

# 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)

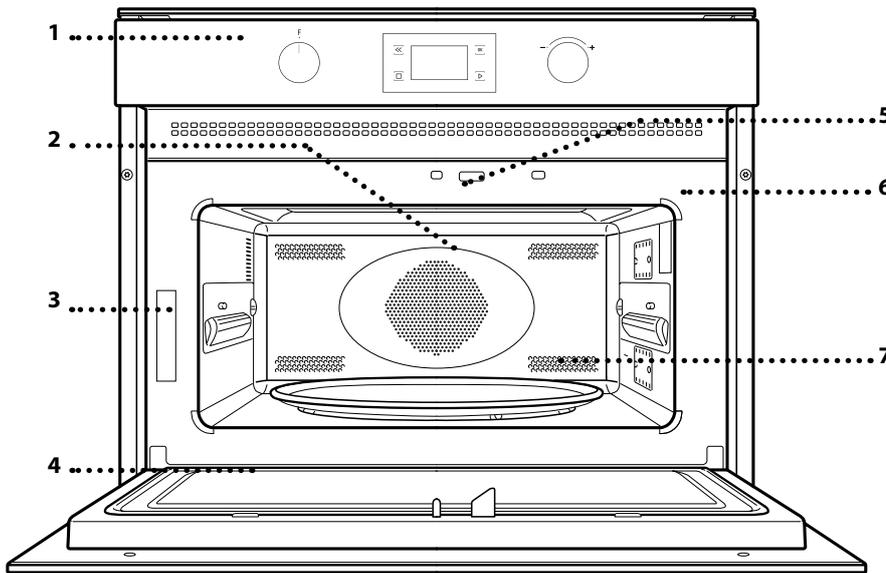


Die Sicherheitshinweise und  
Gebrauchsanleitung können auf unserer  
Internetseite [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu)  
runtergeladen werden, bitte die Anweisungen  
auf der Rückseite des Heftes befolgen.



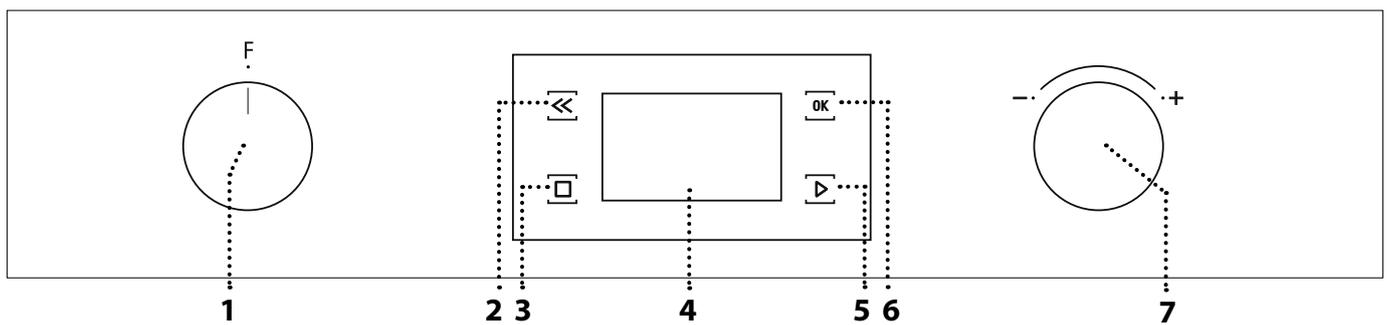
**Vor Gebrauch des Geräts die Anweisungen aufmerksam durchlesen**

## PRODUKTBESCHREIBUNG



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

## BEDIENTAFEL



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch  
Funktionsauswahl.  
Auf 0 drehen, um den Ofen  
auszuschalten.

### 2. ZURÜCK

Für die Rückkehr zum vorherigen  
Einstellungsmenü.

### 3. STOP

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 „Jet Start“.

### 6. BESTÄTIGEN

Zum Bestätigen einer Funktionsauswahl  
oder der Einstellung eines Wertes.

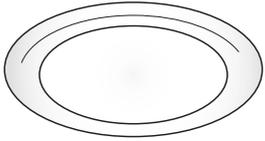
### 7. EINSTELLKNOPF

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

Bitte beachten: Die Bedienknöpfe sind  
versenkbar. Drücken Sie den Bedienknopf  
mittig ein, um ihn aus der Versenkung zu  
holen.

# ZUBEHÖRTEILE

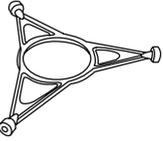
## GLASDREHTELLER



Auf seiner Auflage platziert, kann der Drehteller bei allen Garmethoden verwendet werden.

Der Drehteller muss stets als Bodenplatte für andere Behälter oder Zubehörteile verwendet werden.

## DREHTELLER AUFLAGE



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

Auflage stellen.

## CRISP-PLATTE



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

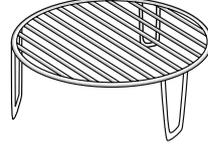
kann in leerem Zustand durch Verwendung der Spezialfunktion, die ausschließlich diesem Zweck dient, vorgeheizt werden. Die Speise direkt auf die Crisp-Platte legen.

## HALTEGRIFF FÜR DIE CRISP-PLATTE



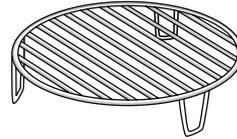
Zum Herausnehmen der heißen Crisp-Platte aus dem Ofen.

## HOHEN ROST



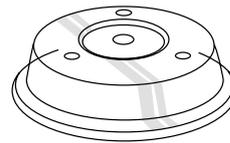
Dadurch kann die Speise, für eine perfekte Bräunung des Gerichts, näher an den Grill gestellt werden. Legen Sie den Grillrost auf den Drehteller.

## NIEDRIGEN ROST



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

## ABDECKHAUBE (FALLS 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 eignet sich nicht für die Verwendung von Grillfunktionen (einschließlich der „Crisp-Funktion“).

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



## 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 3 bis 5 Minuten vorheizen.

Empfohlene Zubehörteile: Hohen Rost



## GRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hohen Rost



## TURBOGRILL + MW

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

Empfohlene Zubehörteile: Hohen 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: Niedrigen Rost



## HEISSLUFT + MW

Für die schnelle Zubereitung von Ofengerichten.

Empfohlene Zubehörteile: Niedrigen Rost



## AUTO DEFROST

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	EMPFOHLENE 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 (Brotlaib, Teegebäck, Brötchen)	100 g – 1 kg



## AUTO - REHEAT / COOK

Bei der Automatikfunktion 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.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
1	SPEISETELLER	250 g – 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 schneiden und 2 bis 4 Teelöffel Wasser hinzufügen. Abdeckhaube)	200 - 800 g
8*	TIEFGEKÜHLTES GEMÜSE (Drehen, nach Aufforderung. Abdeckhaube)	200 - 800 g
9	DOSEN GEMÜSE	200 - 600 g
10	POPCORN	100 g



## AUTO – CRISP / HEISSLUFT + MW

Wo angegeben, kann die Funktion nur in Verbindung mit der Crisp-Platte verbunden werden. Wenden Sie die Speise nach Aufforderung.

KATEGORIE	SPEISE	GEWICHT
1*	POMMES FRITES (gleichmäßig verteilen und vor dem Garen mit Salz bestreuen)	200 - 500 g
2*	PIZZA, DÜNNER BODEN	200 – 500 g
3*	PIZZA, DICKER BODEN	300 – 800 g
4*	HÜHNERFLÜGEL, HÄHNCHENSTÜCKE (Die Platte leicht einfetten)	200-500 g
5*	FISCHSTÄBCHEN (Crisp-Platte muss vorgeheizt sein)	200 - 500 g
6	BRATHÄHNCHEN	800 g - 1,5 kg
7	PLÄTZCHEN	300 g
8	GANZER FISCH	600 g – 1,2 kg
9	KARTOFFELGRATIN	800 g - 2 kg
10	ROASTBEEF	800 g – 1,5 kg

## ERSTER GEBRAUCH

### • EINSTELLEN DER ZEIT

Wenn das Gerät 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, 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.

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Bei ausgeschaltetem Ofen wird nur die Zeit auf dem Display angezeigt. Den Auswahlknopf drehen, um eine dieser Funktionen auszuwählen.



## 2. EINE 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 Temperatur zu ändern; dann mit **OK** bestätigen und die folgenden Einstellungen ändern (wenn möglich).

Bitte beachten: Wenn die Funktion aktiviert wurde, kann die Leistung geändert werden durch zweimaliges Drücken von **<<**, 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, **▷** 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 **▷** wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

## . AUTOMATIKFUNKTIONEN / AUTOMATISCHE AUFTAUFUNKTION

### 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 Standardeinstellung auf dem Display erscheint und das **g** Symbol blinkt, den **Einstellknopf** drehen, um das Gewicht einzugeben, dann mit **▷** bestätigen und die Funktion starten.

## 3. DIE FUNKTION AKTIVIEREN

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

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

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

### JET START

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

## . SICHERHEITSSPERRE

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



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

#### 4. PAUSE

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

Zum Fortsetzen der Funktion, die Tür schließen und  drücken

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

#### 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.

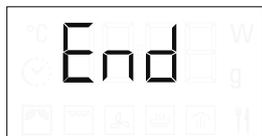


Wenn der Ofen das Garen unterbricht und "Turn food" (Gargut wenden) oder "Stir Food" (Gargut rühren) auf dem Display erscheint, die Tür öffnen, um die Speise zu wenden oder umzurühren, dann die Tür schließen und  drücken, um das Garen wieder zu starten.

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  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 drücken. Es ertönt ein akustisches Signal und eine Anzeige auf dem Bildschirm 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  bestätigen.

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

## GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 - 180	-	30-60	 
		-	160 - 180	90	25-50	 
Gefüllter Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 190	-	35 - 70	 
Kekse		Ja	170-180	-	10-20	 
Meringen		Ja	100-120	-	40-50	 
Brötchen		Ja	210-220	-	10-12	 
Brotlaib		Ja	180-200	-	30-35	 
Pizza / Quiche		Ja	190-220	-	20-40	 

<b>Pizza</b> (0,4 – 0,5 kg)		–	–	–	14 – 16	
<b>Salzgebackenes</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 – 190	–	40 – 55	
<b>Quiche Lorraine</b> (1 – 1,2 kg)		–	–	–	18 – 20	
<b>Lasagne / Überbackene Nudelgerichte</b>		–	–	350 – 500	15 – 40	
<b>Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef</b> (1,3 – 1,5 kg)		–	170 – 180	–	70 – 80*	
		–	160-180	160	50-70*	
<b>Roastbeef – Medium</b> (1,3 – 1,5 kg)		–	170 – 180	–	40 – 60*	
<b>Brathähnchen/Kaninchen/Ente</b> (ganz 1 – 1,2 kg)		–	210 – 220	–	50 – 70*	
		–	210-220	350	45-60*	
<b>Hähnchen / Kaninchen / Ente</b> (Filets/Stücke 0,4 – 1 kg)		–	–	350 – 500	20 – 40*	
		–	–	–	12 – 18	
<b>Gebackener Fisch</b> (ganz)		–	–	160 – 350	20 – 40	
<b>Fischfilets/Scheiben</b>		Ja	–	–	15-30*	
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		–	–	500 – 650	25 – 50	
<b>Toast</b>		–	–	–	3-6	
<b>Bratwürste / Kebab / Rippchen / Hamburger</b>		–	–	–	20-40*	
<b>Bratwurst/Hamburger</b> (0,2 – 1 kg)		Ja**	–	–	6 – 16	
<b>Ofenkartoffeln</b>		–	–	350-500	20-40*	
<b>Kartoffelecken</b> (0,3 – 0,8 kg)		–	–	–	10 – 20	
<b>Backobst</b>		–	–	160-350	15-25	
<b>Gemüsegratin</b>		–	–	160-350	15-25	
<b>Gebratenes Gemüse</b> (0,3 g – 0,8 kg)		Ja**	–	–	8 – 18	

\* Die Speise nach halber Garzeit wenden

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

 [www](http://www.docs.bauknecht.eu) Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350 zusammengestellt wurden, auf [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) herunterladen.

FUNKTIONEN	Crisp 	Heissluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Grill + MW 	Turbogrill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 		Hohen Rost 	Niedrigen Rost 	Crisp-Platte 	

# 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 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.
- 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 und warten bis der Abkühlungsvorgang beendet ist.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einem Buchstaben oder einer Nummer an.	Softwarefehler.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die auf den Buchstaben „F“ folgt.

## TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten mit Angabe der Energiedaten für dieses Gerät können auf der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) heruntergeladen werden

## WIE IST DIE GEBRAUCHSANLEITUNG ERHÄLTlich?

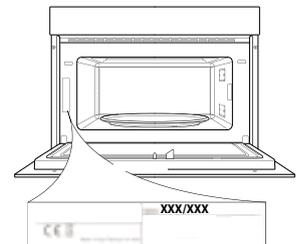
> Die Gebrauchsanleitung von der Internetseite [docs.bauknecht.eu](https://docs.bauknecht.eu) runterladen (es kann der QR-Code verwendet werden), unter Angabe des Handelscode für das Produkt.



> 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.



400011256749

Gedruckt in Italien