GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200-800 g
 9	GEMÜSE AUS KONSERVEN	200 - 600 g
 10	POPCORN	100 g



AUTO HEIßLUFT + MW *

A Für schnell im Ofen gebackene Lebensmittel und für beste Ergebnisse. Verwenden Sie Kochgeschirr, das für die Mikrowelle geeignet und ofenfest ist.

KATEGORIE	LEBENSMITTEL	GEWICHT
 1	BRATHÄHNCHEN	800 g - 1,5 kg
 2	PLÄTZCHEN	300 g
 3	FISCH (GANZ)	600 g - 1,2 kg
 4	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
 5	ROASTBEEF	800 g - 1,5 kg

* 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. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

ERSTER GEBRAUCH

. EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: Auf dem Display blinken die beiden Stundenziffern.



Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Den Einstellknopf drücken, um die korrekte Uhrzeit einzustellen und mit OK bestätigen.

Bitte beachten: Zur Änderung der Zeit zu einem späteren Zeitpunkt, **Stop** für mindestens 3 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. Den Auswahlknopf drehen, um eine dieser Funktionen auszuwählen.



2. DIE FUNKTION EINSTELLEN

. 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 **W** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Leistungsstufe zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Wenn das Symbol **°C** auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Temperatureinstellung zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern.

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch zweimaliges Drücken von **<K>**, um das Menü der Leistungsstufen aufzurufen, dann den Einstellknopf drehen, um die Einstellung zu ändern.

DAUER



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

Sobald die angezeigte Garzeit mit der gewünschten übereinstimmt, **Start** zur Bestätigung drücken und die Funktion starten.

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

. AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTO DEFROST

KATEGORIEN

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



Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt, den Einstellknopf drehen, um die Ziffer auszuwählen, die mit der gewünschten Kategorie übereinstimmt, dann mit **OK** bestätigen.

GEWICHT

Um beste Ergebnisse zu erreichen, müssen Sie für die Automatikfunktionen 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 **g** blinkt, den Einstellungsknopf drehen, um das Gewicht einzustellen, dann mit **Start** bestätigen und die Funktion starten.

3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

Bei jedem erneuten Tastendruck der Taste **Start**, wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden erhöht (nur für manuelle Funktionen).

Bitte beachten: Die aktive Funktion kann jederzeit durch zweimaliges Drücken von **Stop** gestoppt werden.

. JET START

Bei ausgeschaltetem Ofen, kann **Start** zur Aktivierung des Garvorgangs bei voller Leistungsstufe der Mikrowellenfunktion (900 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 **Start** 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 **Start** drücken.

Das Garen kann auch zeitweise unterbrochen werden durch Drücken von **Stop**. Um den Kochvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie die Tür und drücken Sie **Start**.

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.



Wenn der Ofen das Garen unterbricht und "Turn food" oder "Stir Food" auf dem Display erscheint, die Tür öffnen, um die Speise zu wenden oder umzurühren, dann die Tür schließen und **Start** drücken, um das Garen wieder zu starten.

Bitte beachten: nach 2 Minuten, selbst wenn die Speise nicht gewendet oder umgerührt wurde, startet die Funktion automatisch erneut.

5. ENDE DES GARVORGANGS

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



Bei einigen Funktionen kann das Garen verzögert werden während die zuvor eingestellten Einstellungen erhalten bleiben: den Einstellknopf drehen, um eine neue Garzeit einzustellen, dann **Start** drücken.

. TIMER

Bei ausgeschaltetem Ofen kann das Display als Timer verwendet werden. Der Timer aktiviert keinen Garzyklus.

Um die Funktion einzuschalten und die gewünschte Garzeit einzustellen, den Einstellknopf drehen.



zur Aktivierung des Timers **OK** drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Display erscheint, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat. Um Änderungen an dem Timer vorzunehmen, nachdem er aktiviert wurde, den Einstellknopf drehen, dann mit **OK** bestätigen.

Um dies zu unterbrechen oder zu der aktuellen Zeitanzeige zurückzugelangen, den Einstellknopf bis 0:00 auf dem Display erscheint drehen und **OK** drücken.

Bitte beachten: Sobald der Timer aktiviert wurde, können Sie auch eine Funktion aktivieren: Der Timer zählt automatisch die ausgewählte Zeit weiter runter, ohne die Funktion zu beeinflussen. Um zurück zur Ansicht des Timers zu gehen, abwarten, bis die Ofenfunktion beendet ist oder die Funktion ausschalten durch Drücken von **Stop**.

GARTABELLE

LEBENSMITTEL	FUNKTION	VORHEIZEN	LEISTUNG GRILL	LEISTUNGSSTUFE (W)	ZEIT (MIN.)	ZUBEHÖR
Hefekuchen		–	160 – 180	–	30-60	
		–	160 – 180	90	25-50	
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-190	–	35-70	
Plätzchen		Ja	170-180	–	10-20	
Baiser / Meringues		Ja	100-120	–	40-50	
Rolls (Brötchen)		Ja	210-220	–	10-12	
Brotlaib		Ja	180-200	–	30-35	
Pizza / Quiche		Ja	190-220	–	20-40	
Salzgebackenes (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	–	40-55	
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 (0,4-1 kg Filets/Stücke)		–	–	350-500	20-40*	
Gebackener Fisch (ganz)		–	–	160-350	20-40	
Fischfilets/Scheiben		Ja	–	–	15-30*	
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		–	–	500-650	25-50	
Toast		–	–	–	3-6	
Bratwürste / Grillspiesse / Rippchen / Hamburger		–	–	–	20-40*	
Ofenkartoffeln		–	–	350-500	20-40*	
Backobst		–	–	160-350	15-25	
Gemüsegratin		–	–	–	15-25	

* Die Speise nach halber Garzeit wenden.**

Die Crisp-Platte für 3–5 Minuten vorheizen.

 Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit den IEC-Normen 60705 und 60350 zusammengestellt wurden, auf docs.bauknecht.eu herunterladen.

FUNKTIONEN	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Turbo Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖR	Hitzebeständige Platte/ geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 	Hohen Rost 	Niedrigen Rost 	Rechteckiges Backblech 	

REINIGUNG

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

Keine Dampfreiniger verwenden.

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 Ofentür 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.
- Der Grill muss nicht gereinigt werden, da die starke Hitze Verschmutzungen verbrennt. Diese Funktion regelmäßig verwenden.

ZUBEHÖR

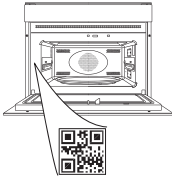
Das gesamte Zubehör ist spülmaschinenfest.

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 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.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie:

- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät
- Besuchen Sie unsere Website **docs.bauknecht.eu**
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



®/TM/© 2024 Whirlpool. In Lizenz hergestellt.

