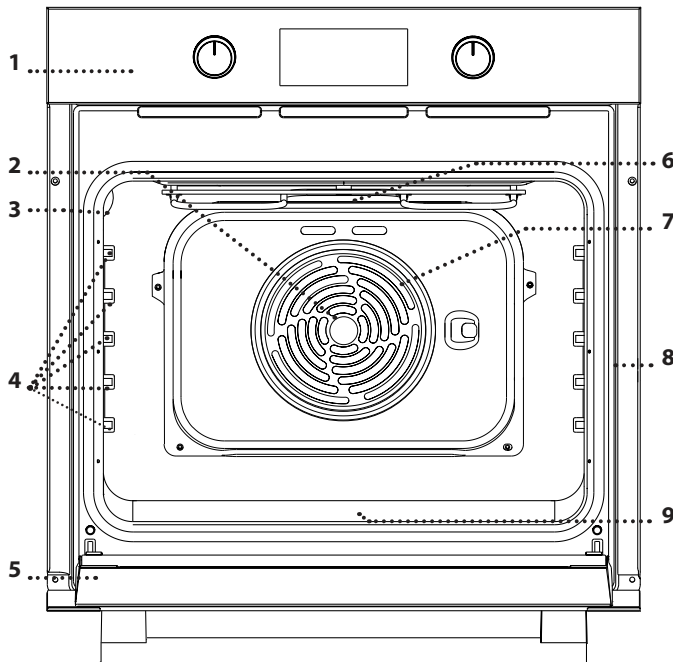


DANKE, DASS SIE SICH FÜR UNSER PRODUKT  
ENTSCHIEDEN HABEN.



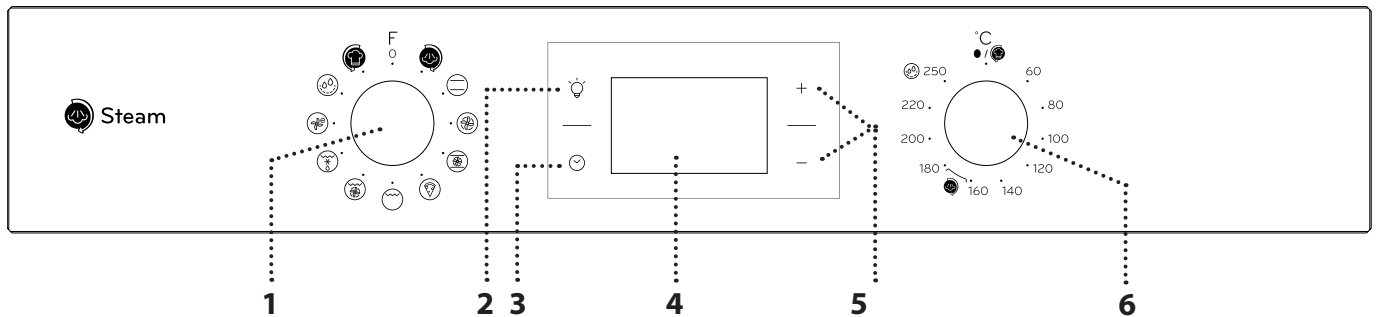
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise  
aufmerksam durch.

## PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Lampe
4. Seitengitter  
(die Einschubebene wird auf der  
Wand des Garraums angezeigt)
5. Tür
6. Oberes Heizelement/Grill
7. Rundes Heizelement  
(nicht sichtbar)
8. Typenschild  
(nicht entfernen)
9. Aussparung für Trinkwasser

## BEDIENFELD



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch  
Funktionsauswahl.  
Zum Einschalten des Ofens auf O  
drehen.

### 2. LICHT

Bei eingeschaltetem Ofen  
☛ drücken, um die Lampe im  
Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu  
Garzeiteinstellungen,  
Startverzögerung und Timer.  
Zur Anzeige der Zeit, wenn der  
Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

**5. EINSTELLTASTEN**  
Zum Ändern der  
Garzeiteinstellungen.

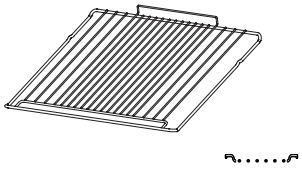
### 6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte  
Temperatur bei Aktivierung  
der manuellen Funktionen  
auszuwählen. Für die Turn&Go-  
Funktion ☛ verwenden, für die  
Turn&Go-Dampf-Funktion ☛  
verwenden.

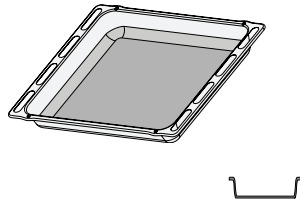
Bitte beachten: Alle Knöpfe sind  
Druckknöpfe. Den Knopf bis zur Mitte  
runter drücken, um ihn aus seinem Sitz  
zu lösen.

# ZUBEHÖRTEILE

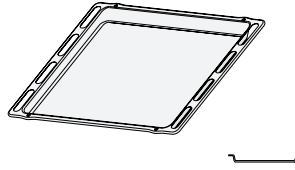
## ROST



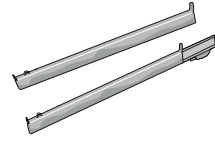
## FETTPFANNE



## BACKBLECH



## SCHIEBEROSTE (FALLS VORHANDEN)



Die Anzahl und Art der Zubehörteile kann je nach gekauftem Modell variieren. Weitere Zubehörteile sind separat über den Kundenservice erhältlich.

## BENUTZUNG DER ZUBEHÖRTEILE

• Den Rost auf die gewünschte Ebene einschieben, ihn dabei leicht nach oben gekippt halten und die angehobene hintere Seite (nach oben zeigend) zuerst nach unten legen. Dann horizontal entlang des Seitengitters so weit wie möglich schieben. Die anderen Zubehörteile, wie das Backblech, werden horizontal eingesetzt, indem sie entlang der Seitengitter eingeschoben werden.

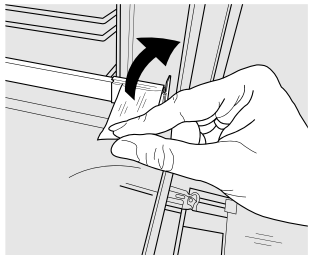
Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.

• Die Seitengitter können zum Reinigen des Ofens vollständig ausgehängt werden: ziehen, um das Seitengitter aus seinem Sitz zu entfernen.

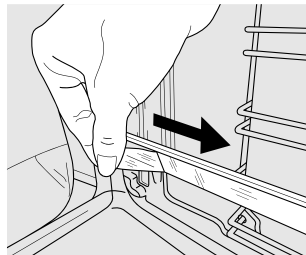
## SCHIEBEROSTE UND SEITENGITTER

Dies erleichtert das Einsetzen von Zubehörteilen in den Ofen und ihr Entfernen aus dem Ofen.

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.



[a]



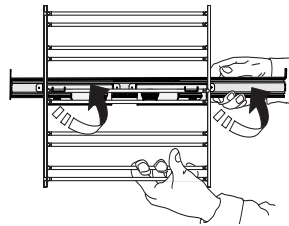
[b]

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE

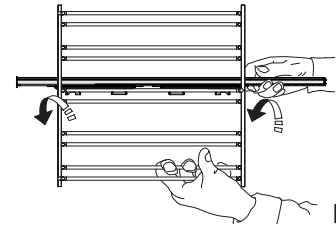
Am unteren Teil des Backauszugs ziehen und aus den Seitengittern entfernen [c].

Den oberen Clip des Backauszugs am Seitengitter befestigen [d]. Den anderen Clip in seine Position absenken. Um die Führungen zu sichern, den unteren Teil des Clips fest gegen das Seitengitter drücken. Sicherstellen, dass sich die Backauszüge frei bewegen können. Diese Schritte am anderen Seitengitter auf der gleichen Einschubebene wiederholen.

Die Backauszüge können auf einer beliebigen Einschubebene angebracht werden. Die Seitengitter und das Zubehör wieder anbringen.



[c]



[d]

## ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

• Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.

• Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

# FUNKTIONEN



## TURN&GO DAMPF

Mit der Turn&Go Dampf-Funktion können durch den im Garzyklus vorhandenen hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichten werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben.



## OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



## MEHRERE EINSCHUBEBENEN

Zum Garen verschiedener Speisen, welche die gleiche Gartemperatur auf verschiedenen Einschubebenen (maximal drei) zur gleichen Zeit benötigen. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.



## XL COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



## PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



## GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## GRATIN

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung eines Backblechs zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.




## FREASY COOK

Alle Heizelemente und der Lüfter schalten sich ein und garantieren eine dauerhafte und gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Beim Programm Freasy Cook ist kein Vorheizen des Backofens nötig. Es eignet sich besonders zum schnellen Garen von Fertiggerichten (tiefgekühlt oder nicht). Die besten Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie nur einen Rost verwenden.



## ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



## HYDROCLEANING

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben und die Funktion 35 Minuten bei 90°C verwenden. Die Funktion bei kaltem Ofen aktivieren und nach dem Zyklus 15 Minuten lang abkühlen lassen.





## TURN&GO



Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Zeit zum Backen zahlreicher Rezepte aus, darunter Fleisch, Fisch, Nudeln, Desserts und Gemüse. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist.

# ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

## 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden:  drücken, bis das Symbol  erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit **+** oder **-** die Stunde einstellen und  zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit **+** oder **-** die Minuten einstellen und  zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol  blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

## 2. AUFHEIZEN DES OFENS

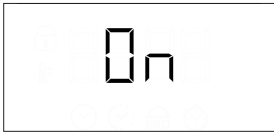
Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal. Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehöreile entnehmen. Den Ofen für ungefähr eine Stunde auf 250 °C bevorzugt mit der „XL Cooking“-Funktion aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein. 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

Um eine Funktion auszuwählen, den *Auswahlknopf* auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.



## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN



### MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den *Thermostatregler* auf die gewünschte Temperatur drehen.



Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den *Auswahlknopf* drehen oder die Temperatur durch Drehen des *Thermostatreglers* anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der *Thermostatregler* auf 0 °C steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

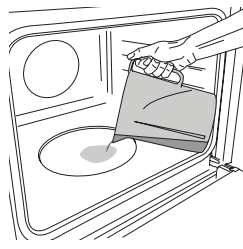
### TURN & GO

Um die „Turn & Go“-Funktion zu aktivieren, den *Auswahlknopf* auf das entsprechende Symbol drehen und den *Thermostatregler* auf dem Symbol  /  lassen. Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.

Bitte beachten: Sie können die Garzeit, das Garzeitende und einen Timer einstellen. Um beste Garergebnisse mit der „Turn & Go“-Funktion zu erhalten, verwenden Sie die empfohlenen Gewichte für jede Speise, wie in der folgenden Tabelle angegeben.

Lebensmittel	Rezept	Gewicht (kg)
Fleisch	Kalbsbraten, Roastbeef englisch	0,6 - 0,7
	Hähnchen / Lammkeule in Stücken	1,0 - 1,2
Fisch	Lachsfilet / gebackener Fisch (ganz)	0,9 - 1,0
	Fisch in Folie gebacken	0,8 - 1,0
Gemüse	Gefülltes Gemüse	1,8 - 2,5
	Gemüsetorte	1,5 - 2,5
Salzige Kuchen	Quiche Lorraine / Pudding	1,0 - 1,5
Nudelgerichte	Lasagne / Pastete aus Nudeln oder Reis	1,5 - 2,0
Backwaren/ Torten	Hefekuchen / Marmorkuchen	0,9 - 1,2
	Backäpfel	1,0 - 1,5
Brot	Brotlaib	0,5 - 0,6
	Baguettes	0,5 - 0,8

## TURN&GO DAMPF



Zum Starten der Turn&Go Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des *Auswahlknopfs* im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den *Thermostatregler* auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen

(wie durch das Symbol vorgeschlagen).

Die Funktion startet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich.

Zum Beenden des Garvorgangs, den *Auswahlknopf* anschalten „0“.


Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

## 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet das Symbol dauernd und ein neuer Signalton zeigt an, dass die Speise hineingestellt und mit dem Garvorgang fortgeföhren werden kann.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.



Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter Funktion abhängt. Auf jeden Falls sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am *Auswahlknopf* auf „0“ steht.


## . PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

### DAUER



 solange drücken, bis das Symbol  und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder – zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend  zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Garvorgang beendet ist.

Hinweise: Um die eingestellte Garzeit zu ändern,  gedrückt halten, bis das Symbol  auf der Anzeige blinkt, dann mit — die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

#### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden:  drücken, bis das Symbol  und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



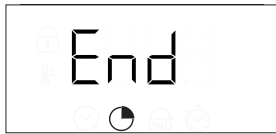
oder  $\pm$  verwenden — zum Einstellen der Abschaltzeit und  zur Bestätigung drücken.

Die Funktion durch Drehen des *Thermostatreglers* auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie automatisch nach der berechneten Zeit startet, damit der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

Hinweise: Um die Einstellung abubrechen, den *Auswahlknopf* auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.

#### ENDE DES GARVORGANGS

Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist.





Den *Auswahlknopf* drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf „0“ drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.



#### . TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen die Anzeige als Timer zu verwenden, sowohl wenn eine Funktion aktiviert ist als auch bei ausgeschaltetem Ofen.


 solange drücken, bis das  und das Symbol „00:00“ und „00:00“ auf der Anzeige blinken.



$\pm$  oder — zum Einstellen der gewünschten Zeit verwenden und  zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abubrechen,  gedrückt halten, bis das Symbol  zu blinken beginnt, dann mit — die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.

#### . HYDRO CLEAN-FUNKTION

Zur Aktivierung der „Hydrocleaning“-Reinigungsfunktion, 200 ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den *Auswahlknopf* und den *Thermostatregler* auf das Symbol  drehen.

Bitte beachten: Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.

Die Funktion wird automatisch aktiviert: Das Display zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende im Wechsel mit „HYD“.



Bitte beachten: Es kann ausschließlich die Abschaltzeit dieser Funktion programmiert werden. Die Dauer wird automatisch auf 35 Minuten eingestellt.

# GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Hefekuchen</b>		Ja	160 - 180	30 - 90	2/3
		Ja	160 - 180	30 - 90	4  1
<b>Gefüllter Kuchen</b> (Käsekuchen, Strudel, Apfelkuchen)		Ja	160 - 200	35 - 90	2
		Ja	160 - 200	40 - 90	4  2
<b>Plätzchen (Kekse), Törtchen</b>		Ja	160 - 180	20 - 45	3
		Ja	150 - 170	20 - 45	4  2
		Ja	150 - 170	20 - 45	5  3  1
<b>Beignets</b>		Ja	180 - 210	30 - 40	3
		Ja	180 - 200	35 - 45	4  2
		Ja	180 - 200	35 - 45	5  3  1
<b>Meringen</b>		Ja	90	150 - 200	3
		Ja	90	140 - 200	4  2
		Ja	90	140 - 200	5  3  1
<b>Pizza/Brot</b>		Ja	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Ja	190 - 250	20 - 50	4  2
<b>Tiefkühlpizza</b>		Ja	250	10 - 20	3
		Ja	230 - 250	10 - 25	4  2
<b>Salzige Kuchen</b> (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180 - 200	40 - 55	3
		Ja	180 - 200	45 - 60	4  2
		Ja	180 - 200	45 - 60	5  3  1
<b>Blätterteigtörtchen/ salziges Blätterteiggebäck</b>		-	190 - 200	20 - 30	3
		-	180 - 190	20 - 40	4  2
		-	180 - 190	20 - 40	5  3  1

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Pizza	Mehrere Einschubebenen	XL Cooking	Eco Heißluft

ZUBEHÖRTEILE					
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBEBENE UND ZUBEHÖRTEILE
<b>Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe</b>		Ja	190 - 200	45 - 65	2
<b>Lamm/Kalb/ Rind/Schwein</b> 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3
<b>Schweinebraten mit Kruste</b> 2 kg		Ja	180 - 190	110 - 150	2
<b>Hähnchen/Kaninchen/Ente</b> 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2
<b>Puter / Gans</b> 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
<b>Fisch gebacken/in Folie</b> (Filets, ganz)		Ja	170 - 190	30 - 50	2
<b>Gefülltes Gemüse</b> (Tomaten, Zucchini, Auberginen)		Ja	180 - 200	50 - 70	2
<b>Getoastetes Brot</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Fischfilets/Scheiben</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4  3
<b>Wurstchen / Fleischspieße / Rippchen / Hamburger</b>		-	250	15 - 30*	5  4
<b>Brathähnchen</b> 1-1,3 kg		Ja	200 - 220	55 - 70**	2  1
<b>Roastbeef englisch</b> 1 kg		Ja	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Lammkeule, Haxe</b>		Ja	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Bratkartoffeln</b>		Ja	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Gemüsegratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Fleisch und Kartoffeln</b>		Ja	190 - 200	45 - 100***	4  1
<b>Fisch und Gemüse</b>		Ja	180	30 - 50***	4  1
<b>Lasagne und Fleisch</b>		Ja	200	50 - 100***	4  1
<b>Komplette Mahlzeit: Obsttorte</b> (Einschubebene 5) / <b>Lasagne</b> (Einschubebene 3) / <b>Fleisch</b> (Einschubebene 1)		Ja	180 - 190	40 - 120***	5  3  1
<b>Braten/gefüllte Bratenstücke</b>		-	170 - 180	100 - 150	2

Die angegebene Zeit beinhaltet keine Vorheizphase: es wird empfohlen die Speise erst in den Ofen zu geben und die Garzeit einzustellen, wenn die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

\* Das Gargut nach halber Garzeit wenden.

\*\*Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).



























\*\*\* Voraussichtliche Zeitdauer: Je nach persönlichen Vorlieben können die Speisen zu verschiedenen Zeitpunkten aus dem Ofen genommen werden.




Die Gebrauchsanleitung mit der Tabelle der erprobten Rezepte, die für die Zertifizierungsstellen in Übereinstimmung mit der IEC-Norm 60350-1 zusammengestellt wurden, auf [docs.bauknecht.eu](http://docs.bauknecht.eu) runterladen.

FUNKTIONEN							
	Ober-/Unterhitze	Grill	Gratin	Pizza	Mehrere Einschubebenen	XL Cooking	Eco Heißluft
ZUBEHÖRTEILE							
	Rost	Garbehälter oder Backblech auf dem Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backblech auf Rost	Fettpfanne / Backblech	Fettpfanne / Backblech mit 200 ml Wasser		



# TURN&GO DAMPF-GARTABELLE

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (min.)	ZUBEHÖRTEILE	STAND	WASSER
 BROT	<b>Brötchen</b>	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	<b>Weißbrot in Backform</b>	300-500 g	40 - 60			
	<b>Brot</b>	500 g - 2 kg	50 - 100			
	<b>Baguettes</b>	200-300 g	30 - 45			
 FLEISCH	<b>Braten</b>	1 kg	60 - 110			
	<b>Rippchen</b>	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	<b>Geflügel</b>	1 -1,5 kg	55 - 80			
	<b>Hähnchen/Pute</b>	3 kg	100 - 140			
 FISCH	<b>Filet-Steak</b>	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	<b>Filet-Steak</b>	2 - 4 cm	20 - 35			
	<b>Ganzer Fisch</b>	300 - 600 g	20 - 30			
	<b>Ganzer Fisch</b>	600 - 1200 g	25 - 45			
 GEMÜSE	<b>Gedämpfte Kartoffeln</b>	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	<b>Gefüllte Paprika</b>	1 - 2 kg	35 - 55			
	<b>Gedämpfte Brokkoli</b>	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	<b>Gedämpfte Zucchini</b>	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 GEBÄCK	<b>Kekse/Plätzchen</b>	ein Blech	25 - 35			
	<b>Muffins</b>	30 - 60 g	25 - 45			
	<b>Biskuitkuchen</b>	500 - 700 g	30 - 50			
	<b>Tart, Törtchen</b>	eine Form	35 - 55			

ZUBEHÖRTEILE			
	Backform oder Kuchenform auf Rost	Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost	Fettpfanne / Backblech

# WARTUNG UND REINIGUNG

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Bei allen Vorgängen Schutzhandschuhe tragen.

Kleiden Sie den Geräteinnenraum

nicht mit Alufolie aus.

Die gewünschten Vorgänge bei kaltem Ofen durchführen.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

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

## 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. Keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden. Falls ein solches Mittel versehentlich mit den Flächen des Geräts in Kontakt kommt, dieses sofort mit einem feuchten Mikrofasertuch reinigen.

## INNENFLÄCHEN

• Den Ofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und anschließend reinigen, vorzugsweise wenn dieser noch warm ist, um durch Speiserückstände verursachte Ablagerungen oder Flecken zu entfernen. Zum Trocknen von Kondensation, die sich beim Garen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt bildet, den Ofen vollständig abkühlen lassen und anschließend mit einem Tuch oder Schwamm trockenwischen. Aktivieren Sie die „Hydro Clean“-Funktion für die optimale Reinigung der Innenflächen.

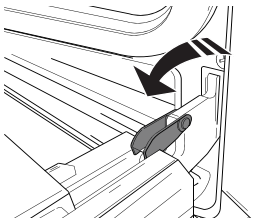
- Die Tür kann einfach entfernt und wieder angebracht werden für eine einfache Reinigung des Glases.
- Das Glas der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger reinigen.
- Um nach dem Dampfgaren den verbleibenden Kalk vom Boden des Garraums zu entfernen, gießen Sie einfach 250 ml weißen Essig in die Aussparung des Garraums (alternativ verwenden Sie ein spezielles Entkalkungsmittel. Für Verfügbarkeit kontaktieren Sie den Kundenservice). Lassen Sie ihn bei Raumtemperatur für 30 Minuten einwirken, dann den Garraum mit warmem Trinkwasser und einem weichen Tuch reinigen. Die Reinigung wird mindestens alle 5 bis 10 Dampfgarzyklen empfohlen.

## ZUBEHÖRTEILE

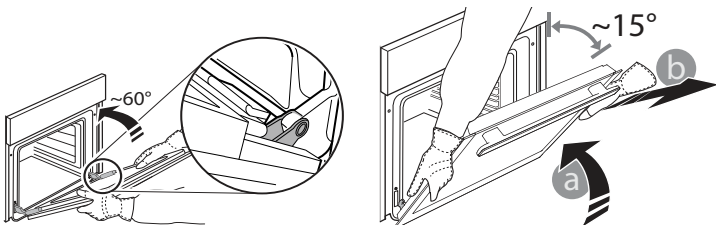
Die Zubehörteile nach dem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge einweichen und Backofenhandschuhe verwenden, solange die Zubehörteile noch heiß sind. Speiserückstände können dann mit einer Spülbürste oder einem Schwamm entfernt werden.

## AUSBAU UND ERNEUTES ANBRINGEN DER TÜR

**1.** Zur Entfernung der Tür, diese vollständig öffnen und die Haken senken, bis sie sich in entriegelter Position befinden.



**2.** Die Tür so weit wie möglich schließen. Die Tür mit beiden Hände festhalten – diese nicht am Griff festhalten. Die Tür einfach entfernen, indem sie weiter geschlossen und gleichzeitig nach oben (a) gezogen wird, bis sie sich aus ihrem Sitz löst (b).



Die Tür seitlich abstellen und auf eine weiche Oberfläche legen.

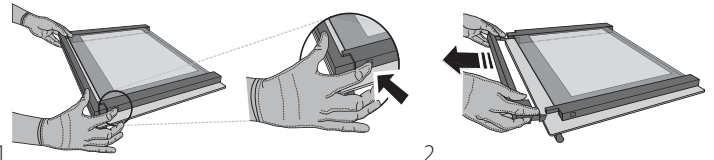
**3.** Die Tür erneut anbringen, indem sie zum Ofen geschoben wird und die Haken der Scharniere auf ihre Sitze ausgerichtet werden, den oberen Teil auf seinem Sitz sichern.

**4.** Die Tür senken und anschließend vollständig öffnen. Die Haken in ihre Ausgangsposition senken: Sicherstellen, dass die Haken vollständig gesenkt werden.

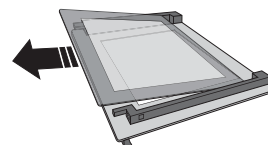
**5.** Versuchen, die Tür zu schließen und sicherstellen, dass sie auf das Bedienfeld ausgerichtet ist. Ist dies nicht der Fall, die oben aufgeführten Schritte wiederholen.

## CLICK & CLEAN - GLASREINIGUNG

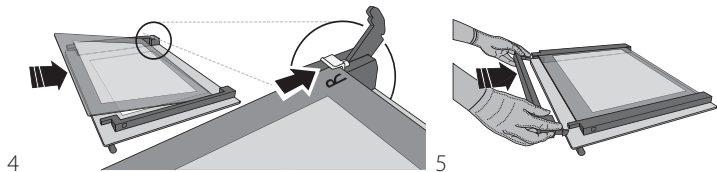
**1.** Nach dem Ausbau der Tür diese auf einer weichen Fläche mit dem Griff nach unten abgelegt, gleichzeitig die zwei Halteklammern (1) drücken und die obere Kante der Tür zu sich ziehen und entfernen (2).



**2.** Das Innenglas mit beiden Händen anheben und fest halten, es entfernen und auf eine weiche Fläche legen, um es dann zu reinigen (3).



**3.** Um das Innenglas wieder richtig einzusetzen, sicherstellen, dass das „R“ in der linken Ecke sichtbar ist und die klare (nicht bedruckte) Oberfläche nach oben zeigt. Zuerst die lange Seite des Glases, die mit einem „R“ gekennzeichnet ist, in die Halterungen einsetzen, dann absenken und in Position bringen (4). Die obere Kante wieder anbringen (5): Ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.



**4.** Die obere Kante wieder anbringen: ein Klick bestätigt die richtige Positionierung. Sicherstellen, dass die Dichtung vor Wiedereinbau der Tür befestigt wird.

## AUSWECHSELN DER LAMPE

Den Ofen von der Stromversorgung trennen, die Abdeckung von der Beleuchtung abschrauben, die Lampe ersetzen und die Abdeckung erneut an der Beleuchtung festschrauben. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an. Den Backofen erst benutzen, nachdem die Abdeckung der Beleuchtung wieder aufgesetzt wurde.

Bitte beachten: Nur Halogenlampen mit 25 W / 230 V Typ G9, T300°C verwenden. Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet. Die Glühlampen sind über unseren Kundendienst erhältlich.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Backofen 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.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer an.	Softwareproblem.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und den Buchstaben oder die Nummer nach dem Buchstaben „F“ angeben.

## HILFREICHE TIPPS

### LESEN DER GARTABELLE

Die Tabelle listet die besten Funktionen, Zubehörteile und Einschubebenen auf, die für die verschiedenen Arten von Speisen zu verwenden sind.

Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Vorheizzeit zählt nicht dazu.

Die Gartemperaturen und -zeiten sind nur Richtwerte und sind von der Menge des Garguts und von den verwendeten Zubehörteilen abhängig. Zunächst die niedrigeren Einstellungen verwenden und, falls das erzielte Garergebnis nicht den Wünschen entspricht, zu den höheren Einstellungen übergehen. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und vorzugsweise Kuchenformen und Backbleche aus dunklem Metall zu verwenden.

Es können auch Töpfe und Zubehörteile aus feuerfestem Glas oder Keramik verwendet werden, aber es ist zu berücksichtigen, dass sich die Garzeiten dadurch etwas verlängern.

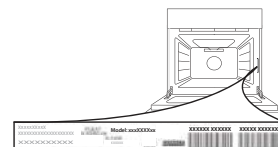
### GLEICHZEITIGES GAREN VERSCHIEDENER SPEISEN

Mit der „Mehrere Einschubebenen“-Funktion können verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) auf verschiedenen Einschubebenen gleichzeitig gegart werden. Die Speise mit kürzerer Garzeit aus dem Ofen nehmen und die Speisen mit längerer Garzeit weiterhin im Ofen lassen.



Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



**privileg**



400011503162